



# Checkliste

## Transportkooperationen

Für Betriebe, die Lebensmittel für den Transport  
an andere Betriebe abgeben oder fremde  
Produkte mitnehmen

Stand Dezember 2025

Gefördert durch:

**HESSEN**



Hessisches Ministerium für  
Landwirtschaft und Umwelt,  
Weinbau, Forsten, Jagd und  
Heimat



# Inhaltsverzeichnis

1. Einsatz der Checkliste .....	1
2. Rechtliche und betriebliche Grundlagen .....	2
2.1. Registrierung als Lebensmittelunternehmer .....	2
2.2. Pflichten im Lebensmittelrecht .....	2
2.2.1. Hygienische Anforderungen .....	3
2.2.2. Schulungspflichten .....	3
2.2.3. Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Dokumentation.....	4
2.3. Haftungsregelungen .....	5
2.4. Checkliste zur Selbstkontrolle: Betriebliche und rechtliche Grundlagen .....	6
3. Checkliste Warenmitnahme .....	7
3.1. Güterverkehrslizenz.....	7
3.2. Betriebliche Versicherung.....	7
3.3. Arbeitsschutz und Qualifikation des Fahrpersonals.....	8
3.4. Anforderungen an Transportmittel.....	8
3.5. Kühlanforderungen einzelner Produktgruppen.....	9
3.6. Gemeinsamer Transport unterschiedlicher Produkte .....	9
3.7. Checkliste zur Selbstkontrolle: Warenmitnahme .....	11
4. Checkliste Warenaufgabe .....	12
4.1. Verpackung und Kennzeichnungspflichten.....	12
4.2. Hygiene- und Temperaturanforderungen.....	13
4.3. Erforderliche Dokumente und Absprachen .....	14
4.4. Checkliste zur Selbstkontrolle: Warenabgabe .....	15
5. Muster-AGBs und Kooperationsvereinbarungen.....	16
5.1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Mitnahme und den Transport landwirtschaftlicher Erzeugnisse.....	17
5.2. Mustervorlage: Kooperationsvereinbarung.....	19
6. Überblick und Empfehlungen .....	22

# 1. Einsatz der Checkliste

Diese Checkliste ist eine Hilfestellung für Betriebe, die im Rahmen kooperativer Logistiklösungen den Transport von Produkten anderer Betriebe übernehmen, oder eigene Produkte zum Transport an andere weitergeben möchten. Sie unterstützt dabei, die damit zusammenhängenden rechtlichen und organisatorischen Voraussetzungen zu überprüfen und zu dokumentieren. Mit Blick auf den Transport von Waren Dritter hilft sie dabei, die eigene Eignung als Transortdienstleister besser einzuschätzen.

Entstanden ist die Checkliste im Rahmen des Projekts „LogRegio – regionale Lebensmittelwertschöpfungsketten neu denken“, gefördert durch den Ökoaktionsplan des Landes Hessen. Durchgeführt wurde das Projekt von der Hochschule Fulda in Zusammenarbeit mit nearby GmbH und BIONALES e.V. Die Checkliste kann auf dem Marktplatz für regionale Transportkapazitäten auf [nearby](#) und dem [InfoHub](#) abgerufen werden.

## Rechtlicher Hinweis:

Die nachfolgende Checkliste dient ausschließlich der allgemeinen Orientierung und stellt keine rechtliche Beratung dar. Sie wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt, erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen – insbesondere im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit, Transport und Kennzeichnung – können je nach Region und Anwendungsfall variieren und sind eigenverantwortlich zu prüfen. Bei konkreten rechtlichen Fragen oder Unsicherheiten wird die Konsultation fachkundiger Stellen oder eine rechtliche Beratung empfohlen.

## Ihnen fällt auf, dass etwas fehlt oder nicht mehr aktuell ist?

Vorliegendes Dokument wurde zum Dezember 2025 erstellt. Sollte Ihnen auffallen, dass sich Anforderungen verändert haben, Anforderungen oder Hinweise fehlen oder Formulierungen unklar sind, freuen wir uns über Ihre Rückmeldungen an: [support@nearbuy-food.de](mailto:support@nearbuy-food.de)

## 2. Rechtliche und betriebliche Grundlagen

Dieser Teil der Checkliste ist relevant für alle Betriebe – unabhängig davon, ob sie Ware mitnehmen oder abgeben.

### 2.1. Registrierung als Lebensmittelunternehmer

Betriebe, die Lebensmittel erzeugen, verarbeiten, vertreiben oder transportieren, gelten nach [Art. 3 VO \(EG\) Nr. 178/2002](#) als Lebensmittelunternehmer und unterliegen daher allen lebensmittelrechtlichen Pflichten. Lebensmittelunternehmer müssen nach [Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004](#) registriert sein.

Wichtige Änderungen in bestehenden Betrieben (bspw. Änderung der Produktpalette, betriebliche Erweiterungen oder wenn Lebensmittel nicht mehr nur erzeugt, sondern auch abgepackt oder transportiert werden) sind der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde (§ 4 LMHV) zu melden.

Wir verweisen auf die [zusammenfassende Darstellung](#) des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zum Thema Lebensmittelunternehmer, sowie einen [Leitfaden zur Registrierung](#).

**Hinweis:** Auch Direktvermarkter oder Erzeuger, die keine Verarbeitung vornehmen, gelten als Lebensmittelunternehmer, sobald sie Ware an andere abgeben. Die Registrierung ist Voraussetzung für jede rechtliche konforme Tätigkeit mit Lebensmitteln. Nicht registrierungspflichtig sind: Reine Tierhaltungsbetriebe ohne Lebensmittelerzeugung oder landwirtschaftliche Betriebe, soweit nur kleine Mengen an Lebensmittel an den Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden oder soweit nur für den eigenen, privaten häuslichen Bereich produziert wird. Ergänzende Informationen dazu gibt es [hier](#).

### 2.2. Pflichten im Lebensmittelrecht

Lebensmittelunternehmer tragen nach der [EU-Basisverordnung Nr. 178/2002](#) nach [Art. 3 VO \(EG\) Nr. 178/2002](#) die Verantwortung für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Besonders relevant aus dieser Basisverordnung sind die Anforderungen an Rückverfolgbarkeit ([Art. 18 VO \(EG\) 178/2002](#)), Lebensmittelhygiene und tierische Lebensmittel.

### 2.2.1. Hygienische Anforderungen

Die [EU-Basisverordnung Nr. 178/2002](#) definiert rechtliche Grundrahmen auf EU-Ebene, ergänzend zu beachten sind die jeweils geltenden nationalen Hygieneanforderungen, wie die hygienischen Anforderungen nach [\(EG\) Nr. 852/2004 Lebensmittelhygiene](#). Diese definiert Anforderungen an Hygiene, Lagerung und Transport. Lebensmittelunternehmer müssen sicherstellen, dass Lebensmittel sicher und hygienisch einwandfrei sind und dabei Verfahren anwenden, die auf den Grundsätzen der guten Hygienepaxis (GHP) beruhen und, falls erforderlich, auf den [Grundsätzen des HACCP-Systems](#) basieren (nicht erforderlich in Primärproduktion, dabei lediglich GHP, beispielsweise mit der Reinigung von Erntebehältern, dem Schutz vor Kontamination, ...). HACCP-Konzepte sind nur erforderlich, wenn sich trotz der Einhaltung der allgemeinen Hygienemaßnahmen nach [§ 3 und 4 LMHV](#) Gesundheitsgefährdungen nicht ausschließen lassen. Beim Transport von Lebensmitteln ist das in der Regel nicht der Fall. Eine Ausnahme bildet dabei der Transport hoch empfindlicher und leicht verderblicher Ware. Beim Transport dieser Produkte sollte überprüft werden, ob eine Gefährdung des Lebensmittels trotz Einhaltung der Basishygiene nicht ausgeschlossen ist. Kritische Punkte können an den Warenübergabepunkte bestehen.

**Empfehlung für die Umsetzung:** *Fahrzeuge und Behälter müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Nach Annahme von Produkten für den Transport ist der transportierende Betrieb verantwortlich für den hygienischen Zustand und die Lebensmittelsicherheit der Ware. Bei allen Übergabepunkten muss sichergestellt werden, dass die erforderliche Temperatur und Kennzeichnung erfüllt ist. Dafür sollten Übergabeprotokolle und Lieferscheine geführt werden.*

### 2.2.2. Schulungspflichten

Beim Umgang mit tierischen Produkten gibt es zusätzliche Anforderungen, die beispielsweise die [Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004](#) regelt und die festsetzt, dass der Umgang registrierungs- bzw. zulassungspflichtig ist, wenn bestimmte Verarbeitungsschritte vorgenommen werden und beispielsweise Rohmilch an eine Käserei oder Gastronomie geliefert wird. Dann gilt es die Anforderungen an Kühlung, Hygiene und Dokumentation zu beachten. Das mit tierischen, leicht verderblichen oder unverpackten Lebensmitteln in Kontakt kommende Personal muss über eine Belehrung nach [§ 43 Infektionsschutzgesetz \(IfSG\)](#) für leicht verderbliche oder unverpackte Lebensmittel verfügen.

Jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Gegenständen, die für diese Lebensmittel verwendet werden, in Kontakt kommt, muss an einer Erstbelehrung auf der Grundlage des [Infektionsschutzgesetzes](#) teilnehmen. Dies gilt für Unternehmer und Arbeitnehmer, muss durch den Arbeitgeber organisiert werden und erfolgt durch das Gesundheitsamt (Kostenaufwand ca. 30 €), das eine entsprechende Bescheinigung über die Belehrung ausstellt. Bei Aufnahme der Tätigkeit darf diese Bescheinigung nicht älter als 3 Monate sein.

Eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz ist insbesondere für Fleischerzeugnisse sowie leicht verderbliche Produkte erforderlich:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Milcherzeugnisse
- Fische, Krebse, Weichtiere oder Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, Soßen
- Sprossen oder Keimlinge

Eine vollständige Auflistung stellt die [Industrie- und Handelskammer](#) zur Verfügung.

**Ausnahme:** Personen, die über ein Gesundheitszeugnis nach [§ 18 Bundesseuchengesetz](#) verfügen, benötigen keine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz.

### 2.2.3. Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Dokumentation

Mit Blick auf die Rückverfolgbarkeit von Produkten gilt es in der gesamten Wertschöpfungskette sicherzustellen, dass Herkunft und Zielort einzelner Produkte nachverfolgbar ist (Wer liefert was, von wem, wohin?). Damit einhergehend sind entsprechende Kennzeichnungs- und Dokumentationspflichten zu beachten: Sortenbezeichnung, Herkunft, Klasse, Charge/Losnummer, bei bestimmten tierischen Produkten Hygienezertifikate.

**Empfehlungen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit:** Legen Sie Standardübergabevereinbarungen fest, mit den erforderlichen Angaben zu Verantwortlichkeiten (wer übernimmt den Transport und etwaige Zwischenlagerung? Wer überprüft die Temperatur bei Warenübergabe, wer dokumentiert die Temperatur in welchem Prozessschritt?)

### 2.3. Haftungsregelungen

Das [Produkthaftungsgesetz](#) regelt Ansprüche, wenn es zu einem Personen- oder Sachschaden durch ein fehlerhaftes Produkt kommt. Für den Schaden haftet das herstellende Unternehmen, kann dies nicht eruiert werden, haftet der Inverkehrbringer. Fehlerhaft ist ein Produkt, wenn es nicht die Sicherheit bietet, die unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwartet werden kann. Ergänzend zur Produkthaftung gelten für Transportschäden die zivilrechtlichen Haftungsregelungen nach den [§§ 425 ff. Handelsgesetzbuch](#). Diese greifen, sobald ein entgeltlicher Transportvertrag geschlossen wurde. Eine weitergehende Haftung für den transportierenden Betrieb ist ausgeschlossen, es sei denn, der Schaden beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Wenn keine Transportversicherung vorliegt, trägt der Auftraggeber das Risiko, sofern keine grobe Fahrlässigkeit des Transportbetriebs vorliegt. Fahrlässigkeit liegt beispielsweise vor, wenn Ware nicht ordnungsgemäß gesichert, unsachgemäß beladen, mit der falschen Temperatur gekühlt oder durch fahrlässiges Fahrverhalten beschädigt wurde.

**Hinweise:** Betriebe, die für den Transport der Ware eine Güterverkehrslizenz benötigen, müssen auch über eine Transportversicherung verfügen, durch die etwaige Schäden abgedeckt sind. Mehr zum Thema wird unter [3.1. Güterverkehrslizenz](#) erläutert. In diesem Fall ist demnach das Risiko für den Betrieb, der Ware aufgibt geringer. Handelt es sich um Transporte zwischen landwirtschaftlichen oder ähnlichen Betrieben mit kleineren Mengen, verfügen die transportierenden Betriebe jedoch nicht zwingend über eine Transportversicherung, da die erforderlichen Prämien oftmals nicht im Verhältnis zum eingegangenen Risiko stehen. Kommt es zu Schäden durch höhere Gewalt, die außerhalb des Kontrollbereichs des Transportdienstleisters liegt, liegt das Risiko beim Käufer der Ware.

**Empfehlung für die Umsetzung:** Um nicht mit dem Produkthaftungsgesetz in Konflikt zu geraten, muss entlang der Wertschöpfungskette sichergestellt werden, dass nachgewiesen werden kann, welches Unternehmen welches Produkt erzeugt hat. Ergänzend sollten die einzuhaltenden Pflichten im Transport dokumentiert werden, damit zweifelsfrei belegt werden kann, dass das Produkt nicht in diesem Rahmen beschädigt wurde. Eine einfache Musterformulierung für Haftungsregelungen finden sich in Kapitel [5.1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Mitnahme und den Transport landwirtschaftlicher Erzeugnisse](#).

## 2.4. Checkliste zur Selbstkontrolle: Betriebliche und rechtliche Grundlagen

Nachfolgende Auflistung dient als Zusammenfassung und zur eigenen Selbstkontrolle über die beschriebenen Anforderungen.

Checkliste: Betriebliche & rechtliche Grundlagen	
<input type="checkbox"/>	Ich bin nach <a href="#">Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004</a> , wie in <a href="#">2.1. Registrierung als Lebensmittelunternehmer</a> definiert als Lebensmittelunternehmer/in registriert. Wichtige Änderungen in bestehenden Betrieben (bspw. Änderung der Produktpalette, betriebliche Erweiterung) melde ich der zuständigen Behörde.
<input type="checkbox"/>	Meine Pflichten als Lebensmittelunternehmer in Bezug auf Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Dokumentation wie in <a href="#">2.2. Pflichten im Lebensmittelrecht</a> beschrieben sind mir bekannt.
<input type="checkbox"/>	Meine Pflichten als Lebensmittelunternehmer in Bezug auf die Anforderungen an Hygiene wie unter <a href="#">2.2.1. Hygienische Anforderungen</a> erläutert sind mir bekannt.
<input type="checkbox"/>	Meine Schulungspflichten wie unter <a href="#">2.2.2. Schulungspflichten</a> beschrieben sind mir bekannt.
<input type="checkbox"/>	Die Risiken und Haftungskonsequenzen im Rahmen einer Transportkooperation, beschrieben unter <a href="#">2.3. Haftungsregelungen</a> , sind mir bekannt.



### 3. Checkliste Warenmitnahme

Folgender Teil der Checkliste richtet sich im Speziellen an **Betriebe, die Produkte anderer mittransportieren möchten** und geht auf die rechtlichen Voraussetzungen und erforderlichen Versicherungen ein.

#### 3.1. Güterverkehrslizenz

Nehmen landwirtschaftliche Betriebe Ware für andere gegen Entgelt mit, liegt ein gewerblicher Transport vor. Für gewerbliche Transporte ist nach [§ 3 Güterkraftverkehrsgesetz](#) eine Güterverkehrslizenz erforderlich, sofern der Transport mit einem Transportmittel erfolgt, das über 3,5 t zulässiges Gesamtgewicht liegt. Wenn keine Güterverkehrslizenz vorliegt, können nur Transportmittel genutzt werden, die unter einem zulässigen Gesamtgewicht von 3,5 Tonnen liegen. *Hier sind weitere Details zur Güterverkehrslizenz zusammengefasst.*

*Hinweis: Einzige Ausnahme ist der Transport von Milch- und Milcherzeugnissen zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und Molkereien durch landwirtschaftliche Unternehmer. Sie brauchen keine Güterverkehrslizenz.*

#### 3.2. Betriebliche Versicherung

Vor dem erstmaligen Transport fremder Ware gilt es zu überprüfen, ob bestehende Versicherungen den Transport fremder Waren abdecken, oder ob eine Erweiterung der Versicherung erforderlich ist.

Relevant für den Transport können folgende Versicherungsarten sein, deren Einsatz jedoch individuell zu prüfen ist:

- Betriebshaftpflichtversicherung: Deckt Personen- und Sachschäden Dritter, nicht aber den Verlust transportierter Waren von Dritten
- Transportversicherung (Eigen- und/oder Fremdware): Deckt Transportschäden oder Verluste der Ware während der Beförderung
- Verkehrshaftungsversicherung: Pflichtversicherung für gewerbliche Güterkraftverkehrsunternehmer (also für Betriebe, die eine Güterverkehrslizenz benötigen (§ 7 GüKG))

**Hinweis:** Dabei gilt es auf eventuelle Deckungsgrenzen der Versicherung oder auf Ausschlüsse, wie beispielsweise von bestimmten Produktgruppen zu achten. Betriebe, die über eine Güterverkehrslizenz verfügen sind transportversicherungspflichtig. Für

*Betriebe, die keine Güterverkehrslizenz benötigen gilt es abzuwägen, ob sich der Abschluss einer zusätzlichen Versicherung für den Transport lohnt. Das Risiko für Schäden im Rahmen des Transports liegt, sofern keine grobe Fahrlässigkeit durch den transportierenden Betrieb vorliegt, beim Wareaufgebenden Betrieb. Mehr dazu in Kapitel 5.1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Mitnahme und den Transport landwirtschaftlicher Erzeugnisse.*

### 3.3. Arbeitsschutz und Qualifikation des Fahrpersonals

Das eingesetzte Fahrpersonal muss über die entsprechende Fahrerlaubnis verfügen und sofern erforderlich eine Berufskraftfahrerqualifikation. Notwendig ist die Berufskraftfahrerqualifikation, wenn gewerbliche Fahrten mit Transportmitteln über 3,5 t zulässigem Gesamtgewicht durchgeführt werden.

### 3.4. Anforderungen an Transportmittel

Für den Transport von Lebensmitteln gibt es Mindestanforderungen an die eingesetzten Fahrzeuge. Beispielsweise muss, der Laderaum geschlossen sein oder die Ware muss in geschlossenen Behältnissen transportiert werden. Der Laderaum muss leicht zu reinigen sein und dafür bspw. über glatte Innenwände verfügen. Die [Lebensmittelhygieneverordnung](#) enthält die Hygieneanforderungen für den Transport von Lebensmitteln. Dazu zählen bspw. saubere Fahrzeuge, kein Transport zusammen mit schmutzigen Gegenständen, eine klare Trennung zwischen Produkten und regelmäßige Fahrzeugreinigung.

Zur ordnungsgemäßen Dokumentation, der Sauberkeit und Eignung von **Transportmitteln** sind die Vorgaben der VO (EG) 852/2004, [Anhang II Kapitel IV und IX](#) zu beachten. Vor diesem Hintergrund empfiehlt es sich, folgende Maßnahmen umzusetzen:

- Reinigungs- und Desinfektionspläne für Transportmittel
- Temperaturaufzeichnungen bei gekühlten Waren
- Sichtkontrollen vor Beladung (Sauberkeit, Gerüche, Rückstände)
- und ggf. eine Dokumentation im Rahmen des Eigenkontrollsystems nach [Art. 5 VO \(EG\) 852/2004](#) (HACCP-Grundsätze)

zu führen.

### 3.5. Kühlanforderungen einzelner Produktgruppen

Werden Produkte transportiert, die spezielle Kühlanforderungen stellen, gilt es diese im Transport einzuhalten. Diese Kühlung kann aktiv oder passiv erfolgen. Aktiv ist dabei die Nutzung von Transportmitteln, die über einen gekühlten Laderaum verfügen. Dabei muss das Fahrzeug über ein entsprechendes System zur Überwachung und Dokumentation der Kühlung verfügen. Passive Kühlung umfasst dabei bspw. Thermoboxen, die die Temperatur aufrechterhalten. Dies betrifft beispielsweise Molkereiprodukte oder Wurstwaren (zwischen 4°C und 7°C). Bei Produkten, die tiefgekühlt sind bzw. eine Tiefkühlung erfordern, ist die erforderliche Temperatur (zwischen -18°C und -24°C) sicherzustellen und entsprechend zu dokumentieren. Bei Produkten, die keiner speziellen Kühlung erfordern gilt es dennoch den Transport bei Umgebungstemperatur (zwischen 14°C und 21°C) sicherzustellen, beispielsweise bei Produkten wie Wein oder Schokolade.

### 3.6. Gemeinsamer Transport unterschiedlicher Produkte

Beim gemeinsamen Transport verschiedener Produktgruppen oder unterschiedlich zertifizierter Produkte gilt es eine strikte Trennung der Produkte zu gewährleisten. Biologisch erzeugte und konventionelle Ware darf gemeinsam transportiert werden, sofern eine strikte Trennung der Produkte gewährleistet ist. Beim Transport von biologisch-zertifizierten Lebensmitteln sind die Anforderungen der [VO \(EU\) 2018/848 Art. 35](#) (insbesondere Anhang III) zu beachten. Diese beschreibt eine physische Trennung von Bio- und Nicht-Bio-Produkten. Werden lose Waren transportiert, bspw. Kartoffeln in Säcken, muss eine physische Trennung erfolgen, durch Behälter, Paletten oder bspw. Planen. Es muss sichergestellt werden, dass Produkte klar gekennzeichnet sind. Mit Blick auf den gemeinsamen Transport von konventioneller und biologisch erzeugter Ware sollte neben der strikten Trennung auf die klare Etikettierung sowie Nachvollziehbarkeit durch Lieferscheine und Transportlisten, die die Zertifizierung ausweisen, geachtet werden. Die Risiken beim Transport unterschiedlicher Produkte sind in Abhängigkeit von der Beschaffenheit der Rohstoffe zu bewerten (frisch oder haltbar, flüssig oder fest, verpackt oder unverpackt?). Risiken für Kontaminationen können durch verpackte Waren und geschlossene Transporte reduziert werden. Beim Transport von loser biologisch-zertifizierter Ware muss kontrolliert werden, welche Produkte vorab im Transportmittel transportiert wurden und eine entsprechende Reinigung muss sichergestellt sein. Mehr Informationen zur praktischen Umsetzung findet sich beispielsweise in der Aufbereitung der [AÖL \(Risiken für die Bio-Integrität in der](#)

Logistikkette). Erfolgte Reinigungen gilt es zu dokumentieren. Etwaige Kreuzkontaminationen im Transport gilt es zu unterbinden.

Werden Fleisch, Fleischerzeugnisse oder leicht verderbliche Lebensmittel transportiert, gilt es insbesondere die in Kapitel 2.2.2 Schulungspflichten ausgeführten Anforderungen zu beachten. Für den Transport von durch Dritten vakuumiertes Fleisch ist keine Belehrung erforderlich. Wenn ausschließlich verpackte Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, ist der Nachweis bzw. die Belehrung nicht erforderlich.

### 3.7. Checkliste zur Selbstkontrolle: Warenmitnahme

Nachfolgende Auflistung dient als Zusammenfassung und zur eigenen Selbstkontrolle über die beschriebenen Anforderungen.

Checkliste: Warenmitnahme	
<input type="checkbox"/>	Mir ist bewusst, dass wenn mein Transportmittel ein zulässiges Gesamtgewicht von 3,5 Tonnen überschreitet und ich eine Transportdienstleistung gegen Entgelt anbiete, eine Erlaubnis für den Güterkraftverkehr nach <a href="#">§ 3 Güterkraftverkehrsgesetz</a> vorliegen muss. Mehr Informationen dazu finden sich in <a href="#">3.1. Güterverkehrslizenz</a> .
<input type="checkbox"/>	Ich habe meine Versicherungen auf die Abdeckung für den Transport von Waren Dritter, wie in <a href="#">3.2. Betriebliche Versicherung</a> beschrieben, überprüft.
<input type="checkbox"/>	Ich, oder das Personal, das Fahrten durchführt, verfügt über die erforderlichen Qualifikationen, die in <a href="#">3.3. Arbeitsschutz und Qualifikation des Fahrpersonals</a> beschrieben sind.
<input type="checkbox"/>	Mein Transportmittel erfüllt die geltenden Anforderungen, die in <a href="#">3.4. Anforderungen an Transportmittel</a> beschrieben sind.
<input type="checkbox"/>	Bei kühlpflichtigen Transporten bin ich in der Lage, die geforderten Temperaturen einzuhalten und zu dokumentieren. Mehr dazu findet sich in <a href="#">3.5. Kühlanforderungen einzelner Produktgruppen</a> .
<input type="checkbox"/>	Die Anforderungen an die Trennung und Vermeidung von Kontamination, die in den <a href="#">Kapiteln 3.5. und 3.6. beschrieben</a> sind, sind mir bekannt.

## 4. Checkliste Warenaufgabe

Folgender Teil der Checkliste richtet sich an Betriebe, die **Ware** (landwirtschaftliche Produkte/Lebensmittel) **an andere Betriebe zur Mitnahme/zum Transport abgeben** möchten. Bei der Warenaufgabe an einen Transportdienstleister sind verschiedene Regelungen zu beachten. Die Checkliste unterstützt dabei, die rechtlichen und organisatorischen Voraussetzungen zu überprüfen und zu dokumentieren. Die in *Kapitel 2 Rechtliche und betriebliche Grundlagen* aufgeführten Pflichten als Lebensmittelunternehmer gilt es einzuhalten. Im Folgenden wird auf die Regelungen der Basisverordnung eingegangen, die besonders für die Warenaufgabe zu beachten sind.

### 4.1. Verpackung und Kennzeichnungspflichten

Produkte, die zum Transport an Dritte abgegeben werden, müssen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Rückverfolgbarkeit, Verpackung und Kennzeichnung entsprechen. Die Produkte müssen demnach hygienisch einwandfrei, nicht verdorben, nicht verunreinigt, verkehrsfähig (d.h. sie dürfen überhaupt verkauft werden), frei von Schädlingen sein. Außerdem dürfen sie keine verbotenen Zusatzstoffe beinhalten.

Produkte müssen außerdem transportsicher verpackt sein (z.B. stapelbar, bruchsicher, evtl. isoliert). Transportsicher verpackt ist ein Produkt, wenn es vor mechanischer Witterung, Schmutz und fremden Gerüchen geschützt ist. Die Verpackung darf sich nicht leicht öffnen lassen und sollte sicher im Fahrzeug verstaubar sein. Bei loser Ware (z.B. Kartoffeln in Säcken) ist eine physische Trennung von anderen Produkten vorzusehen. Es gilt die Vermischung zwischen konventionell erzeugter, biologisch-zertifizierter Ware und/oder unverpackter Ware (bspw. auch von anderen Betrieben) durch strikte Trennung zu verhindern. Eine Trennung kann bspw. durch Zwischenwände im Transportmittel, Planen oder folierte Kisten erfolgen. Zudem ist es erforderlich, alle Einheiten eindeutig sowie wischfest und lesbar zu kennzeichnen (z.B.: Produktname, Erzeuger, Charge, ggf. Zertifizierung). Falls notwendig ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum auf der Produktverpackung zu vermerken. Die Kennzeichnung richtet sich nach der [Lebensmittelinformationsverordnung \(EU\) 1169/2011](#). Bei loser Ware gilt es die Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis (bei Mischprodukten, die aus mehr als einer Zutat bestehen), Allergenenhinweis, Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers und ggf. Ursprungskennzeichnung bereitzustellen.

Für die Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln gilt es VO (EG) 852/2004, [Anhang II Kapitel X](#) zu beachten, das unter anderem definiert, dass Material, das zur Verpackung und Umhüllung dient, keine Kontaminationsquelle darstellen darf und entsprechend gelagert werden muss.

Es besteht ein System zur Rückverfolgbarkeit gemäß [Art. 18 VO \(EG\) 178/2002](#).

#### 4.2. Hygiene- und Temperaturanforderungen

Als abgebender Betrieb muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Ware unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gelagert und verladen wird. Die Verpackung der Ware muss auf sauberen Oberflächen, getrennt von schmutzigen Bereichen oder Tieren erfolgen. Verunreinigte Ware darf nicht abgegeben werden.

Werden kühlpflichtige Produkte für den Transport abgegeben, so gilt es die erforderliche Kühlkette bis zur Übergabe einzuhalten und bei der Übergabe sicherzustellen und zu dokumentieren, dass die Produkte die erforderliche Temperatur erfüllen. Vor Verladung muss stichprobenartig die Temperatur gemessen und dokumentiert werden. Nach Annahme von Produkten für den Transport ist der transportierende Betrieb verantwortlich für den hygienischen Zustand und die Lebensmittelsicherheit der Ware.

**Empfehlung:** *Um Produkthaftungen durch fehlerhaften Transport zu vermeiden empfiehlt es sich bei Übergabe sicherzustellen, dass die erforderliche Temperatur und Kennzeichnung erfüllt ist. Dafür sollten Übergabeprotokolle und Lieferscheine geführt werden.*

### **4.3. Erforderliche Dokumente und Absprachen**

Um nachweisen zu können, dass die erforderlichen Anforderungen bis zur Übergabe eingehalten zu werden empfiehlt es sich neben der Dokumentation von Temperatur Lieferscheine und Übergabeprotokolle zu führen. Diese enthalten Informationen über den Absenderbetrieb, den Übergabezeitpunkt, die Produkte mit Mengen und ggf. Kühlinweisen sowie die Zieladresse und den transportierenden Betrieb. Lieferscheine ermöglichen Rückverfolgbarkeit und belegen, wann, wie und was übergeben wurde. Bei Problemen wird so die Transparenz innerhalb der Wertschöpfungskette sichergestellt. Bei biologisch-zertifizierter Ware muss die Zertifizierung dokumentiert sein. Diese Ware darf nur mit gültiger Zertifizierung abgegeben werden. Diese muss dem Transporteur mitgegeben oder auf dem Lieferschein vermerkt sein.

Um den Prozess möglichst klar zu definieren, empfiehlt es sich vor der Warenübergabe zu überprüfen, ob mit dem transportierenden Betrieb der Übergabezeitpunkt und Ort eindeutig geklärt sind. Um Unklarheiten zu vermeiden, muss vorab zudem geklärt werden, wie der transportierende Betrieb mit leeren Behältern umgeht. Es empfiehlt sich außerdem für Beanstandungen oder Probleme beidseitig eine Ansprechperson festzulegen.



#### 4.4. Checkliste zur Selbstkontrolle: Warenabgabe

Nachfolgende Auflistung dient als Zusammenfassung und zur eigenen Selbstkontrolle über die beschriebenen Anforderungen.

Checkliste: Warenabgabe	
<input type="checkbox"/>	Die Produkte, die zur Mitnahme abgegeben werden, entsprechen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Hygiene, Verkehrsfähigkeit, Frische und Schadfreiheit, wie in <u>Kapitel 4.</u> beschrieben.
<input type="checkbox"/>	Meine Produkte sind transportsicher, wie unter <u>4.1. Verpackung und Kennzeichnungspflichten</u> beschrieben, verpackt.
<input type="checkbox"/>	Bei den abgegebenen Waren stelle ich alle erforderlichen Informationen, wie unter <u>4.1. Verpackung und Kennzeichnungspflichten</u> beschrieben zur Verfügung.
<input type="checkbox"/>	Ich stelle sicher, dass Verpackungs- und Umhüllungsmaterialien, wie unter <u>4.1. Verpackung und Kennzeichnungspflichten</u> beschrieben, keine Kontaminationsquelle darstellen und ordnungsgemäß gelagert wurden.
<input type="checkbox"/>	Bei kühlpflichtigen Transporten stelle ich sicher, dass die Temperatur bei Übergabe eingehalten und dokumentiert wird, wie unter <u>4.2. Hygiene- und Temperaturanforderungen</u> beschrieben.

## 5. Muster-AGBs und Kooperationsvereinbarun- gen

Zur beidseitigen Erleichterung in der Zusammenarbeit und für Transparenz zwischen den Beteiligten empfiehlt es sich, dass der transportierende Betrieb allgemeine Geschäftsbedingungen definiert. Diese sollten regeln, wie mit Schäden, Verzögerungen, Vergütungen und Rücknahme verfahren wird. Die **nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen** sind als **Muster** zu sehen und individuell anzupassen. Sie richten sich insbesondere an Betriebe, die noch keine allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Transport oder die Abgabe von Waren definiert haben und enthalten Hinweise und Musterbestandteile, die für den eigenen Anwendungsfall überprüft und angepasst werden können. Die nachfolgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen dienen der allgemeinen Orientierung und stellen keine rechtliche Beratung dar. Für rechtliche Sicherheit empfiehlt sich eine Prüfung durch eine juristische Fachperson. Je nach Kooperation kann es außerdem sinnvoll sein, eine ergänzende **Kooperationsvereinbarung** mit anderen Betrieben aufzusetzen, in der Touren, Kostenaufteilung und weitere Details individuell geregelt werden. Ein **Muster** dafür findet sich in *Kapitel 5.2. Mustervorlage: Kooperationsvereinbarung*.

## **5.1. Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Mitnahme und den Transport landwirtschaftlicher Erzeugnisse**

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge über die Mitnahme und den Transport von landwirtschaftlichen Produkten, zwischen dem transportierenden Betrieb (nachfolgend „Transportbetrieb“) und dem auftraggebenden Betrieb (nachfolgend „Auftraggeber“ geschlossen werden. Der Transportbetrieb ist berechtigt, diese AGB zu ändern oder zu ergänzen. Der Transportbetrieb setzt den Auftraggeber darüber schriftlich in Kenntnis. Auch auf dem [\*Marktplatz für regionale Transportkapazitäten von nearbuy\*](#) können die aktuellen AGB zur Verfügung gestellt werden. Die Zustimmung zu den geänderten AGB gilt als erteilt, wenn ihrer Geltung nicht innerhalb von vier (4) Wochen nach Bekanntgabe der Änderung schriftlich widersprochen wird. Darauf wird in der Änderungsmitteilung hingewiesen.

### **Vertragsgegenstand**

Der Transportbetrieb verpflichtet sich, Produkte des Auftraggebers im Rahmen einer vorher vereinbarten Tour mitzunehmen und an den vereinbarten Bestimmungsort zu liefern. Ein Anspruch auf bestimmte Lieferzeiten besteht nur bei ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung.

### **Mitnahmekapazität und Verfügbarkeit**

Die Mitnahme erfolgt im Rahmen der vorhandenen freien Transportkapazitäten des Transportbetriebs. Ein Anspruch auf regelmäßige oder garantierte Mitnahme besteht nicht, sofern dies nicht ausdrücklich vereinbart wurde.

### **Verpackung und Kennzeichnung**

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Ware transportsicher zu verpacken und deutlich zu kennzeichnen. Der Transportbetrieb ist nicht verpflichtet, die Ware auf Transportsicherheit zu überprüfen. Für Schäden, die auf unzureichende Verpackung oder Kennzeichnung zurückzuführen sind, haftet der Auftraggeber.

### **Übergabe und Annahme**

Die Übergabe der Ware an den Transportbetrieb erfolgt an einem vorher vereinbarten Übergabepunkt. Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Ware rechtzeitig bereitzustellen. Verzögerungen können zur Ablehnung der Mitnahme führen.

## Haftung

Die Haftung richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen (§§ 425 ff. HGB). Eine weitergehende Haftung ist ausgeschlossen, es sei denn, der Schaden beruht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Eine Transportversicherung erfolgt nur bei ausdrücklicher Vereinbarung, dementsprechend trägt der Auftraggeber das Risiko, sofern keine grobe Fahrlässigkeit des Transportbetriebs vorliegt.

**Hinweise** (nicht Teil der AGBs): Betriebe, die für den Transport der Ware eine Güterverkehrslizenz benötigen, müssen auch über eine Transportversicherung verfügen, durch die etwaige Schäden abgedeckt sind. In diesem Fall ist demnach das Risiko für den Betrieb, der Ware aufgibt, geringer. Handelt es sich um Transporte zwischen landwirtschaftlichen oder ähnlichen Betrieben mit kleineren Mengen, verfügen die transportierenden Betriebe jedoch nicht zwingend über eine Transportversicherung, da die erforderlichen Prämien oftmals nicht im Verhältnis zum eingegangenen Risiko stehen. Kommt es zu Schäden durch höhere Gewalt liegt das Risiko beim Käufer der Ware.

## Vergütung

Für die Mitnahme kann eine pauschale oder streckenbezogene Vergütung vereinbart werden. Die Kostenbeteiligung ist im Vorfeld zu klären.

## Rücknahme leerer Transportmittel

Sofern leere Transportbehälter, Kisten, o.ä. zurückgenommen werden sollen, ist dies ausdrücklich zu vereinbaren. Eine Rücknahme ohne vorherige Absprache erfolgt nur nach Maßgabe freier Kapazitäten.

## Datenschutz

Die im Rahmen der Zusammenarbeit erhobenen Daten werden ausschließlich zur Abwicklung der Vereinbarung verwendet und gemäß den geltenden Datenschutzbestimmungen behandelt.

## Schlussbestimmungen

Änderungen und Ergänzungen dieser AGB bedürfen der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein oder werden, so bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Gerichtsstand ist der Sitz des Transportbetriebs, sofern gesetzlich zulässig.

## 5.2. Mustervorlage: Kooperationsvereinbarung

Nachfolgende Kooperationsvereinbarung stellt ein Muster dar, dass für die rechtliche Gestaltung von Kooperationen im Transportbereich genutzt werden kann und dient als Hilfestellung für die Gestaltung individueller Vereinbarungen.

### **Kooperationsvereinbarung zur Mitnahme und zum Transport landwirtschaftlicher Erzeugnisse**

zwischen: **[Name des Transportbetriebs]**

[Anschrift]

nachfolgend „Transportbetrieb“ genannt –

und **[Name des Auftraggebers]**

[Anschrift]

nachfolgend „Auftraggeber“ genannt –

wird folgende Vereinbarung geschlossen:

#### **§1 Gegenstand der Vereinbarung**

Der Transportbetrieb übernimmt im Rahmen seiner Lieferlogistik die Mitnahme und den Transport von landwirtschaftlichen Produkten des Auftraggebers zu festgelegten Abnehmern oder Verteilstellen.

#### **§2 Tourenplanung und Übergabeorte**

- (1) Die Transporttouren erfolgen gemäß dem Tourenplan des Transportbetriebs.
- (2) Übergabeort für die Waren ist: **[Ort, Adresse oder Treffpunkt]**
- (3) Der Auftraggeber stellt die Ware bis spätestens **[Uhrzeit]** am Übergabetag bereit.
- (4) Die Zustellung der Ware erfolgt an den dokumentierten Empfängerbetrieb **[Ort, Adresse]** zum vereinbarten Zeitpunkt **[Datum, Zeit]**.

#### **§3 Produktarten und Verpackung**

- (1) Die Vereinbarung umfasst die folgenden Produktarten: **[z. B. Frischgemüse, Obst, Molkereiprodukte etc.]**
- (2) Die Produkte sind vom Auftraggeber transportsicher zu verpacken und mit eindeutiger Zielkennzeichnung zu versehen.
- (3) Der Transportbetrieb haftet nicht für Schäden infolge unzureichender Verpackung.

## **§4 Mengen und Kapazitäten**

- (1) Die durchschnittliche Menge pro Transport beläuft sich auf ca. **[z. B. X Kisten]**.
- (2) Der Transport erfolgt im Rahmen der verfügbaren Kapazität. Der Transportbetrieb informiert den Auftraggeber rechtzeitig über Kapazitätsengpässe.

## **§5 Vergütung**

- (1) Die Vergütung beträgt pauschal **[z. B. 15 € pro Transport / 2 € pro Kiste / 0,45 € pro km]**.

- (2) Die Abrechnung erfolgt **[monatlich/quartalsweise]**, jeweils zum Monatsende.
- (3) Zusätzliche Leistungen (z. B. Rücknahme leerer Kisten) können gesondert berechnet werden.

## **§6 Rücknahme leerer Transportmittel**

- (1) Der Transportbetrieb nimmt leere Behälter auf Wunsch mit zurück, sofern dies vorher abgesprochen wurde.
- (2) Der Rückgabeort ist: **[Ort oder Adresse]**.

## **§7 Haftung und Versicherung**

- (1) Der Transportbetrieb haftet für Schäden nur im Falle von Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.
- (2) Eine zusätzliche Transportversicherung wird nur bei ausdrücklicher Vereinbarung abgeschlossen.

## **§8 Laufzeit und Kündigung**

- (1) Diese Vereinbarung tritt am **[Datum]** in Kraft.
- (2) Sie gilt unbefristet und kann mit einer Frist von **[z. B. 4 Wochen]** zum Monatsende schriftlich gekündigt werden.
- (3) Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bleibt unberührt.

## **§9 Vertraulichkeit**

Die Parteien verpflichten sich, vertrauliche Informationen aus dem Rahmen dieser Zusammenarbeit nicht an Dritte weiterzugeben.

## **§10 Schlussbestimmungen**

- (1) Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
- (2) Sollten einzelne Bestimmungen unwirksam sein, so wird die Wirksamkeit der übrigen nicht berührt.

(3) Gerichtsstand ist, soweit gesetzlich zulässig, der Sitz des Transportbetriebs.

---

**[Ort, Datum]**

Unterschrift Transportbetrieb:

Unterschrift Auftraggeber:

---

(Name, ggf. Stempel)

(Name, ggf. Stempel)

## 6. Überblick und Empfehlungen

Nachfolgend wird noch einmal ein Überblick über die benannten rechtlichen Grundlagen sowie auf weitere Auskunftsstellen gegeben.

<b>Überblick rechtliche Grundlagen</b>	
<b>Thema</b>	<b>Rechtsgrundlage</b>
Registrierungspflicht Lebensmittelunternehmer	<a href="#">Art. 6 VO (EG) 852/2004</a>
Basisverordnung für allg. Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts	<a href="#">(EG) Nr. 178/2002</a>
Verantwortung der Lebensmittelunternehmer	<a href="#">Art. 17(EG) Nr. 178/2002</a>
Anforderungen Rückverfolgbarkeit	<a href="#">Art. 18 VO (EG) 178/2002</a>
Lebensmittelhygiene, enthält Anforderungen an Reinigung, Lagerung, Transport und Schulungspflichten	<a href="#">VO (EG) 852/2004 (+Anhang II)</a>
Hygieneanforderungen tierische Lebensmittel/tierischen Ursprungs	<a href="#">VO (EG) 853/2004</a>
Informationen über Lebensmittel tierischen Ursprungs (Rückverfolgbarkeit)	<a href="#">VO (EU) Nr. 931/2011</a>
Amtliche Kontrollen zur Durchsetzung der Vorschriften	<a href="#">VO (EU) Nr. 2017/625</a>
Kennzeichnung	<a href="#">VO (EU) 1169/2011</a>
Transportrecht	<a href="#">§§ 407 ff. HGB, ggf. GüKG</a>
Erlaubnis und Anforderungen für gewerbliche Transporte über 3,5 t	<a href="#">GüKG</a>
Produkthaftung	<a href="#">ProdHaftG</a>
Bio-Lebensmittel	<a href="#">VO (EU) 2018/848</a>



## Empfehlungen

Vorliegende Checkliste bietet einen Überblick über geltende rechtliche Grundlagen. Für mehr Informationen zu einzelnen Themen folgen untenstehend einige Hinweise:

- **Informationen zur Hygienepraxis und HACCP:** [Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis beim Lebensmitteltransport](#)
- **Grundlagen zu Fragen der Haftung beim Transport:** [Haftungsfragen im Transportrecht](#)
- **Temperaturanforderungen tierische Lebensmittel:** [Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs](#)
- **Betriebshygiene:** [Merkblatt zur Betriebshygiene in Lebensmittelunternehmen](#)