

## Allgemeine Bedingungen zum Frachtvertrag (All Fresh Logistics GmbH = Auftraggeber; im Folgenden kurz „All Fresh“ genannt) abrufbar unter [www.allfresh.at](http://www.allfresh.at):

1. Für sämtliche Transporte wird die Geltung der CMR ausdrücklich vereinbart, selbst dann, wenn der Anwendungsbereich des Art. 1 CMR oder des § 439a UGB nicht erfüllt wäre. Für innerdeutsche Transporte gelten die Bestimmungen des deutschen HGB über das Frachtgeschäft. Bei innerdeutschen Transporten gilt die erhöhte Haftung von 40 Sonderziehungsrechten pro Kilogramm des beschädigten oder in Verlust geratenen Gutes als vereinbart. Der Auftragnehmer kann sich keinesfalls auf eigene AGBs stützen, selbst wenn diese in Auftragsbestätigungen enthalten wären. Es kommen keine diesen Ladebedingungen widersprechenden Bedingungen des Auftragnehmers zur Anwendung. All Fresh widerspricht ausdrücklich jeder Art von Konventionalstrafe / Pönalen. Insbesondere kann sich der Auftragnehmer auch nicht auf die Geltung der AÖSp oder sonstige Bedingungen berufen.

2. Stornierung, Nichtübernahme des Frachtgutes  
Sollten Sie diese Auftragsbedingungen nicht akzeptieren, ist dieser Auftrag mit einem Vermerk „STORNO“, quer über alle Seiten des Ladeauftrags, innerhalb von einer Stunde kostenfrei abzulehnen. Dieses Storno senden Sie bitte an die im Auftrag angeführte E-Mail-Adresse/Faxnummer zurück zu Ihrer Kontaktperson bei All Fresh. Im Falle einer Stornierung nach Ablauf einer Stunde, Nichtübernahme des Transportgutes bzw. des Transportauftrages durch den Auftragnehmer, ist All Fresh berechtigt, ein Ersatzfahrzeug einzukaufen und dem Auftragnehmer eine Konventionalstrafe in Höhe der für das Ersatzfahrzeug zu zahlenden Fracht in Rechnung zu stellen. Ein darüber hinausgehender Schadenersatzanspruch bleibt davon unberührt.

In jedem Fall wird für Aufwendungen im Zusammenhang mit den obigen Umständen eine pauschalierte (verschuldensunabhängige) Bearbeitungsgebühr von € 100,- in Rechnung gestellt.

3. Die Geltendmachung von Standgeld ist bei einer Wartezeit bzw. Stehzeit beim Absender bzw. Empfänger etc. jeweils bis zu 24 Stunden ausgeschlossen. Unberücksichtigt bleiben Samstage, Sonn- und Feiertage, d.h. diese sind immer standgeldfrei. Weiters ist die Geltendmachung eines Aufwändersatzes bzw. eines Schadenersatzanspruches oder sonstiger Kosten durch den Auftragnehmer bei einer Stornierung des Auftrages seitens All Fresh innerhalb von 10 Stunden ab Auftragserteilung ausgeschlossen. Nach der vereinbarten 24-Stunden-Standgeldfreiheit dürfen maximal € 150,- pro Tag/pro LKW an Standgeld verrechnet werden, sofern All Fresh tatsächlich ein Verschulden trifft, wobei die Beweislast den Auftragnehmer trifft. Das Standgeld ist allerdings hinsichtlich der Länge mit 3 Tagen maximal begrenzt.

4. Um- bzw. Zuladungen sind ausnahmslos unzulässig. Es gilt weiters ein ausnahmsloses Beiladeverbot, außer All Fresh ordnet dies schriftlich an. Die Beauftragung eines Subfrachtführers ist nur unter ausdrücklicher schriftlicher Zustimmung des zuständigen Disponenten von All Fresh zulässig. Ein Stapeln der Ware (zB um zusätzlichen Laderaum etc. zu schaffen) ist ebenso ausdrücklich verboten! Für die Verletzung einer dieser Bestimmungen wird eine verschuldensunabhängige, vom richterlichen Mäßigungsrecht ausgeschlossene Konventionalstrafe in Höhe von € 5.000,-, unabhängig von der tatsächlichen Schadenshöhe, vereinbart. Ein darüber hinausgehender Schadenersatzanspruch wird davon nicht berührt.

5. Der Auftragnehmer hat eine ausreichende Anzahl von Ladungshilfsmitteln (Unterleggehölzer) und Sicherungsmitteln (Zurketten und Zurrgurte, Klemmbalken) mitzuführen, andernfalls ein Fahrzeugmangel vorliegt.

Für die Anforderung der Ladungssicherung ist es unumgänglich, dass das Fahrzeug vollständig mit Spriegel- und Bordwandbrettern bei Planenaufbauten und Sperr- und Klemmstangen bei Kofferaufbauten nach DIN ausgerüstet ist. Des Weiteren sind für eine beförderungssichere Verladung mindestens zwei Spannbretter, 20 Gurte mit Langhebelratschen, genügend Zurrpunkte auf der Ladefläche, 24 Kantenschoner und ausreichend Antirutschmatten erforderlich.

Bei Nichteinhaltung der o.a. Vereinbarungen/Anweisungen behalten wir uns vor, das Fahrzeug auf Ihre Kosten mit entsprechenden Ladungshilfsmitteln auszurüsten zu lassen. Ist dies nicht möglich, behalten wir uns vor, ein Ersatzfahrzeug einzusetzen und Ihnen eine verschuldensunabhängige Konventionalstrafe in Höhe der für das Ersatzfahrzeug zu zahlenden Fracht zu verrechnen. Ein darüber hinausgehender Schadenersatz bleibt davon unberührt. Für alle dadurch entstehenden Folgekosten halten wir Sie voll haftbar! In jedem Fall wird für diese administrativen Aufwendungen eine Bearbeitungsgebühr von € 35,- in Rechnung gestellt.

Die Sicherstellung der ordentlichen Verstaueung des Frachtgutes sowie die Ladungssicherung sind ausnahmslos Aufgabe des Auftragnehmers; dies auch dann, wenn der Absender die Beladung tatsächlich selbst vorgenommen hat.

6. Der Auftragnehmer hat bei jedem Transport von sich aus sicherzustellen, dass der Transport ohne Hindernisse durchgeführt werden kann und muss vorher überprüfen, ob Genehmigungen einzuholen oder zolltechnische Maßnahmen (welcher Art auch immer) etc. zu ergreifen sind (Erledigung von Versandverfahren etc.). Bei unvorhergesehenen Transportverzögerungen bzw. Transport Schäden oder Transportwarenerlust ist All Fresh unverzüglich telefonisch und schriftlich zu verständigen. Der Auftragnehmer hält All Fresh für alle daraus resultierenden Schäden schad- und klaglos.

7. Der Frachtführer (als Auftragnehmer) ist zum sofortigen Lademitteltausch sowohl beim Absender als auch beim Empfänger ausnahmslos verpflichtet; er trägt auch das sogenannte Tauschrisiko. Das Entgelt für dieses Tauschrisiko ist im Frachtpreis bereits enthalten. Für den Fall einer nicht ordnungsgemäßen Durchführung des Lademitteltausches hat der Frachtführer als Auftragnehmer für jede nicht getauschte bzw. rückgeführte Palette € 17,50 und bei anderen Lademitteln den ortsüblichen Handelspreis zu bezahlen. Zusätzlich sind eine Bearbeitungs- und Rückführungskosten für die nicht getauschten Lademittel von € 1,- per KM ab 5412 Puch bei Hallein bis zur Rückführungs- bzw. Abholstelle, an welcher der Tausch unterlassen wurde, zu entrichten. Diese Ansprüche stehen All Fresh in jedem Fall auch ohne Verschulden des Frachtführers zu.

Bei Rückführung über Paki bzw. über Pakikonto wird eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr von € 30,- in Rechnung gestellt.

Der Lademitteltausch muss auf einem eigenen Lademittelschein mit firmenmäßiger Zeichnung (Unterschrift und Stempel) des Verladers und der Entladestelle bestätigt werden. Wenn es einen eigenen Lademittelschein des Kunden bzw. der Lade- und Entladestelle gibt, ist dieser zu verwenden. AllFresh-Palettscheine werden nur akzeptiert, wenn die Be- und Entladestelle keine eigenen Schei-

ne ausstellt. Achtung: es werden nur Originalpalettenscheine akzeptiert! Die Belege sind innerhalb von 14 Tagen im Original mit den restlichen Frachtpapieren an All Fresh zu senden. Ohne diese Belege gelten die Lademittel als nicht getauscht und werden umgehend in Rechnung gestellt. Vor Übermittlung dieser Dokumente ist die Fracht nicht fällig. Bei Kühltransporten ist für die Fälligkeit der Frachtrechnung zusätzlich die Übermittlung eines lesbaren Temperaturprotokolls erforderlich.

Bei Paletten werden ausschließlich nur Europaletten und EPAL der Qualität 2 (lebensmitteltaugliche Paletten) akzeptiert. Europaletten und EPAL müssen entsprechend gekennzeichnet sein, um als internationale Tauschpalette anerkannt zu werden.

Probleme beim Palettentausch, wie z.B. kaputte Paletten, Annahmeverweigerung, bei der Entladestelle keine Paletten erhalten, etc. müssen sofort an die Disposition gemeldet werden. Die Abgabe von Mehrpaletten bei Partnern von All Fresh muss mit der Palettenabteilung (pallets@allfresh.at) und dem zuständigen Disponenten von All Fresh im Vorfeld abgesprochen und vereinbart werden.

E2 Kisten, H1 Paletten und sonstige Lademittel werden nicht getauscht; jedoch ist der Originalbeleg des Nichttausches (Gutschein, Voucher, Lademittelschein) zur Entlastung an All Fresh zu übersenden.

Folgende Verrechnungssätze gelten:

Europalette	à	€ 17,50
EPAL Palette	à	€ 17,50
E2 – Kiste	à	€ 7,-
H1 Palette	à	€ 62,-
Düsseldorfer	à	€ 15,-
+ Bearbeitungsgebühren	à	€ 30,- pro Rechnung.

Der Lademitteltausch und deren Kontrolle erfolgt nach HACCP Norm.

Für den Fall, dass All Fresh mit dem Auftragnehmer ein Palettenkonto führen sollte, gilt Folgendes: Nach Kontrolle der eingegangenen Dokumente wird das Palettenkonto von All Fresh aktualisiert und dem Auftragnehmer das entsprechende Palettensaldo bekannt gegeben. Ab diesem Zeitpunkt hat der Auftragnehmer eine Woche Zeit, diese Angaben zu kontrollieren und zu berichtigen; danach wird der Saldo als bestätigt anerkannt und die Rechnung ausgestellt.

Nach Rechnungsstellung seitens All Fresh sind die Lademittel innerhalb von 14 Tagen zu retournieren, da eine spätere Rückgabe nicht mehr akzeptiert wird. Die Rückgabe der Lademittel hat in Absprache mit der Disposition von All Fresh und in Absprache mit der Lademittelabteilung unter pallets@allfresh.at zu erfolgen. Der Beleg der Rückgabe ist danach an pallets@allfresh.at zu senden. Wie bereits angeführt, ist für die Entlastung bzw. Gutschrift ein firmenmäßig gezeichneter Originallademittelschein zwingend erforderlich (Firmenstempel und Unterschrift). Die Bearbeitungsgebühr (€ 30,-) wird auch bei Rückgabe der Paletten nicht gutgeschrieben und wird diese sohin in Rechnung gestellt.

Weiters wird darauf hingewiesen, dass ab Mai 2017 EPAL und EUP nicht mehr gleich zu sehen, sondern separate Lademittel sind. Daher sind bei Verladung von EPAL auch EPAL zu tauschen. Das gleiche gilt auch für EUP; in dem Fall sind auch EUP zu tauschen. Bei Nichttausch (trotz vereinbartem Tausch) werden EPAL und EUP mit à € 17,50 verrechnet. Mehr erfahren Sie unter folgendem Link: <https://www.epal-pallets.org/eu-de/news/news/details/article/epal-beschliesst-ende-der-tauschvereinbarung-mit-der-uic-zum-01052017/>

Bei fehlenden Unterlagen bzw. Lademittelaufzeichnungen wird eine verschuldensunabhängige, vom richterlichen Mäßigungsrecht ausgeschlossene, Konventionalstrafe in Höhe der Fracht pro Transportauftrag fällig, d.h. der Anspruch auf Frachtlohn verfällt. Darüberhinausgehende Schadenersatzansprüche bleiben davon in allen Fällen unberührt.

**8.** Frachtrechnungen des Auftragnehmers sind erst dann fällig, wenn die Rechnung zusammen mit den Original-Transportdokumenten (CMR-Frachtbrief, Lieferscheine, Palettenscheine etc.) an All Fresh nachweislich übermittelt wurde. Das Risiko für die Übermittlung dieser Dokumente trägt der Auftragnehmer. Das Zahlungsziel beträgt 45 Tage, wobei der Lauf dieser 45-Tages-Frist erst mit vollständigem Einlangen der Rechnung samt den oben erwähnten Transportdokumenten bei All Fresh beginnt.

Dem Auftragnehmer ist bekannt, dass eine Abrechnung bei Kunden von All Fresh nur dann erfolgen kann, wenn Abliefernachweise rechtzeitig und vollständig übersandt werden. Der Auftragnehmer verpflichtet sich daher, sämtliche Unterlagen des Transportes, wie Lieferscheine, Frachtbriefe, Palettenscheine etc., längstens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach erfolgter Entladung, im Original an All Fresh zu senden. Bei Nichteinhaltung dieser Frist wird, unbeschadet sonstiger Rechte, eine Bearbeitungsgebühr von € 30,- fällig.

**9.** All Fresh ist berechtigt, Aufrechnungen mit Gegenforderungen (gleich aus welchem Rechtsgrund) sowie Frachtkürzungen bei Schlechterfüllungen vorzunehmen. Es wird daher jedem Aufrechnungs- bzw. Zurückbehaltungsverbot (insbesondere § 32 AÖSp) ausdrücklich widersprochen. Dem Auftragnehmer kommt an keinem der ihm im Zuge dieser Vertragserfüllung übergebenen Waren ein Pfand- oder Zurückbehaltungsrecht zu. Allfällige Pfand- und Zurückbehaltungsrechte werden daher ausdrücklich ausgeschlossen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, entsprechende Bestimmungen auch in die mit den allenfalls von ihm eingeschalteten Subunternehmern (wenn von All Fresh der Einsatz von Subunternehmern schriftlich gestattet wurde) abschließende Verträge aufzunehmen. Der Auftragnehmer kann mit keiner Forderung gegenüber Forderungen bzw. Ansprüchen von All Fresh aufrechnen.

**10.** Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Mitarbeiter und sonstige Erfüllungsgehilfen mit der Sorgfalt eines ordentlichen Frachtführers auszuwählen und zu überwachen. Er hat insbesondere dafür Sorge zu tragen, dass nur einwandfreie und für den jeweiligen Auftrag geeignete Fahrzeuge, Anhänger, Auflieger, Tanks, Wechselbrücken/Container, Kräne, technische Einrichtungen und sonstiges Equipment verwendet werden.

Den Bestimmungen des ADR, der StVO sowie des KFG sind in vollem Umfang zu entsprechen. Das Fahrzeug muss besenrein, sauber und geruchsfrei, sowie die Plane absolut dicht sein. Die Mindesthöhe des Auflegers muss innen 2,70 betragen.

Bei Nichteinhaltung der o.a. Vereinbarungen/Anweisungen behalten wir uns vor, das Fahrzeug auf Ihre Kosten vom Verlader ausrüsten zu lassen. Ist dies nicht möglich, behalten wir uns vor, ein Ersatzfahrzeug einzukaufen und Ihnen eine Konventionalstrafe in Höhe der Fracht des Ersatzfahrzeuges zu verrechnen! Diese Konventionalstrafe ist vom richterlichen Mäßigungsrecht ausgeschlossen und verschuldensunabhängig. Ein darüber hinausgehender Schadenersatzanspruch bleibt davon unberührt. In jedem Fall wird für diese Aufwendungen eine Bearbeitungsgebühr von € 35,- in Rechnung gestellt.

**11.** Der Auftragnehmer ist verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass beladene Kraftfahrzeuge bzw. Transporteinheiten bei jedem (auch kurzfristigem) Abstellen ord-

nungsgemäß versperrt sind. Die zum Einsatz kommenden Kraftfahrzeuge bzw. Transporteinheiten müssen weiters mit 2 voneinander unabhängigen - dem Stand der Technik entsprechenden und funktionierenden - Diebstahlssicherungen ausgerüstet sein, die bei jedem, wenn auch nur kurzfristigem, Abstellen nachweislich aktiviert sein müssen. Die Hecktüren der Anhänger/Container müssen immer nachweislich gesperrt sein (zumindest mit einem massiven Bügelschloss), sodass ein Zugriff von außen durch Dritte jedenfalls verhindert wird. Nach jeder Pause ist die Unversehrtheit des Schlosses bzw. der Außenwände des Laderaums zu kontrollieren. Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass beladene Transportfahrzeuge (Anhänger, Auflieger, Wechselaufbauten, Container etc.) während des Abstellens immer ordnungsgemäß bewacht und zur Nachtzeit, an Wochenenden und Feiertagen nur auf einem beleuchteten und gesicherten Parkplatz oder einem gesicherten (umzäunten und ausreichend bewachten) Betriebsgelände abgestellt werden. Es dürfen generell nur bewachte Parkplätze verwendet werden. Eine Liste der bewachten Parkplätze ist beispielsweise unter [www.iru.org](http://www.iru.org), [www.ania.it](http://www.ania.it) abrufbar. Die Routenplanung ist so vorzunehmen, dass – bei Einhaltung der vorgeschriebenen Lenk- und Ruhezeiten – keine Pausen, Übermüdigungen oder sonstige Abstellvorgänge (außer kurzfristige Tankvorgänge) auf unbewachten Parkplätzen erforderlich sind. Erforderlichenfalls ist der Auftragnehmer verpflichtet, vorsorglich bewachte Parkplätze zu reservieren und den Fahrer entsprechend einzuteilen. Das isolierte Abstellen von beladenen Anhängern/Aufliegern/Wechselaufbauten (ohne Zugfahrzeug) sowie das Abstellen des Transportfahrzeuges in einem nicht gesicherten Gebiet ist ausnahmslos (auch auf einem bewachten Parkplatz) untersagt und besteht hier meist kein Versicherungsschutz bei herkömmlichen Versicherungen (!!).

**12.** Der Auftragnehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter und sonstigen Erfüllungsgehilfen, insbesondere Subunternehmer, nachweislich (schriftlich) von der Verpflichtung zur Einhaltung der Bestimmungen dieser Ladebedingungen zu unterrichten und sich mit der Sorgfalt eines ordentlichen Frachtführers davon zu überzeugen, dass diese Sicherheitsmaßnahmen auch tatsächlich befolgt werden. Der Auftragnehmer hat weiters dafür Sorge zu tragen, dass die eingesetzten LKW-Fahrer über sämtliche ausländerbeschäftigungs- bzw. entsendungsrechtlichen Bewilligungen verfügen. Die nach den jeweils anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen erforderlichen Nachweise und Dokumente (insbesondere Arbeits- und Aufenthaltsgenehmigungen) sind vom Fahrer mitzuführen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Beistellung ausschließlich solcher Fahrer, die zumindest solche Kenntnisse der Sprache am Abgangs- und Übernahmeort haben, um sich mit dem Absender und Empfänger sowie den Behörden ausreichend verständigen zu können. Der Auftragnehmer bestätigt, dass das Fahrpersonal über eine gültige international geltende Fahrerlaubnis und eine Bescheinigung gem. Richtlinie 2003/59/EG (EU-Berufskraftfahrerausbildung) verfügt. Der Fahrer muss für alle Voraussetzungen des Transportes besonders geschult sein und die notwendigen Bescheinigungen mit sich führen. Insbesondere müssen die Anforderungen im Bereich ADR und StVO, Ladungssicherung und im Bereich Sicherheitsvorschriften/Sicherheitsbekleidung besonders erfüllt sein. Aus Sicherheitsgründen hat der Fahrer bei allen Be- und Entladetätigkeiten stets Sicherheitsschuhe, Helm, lange Oberbekleidung und Warnweste zu tragen (sofern Sicherheitsvorschriften bei der Be- oder Entladestelle nicht höhere Ansprüche stellen). Bei ADR Transporten hat der Fahrer die dafür notwendige Sicherheitsausrüstung mitzuführen/anzulegen. Bei Nichteinhaltung der o.a. Vereinbarungen/Anweisungen behalten wir uns vor, das Fahrzeug/den Fahrer auf Ihre Kosten vom Verloader ausrüsten zu lassen. Ist dies nicht möglich, behalten wir uns vor, ein Ersatzfahrzeug einzukaufen und Ihnen die Kosten in voller Höhe in Rechnung zu stellen. Für alle dadurch entstehenden Folgekosten halten wir Sie voll haftbar! In jedem Fall

wird für diese Aufwendungen eine Bearbeitungsgebühr von € 35,- in Rechnung gestellt.

**13.** Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorschriften über die Lenk- und Ruhezeiten sowie gesetzeskonformer Entlohnung des Fahrpersonals allein verantwortlich. Dies gilt insbesondere für die Bestimmungen des deutschen Mindestlohngesetzes (MiLoG), des Lohn- und Sozialdumping-Bekämpfungsgesetzes (LSD-BG) sowie allenfalls anderer infrage kommender Vorschriften zur Einhaltung von Mindestentlohnungen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter und sonstigen Erfüllungsgehilfen, insbesondere Subunternehmer, nachweislich (schriftlich) von der Verpflichtung zur Einhaltung der Mindestlohnbestimmungen in Gesamteuropa zu unterrichten und sich mit der Sorgfalt eines ordentlichen Unternehmers davon zu überzeugen, dass diese auch tatsächlich befolgt werden. Auf Verlangen hat der Auftragnehmer All Fresh entsprechende Nachweise zur Einhaltung dieser gesetzlichen Bestimmungen unverzüglich vorzulegen. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, All Fresh hinsichtlich aller Aufwendungen/Kosten/Ansprüche/Forderungen (unabhängig vom Rechtsgrund), die im Zusammenhang mit der Verletzung dieser Vereinbarung oder der Nichteinhaltung der anzuwendenden Bestimmungen entstehen, vollumfänglich, d.h. auch der Höhe nach unbeschränkt, schad- und klaglos zu halten. Dies gilt insbesondere auch für das Entstehen von Verwaltungskosten, Vertretungs- und auch Beratungskosten.

**14.** Der Auftragnehmer ist verpflichtet, jeden Schadensfall unverzüglich All Fresh und der Verkehrshaftungsversicherung des Auftragnehmers zu melden. Bei Schäden, die den Betrag von € 2.000,- überschreiten, muss der Auftragnehmer unverzüglich einen Sachverständigen bzw. Havariekommissar mit der Begutachtung des Schadens beauftragen. Der Auftragnehmer hat – bei sonstigen Schadenersatzansprüchen – Weisungen von All Fresh einzuholen. Weiters ist der Auftragnehmer verpflichtet, sämtliche Informationen, die zur weiteren Schadensbearbeitung von All Fresh bzw. dessen Versicherer benötigt werden könnten, unverzüglich zur Verfügung zu stellen.

**15.** Der Auftragnehmer verpflichtet sich im Falle von Gefahrguttransporten nur Fahrer einzusetzen, die gem. ADR ausgebildet sind und eine gültige ADR-Bescheinigung mit sich führen. Die Fahrzeuge müssen für den Transport von Gefahrgütern ausgerüstet sein. Insbesondere müssen alle erdenklichen Anforderungen im Hinblick auf Ausrüstungsgegenstände erfüllt sein (Kanalisationsabdeckung, Schaufel, Besen, Feuerlöscher, Bindemittel, Auffangbehälter, Atemschutz, etc...) Bei Transport von Gefahrgütern (ADR) haftet der Auftragnehmer darüber hinaus für die ordnungsgemäße Deklaration auf den Frachtdokumenten, die korrekte Bezeichnung der Ladung und für die Mitführung der erforderlichen Transportdokumente sowie der rechtskonformen Kennzeichnung des Fahrzeuges. Darüber hinaus sind sämtliche nationalen Bestimmungen in den vom Transport betroffenen Ländern einzuhalten.

Die Angaben im Beförderungspapier müssen nach 5.4.1.1.1 ADR eingetragen sein.

Der Auftragnehmer hat die in 1.4.2.2.1 ADR "Prüfpflicht des Beförderers" enthaltenen Verpflichtungen einzuhalten. Das Fahrzeug muss zur erhöhten Kfz-Versicherung nach KHVG eingedeckt sein.

**16.** Der Auftragnehmer verpflichtet sich – vor Übernahme eines Transportes – die Versicherungspolize als Bestätigung über eine ausreichende Mindestversicherungssumme (€ 600.000,-) und in Österreich branchenübliche Versicherung All Fresh unaufgefordert vorzulegen. Diese Versicherung muss auch eine Haftung gem. Art. 29 CMR und Schäden bei Be- und Entladevorgängen decken.

Sollte All Fresh vor Durchführung des Transportes die Versicherungspolizze über die Eindeckung der Verkehrs- haftungsversicherung nicht vorliegen, ist All Fresh berech- tigt, eine Versicherungsdeckung für diesen Transport zu Gunsten des Auftragnehmers einzuholen; in diesem Fall ist All Fresh berechtigt, 4 % vom vereinbarten Frachtpreis in Abzug zu bringen. Der Auftragnehmer hat selbst von sich aus dafür Sorge zu tragen, dass die obige Versiche- rungspolizze All Fresh vorliegt.

**17.** Der Auftragnehmer verzichtet ausdrücklich auf den Einwand des „Lohnfuhrvertrages“; sollte das gegen- ständliche Vertragsverhältnis tatsächlich als Lohnfuhrver- trag eingestuft werden, erklärt sich der Auftragnehmer ausdrücklich damit einverstanden, dieses Vertragsverhält- nis den haftungsrechtlichen Bestimmungen des Fracht- rechts (CMR) zu unterstellen.

**18.** Kundenschutz gilt als vereinbart; bei Entgegen- nahme oder Vermittlung von Aufträgen oder sonstiger Kontaktaufnahme mit Kunden von All Fresh und sämtli- chen Unternehmen, die in irgendeiner Weise am Trans- portauftrag beteiligt sind, verfallen sämtliche Forderungen des Auftragnehmers gegen All Fresh. Darüber hinaus wird für die Verletzung dieser Wettbewerbs- bzw. Kunden- schutzklausel eine verschuldensunabhängige, vom richterli- chen Mäßigungsrecht ausgenommene, Konventionalstra- fe in Höhe von € 35.000,-, unabhängig von der tatsächli- chen Schadenshöhe, vereinbart. Ein darüber hinausge- hender Schadenersatzanspruch wird davon nicht berührt.

**19.** Bei allen Transporten besteht eine Geheimhal- tungspflicht, die es dem Auftragnehmer strikt untersagt, sämtliche Informationen, die ihm im Zuge der Auftrags- durchführung bekannt werden, an Dritte weiterzugeben. Der Auftragnehmer haftet hier für sämtliche Gehilfen. Im Falle einer unerlaubten Weitergabe von Informationen an Dritte wird eine verschuldensunabhängige, vom richterli- chen Mäßigungsrecht ausgeschlossene, Vertragsstrafe in der Höhe von € 10.000,- fällig. Die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadens behält sich All Fresh ausdrücklich vor.

**20.** Die im Anbot bzw. Auftrag von All Fresh genann- ten Preise gelten als Fixpreise. Zuschläge bzw. Aufwen- dungen, Kosten (welcher Art auch immer) werden nicht anerkannt.

**21.** Die Entladung der Ware darf nur an der im Ladeauftrag/Frachtbrief angegebenen Empfänger-Adresse oder Anlieferadresse erfolgen. Änderungen dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch All Fresh vorgenom- men werden. Wenn die Angaben im Frachtbrief vom Transportauftrag abweichen, muss dies vor Ausführung mit All Fresh abgestimmt werden.

Bei Ablieferung ist ein eindeutiger, durch Reisepass oder andere amtliche Urkunden dokumentierter Identitätsnach- weis vom Empfänger zu verlangen und die Daten in den Frachtbrief einzutragen.

**22.** Wird während der Transportabwicklung ein Wa- renrückruf oder eine Warenrücknahme durch den Kunden initiiert, erfolgt die Kommunikation ausschließlich über All Fresh Logistics GmbH. Den Anweisungen von All Fresh Logistics GmbH ist unbedingt Folge zu leisten. Eine Kom- munikation mit dem Kunden ist nicht erforderlich.

**23.** Der gegenständliche Transportauftrag ist bin- dend, wenn nicht innerhalb einer Stunde ab Eingang beim Auftragnehmer ein Widerspruch erfolgt. Der Auftragneh- mer hat mit seinem Fahrzeug zum vereinbarten Belade- termin an der Beladestelle einzutreffen. Bei Nichtgestel- lung des Fahrzeuges wird eine vom richterlichen Mäßig- ungsrecht ausgeschlossene und vom tatsächlichen Schaden unabhängige Konventionalstrafe von € 250,- (verschuldensunabhängig) fällig. Für das verspätete Ein-

treffen am Beladeort wird eine verschuldensunabhängige Konventionalstrafe von € 100,-/Std fällig. Ein darüber hinausgehender Schadenersatz bleibt in beiden Fällen unberührt. Entladetermine gelten als Lieferfristen iSd Art. 19 CMR. Der Auftragnehmer nimmt zur Kenntnis, dass die Einhaltung der Lieferfristen All Fresh besonders wichtig ist. Der Auftragnehmer hat vor Übernahme des Transportauf- trages zu überprüfen, ob die Lieferfrist eingehalten werden kann.

**24.** Der Auftragnehmer ist verpflichtet, die Be- und Entladung durchzuführen. Schäden, die auf Umstände während der Be- oder Entladung zurückzuführen sind, fallen in die Haftungssphäre des Auftragnehmers. Der Auftragnehmer hat dafür Sorge zu tragen, dass die Ladung ordnungsgemäß gesichert ist und den gesetzlichen Vor- schriften entspricht. Die Ladungssicherungspflicht obliegt ausschließlich dem Auftragnehmer, auch dann, wenn der Absender die Ware verladen hat. Der Auftragnehmer hat alle Schadensquellen vor der Durchführung des Transpor- tes zu eruieren und insbesondere die Transporttauglichkeit der Verladung/Stauung sowie der Verpackung zu kontrol- lieren. Erforderlichenfalls sind Schadensquellen zu beseiti- gen bzw. Weisungen bei All Fresh einzuholen. Der Auf- tragnehmer hat bei Übernahme der Ware die Stückzahl, die Beschaffenheit und das Gewicht der Transportgüter zu überprüfen. Bei jeder Abweichung oder in Fällen, dass eine Prüfung nicht möglich ist, hat der Auftragnehmer entsprechende Vorbehalte auf dem Frachtbrief abzugeben und diese vom Absender vor Abfahrt unterfertigen zu lassen.

**25.** Beim Transport von Frischwaren / temperaturge- führten Transporten gilt zusätzlich zu den obigen Punkten 1 - 23 Folgendes: Frischwarentransporte dürfen nur mit einem technisch einwandfreien und regelmäßig gewarte- ten Kühlfahrzeug durchgeführt werden. Die Fußböden der Fahrzeuge sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Es sind Fahrzeuge auszuwählen, deren Fußböden leicht zu reinigen sind und deren Wandflächen mit glatter Oberfläche versehen sind. Die Oberflächen des Fahrzeuges haben wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abwaschbar zu sein. Die Decken und Türen der Fahrzeu- ge und Tiefkühlfahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien verhindert werden. Es müssen geeignete Kälteanlagen zur Schaffung der Lufttemperaturbedingun- gen für einen hygienisch einwandfreien Transport von Frischwarenprodukten vorhanden sein.

Die Reinigung und Desinfektion des Fahrzeuges gelten als transportvorbereitende Maßnahme. Der Transportunter- nehmer hat Pläne für die Reinigung und Desinfektion, abgestimmt auf das Beförderungsmittel und die transpor- tierte Ware, zu erstellen und dem Auftraggeber auf seine Anforderung hin zur Verfügung zu stellen. Im Zusammen- hang mit der Reinigung und Desinfektion wird auf die NORM DIN 10 516 (Reinigung und Desinfektion) sowie die aktuellen Listen der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebens- mittelbereich hingewiesen. Es sind eine Unterhaltsreini- gung, eine Grundreinigung sowie eine Desinfektion (siehe FHB Reg. 11) durchzuführen.

Hinsichtlich der Lebensmittelhygiene wird auf die LMHV (Lebensmittelverordnung), die bundeseinheitliche Le- bensmittelhygieneregelung verwiesen. Die Anforderungen von All Fresh im Hinblick auf Frischwarentransporte sind Folgende: Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind in Fragen des HACCP zu schulen und sollten solche Schu- lungen mindestens 1 Mal Jährlich stattfinden sowie folgen- de Punkte vermittelt werden: Grundkenntnisse der Trans- port- und Lagehygiene, wie z.B. Temperaturanforderun- gen, Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen bei Schädlingsbefall, Grundkenntnisse über

Gefährdung der menschlichen Gesundheit, die durch Mikroorganismen, Schädlinge, Rückstände oder Fremdkörper verursacht werden. Die Schulung ist zu dokumentieren und deren Unterlagen müssen über einen Zeitraum von 3 Jahren aufbewahrt und auf Anforderung All Fresh zur Verfügung gestellt werden.

Die Temperaturanforderungen von All Fresh orientieren sich am Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel (ATP). Unberührt davon bleiben die spezifischen Temperaturanforderungen der speziellen Produktvorschriften.

Vor der Beladung haben die Fahrer Folgendes zu beachten: Der Laderaum muss unbeschädigt, sauber, trocken und frei von Gerüchen/Schädlingen sein. Das Fahrzeug muss ständig temperiert sein. Vor der Beladung ist der Temperatur-Drucker zu überprüfen, auch ob ausreichend Papier und Toner vorhanden sind. Bei Pausen und / oder Fahrtunterbrechungen muss die Temperatur gehalten werden. Die Kühl-/Heizkette darf nicht unterbrochen werden. Jede Temperaturabweichung muss sofort gemeldet werden.

Während der Beladung haben die Fahrer Folgendes zu beachten: Es sind Temperatur-Stichproben der Waren zu machen und Abweichungen sofort auf dem CMR-Frachtbrief zu vermerken und die Disposition von All Fresh zu benachrichtigen. Weiters ist auf die äußere Erscheinung der Ware zu achten (Paletten und Kartonagen). Die Klimaeinrichtungen (Aggregat, Lüftungen) müssen laut Vorgabe funktionieren. Der Fahrer hat eine ordnungsgemäße Ladungssicherung vorzunehmen. Weiters ist die Palettenhöhe zu kontrollieren; sollten die Paletten zu hoch sein, muss sofort das Ladepersonal und die Disposition informiert werden. Denn wenn die Paletten zu hoch gepackt sind, wird die Luftzirkulation verhindert. Während der Beladung darf das Aggregat keinesfalls abgedreht werden.

Nach der Beladung ist der Türverschluss prüfen und ein Sicherheitsschloss anzubringen.

Es ist verboten, Informationen über die Ware, Route, Pausen und Adressen an Dritte weiterzuleiten. Bei jedem Stopp muss die Unversehrtheit des Sicherheitsschlusses geprüft werden. Es ist nur den Anweisungen von All Fresh zu folgen.

Die Fahrzeuge für den Transport von Frischwaren, Molkeprodukten und Obst und Gemüse müssen so ausgewählt und verwendet werden, dass die höchste Temperatur der Lebensmittel nicht über die vom Verloader bzw. nach ATP angegebene Temperatur hinausgeht. Das für Frischwaren ausgewählte Fahrzeug muss mit Isolieraufbau und Kälteanlage nach DIN 8958/8959 Klasse C ausgelegt sein. Für die Beförderung von Frischwaren, Molkereiprodukten, Obst und Gemüse ist das Fahrzeug so auszuwählen, dass während des Transportes die höchste Temperatur der Lebensmittel an jeder Stelle der Ladung den angegebenen Wert nicht überschreitet.

Der Laderaum des Fahrzeuges ist ausreichend vorzukühlen (unter Beachtung der Außentemperatur); im Winter mindestens eine ½ Stunde vor der Beladung und im Sommer mindestens 1 Stunde vor der Beladung. Die Türen des Laderaumes sind erst kurz vor der Beladung zu öffnen. Bei einer Überprüfung des Ladegutes während des Transportes ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel keinem Einfluss unterliegen, der negative Auswirkungen auf die Qualität hat. Der Ladebeginn und das Ladeende sind zu dokumentieren.

Die Temperaturen der Lebensmittel / Frischwaren müssen während des Transportes laufend überwacht werden. Besondere Temperaturbedingungen des Produzenten bzw. des Verladers sind einzuhalten. Die zerstörungsfreie Temperaturmessung ist zwischen den Versandstücken mit einem Temperaturmessfühler (Sonde) mit flachem Kopf durchzuführen. Vor der Messung muss die Sonde so nah

wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden. Bei der zerstörenden Messung wird in das Erzeugnis ein Loch gebohrt. Das Loch wird mittels eines vorgekühlten Instrumentes zum Eindringen in das Produkt gebohrt, in das die Sonde eingeführt wird. Dieses soll so groß sein, dass es die Sonde dicht umschließt. Die Sonde soll ca. 2,5 cm in das Erzeugnis eingeführt werden.

Hinsichtlich des Messgeräts ist wie folgt zu verfahren: Die Reaktionszeit muss 90% der Zeit zwischen der ersten und letzten Aufzeichnung in einem zeitlichen Abstand von drei Minuten entsprechen. Das System sollte in dem Messbereich zwischen -35°C und + 25°C eine Genauigkeit von + 0,5 °C aufweisen. Während der Messung in einer Umgebungstemperatur zwischen -35°C und + 25°C darf die Messgenauigkeit nicht mehr als 0,3°C abweichen. Die Auflösung des Gerätes muss mindestens 0,1° C betragen (Je höher die Auflösung eines Messgerätes ist, desto genauer kann ein Wert dargestellt werden). Die Genauigkeit des Systems muss in regelmäßigen Abständen geprüft werden, jedoch mindestens jährlich. Ein gültiges Kalibrierzertifikat für das System muss vorhanden sein.

Messungen und Prüfungen von Temperaturen sind so durchzuführen, dass die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt wird. Die Temperaturmessungen sind jedenfalls am Be- und Entladeort vorzunehmen. Die Temperatur muss auch während des Transportes überwacht werden. Diese Überwachung hat mit fahrzeugeigenen Temperaturmessgeräten zu erfolgen. Vor Übernahme der Ware hat der Auftragnehmer zu überprüfen, ob die zu übernehmende Ware ausreichend vorgekühlt ist (die Beweislast trifft den Auftragnehmer). Messungen und Prüfungen von Temperaturen sind so durchzuführen, dass die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt wird. Bei der Überprüfung der Temperatur ist grundsätzlich eine zerstörungsfreie Methode anzuwenden (zwischen den Versandstücken). Die zur Temperaturmessung herangezogenen Versandstücke müssen repräsentativ für den wärmsten Punkt der Ladung sein. Werden während des Transportes mit voll beladenem Fahrzeug Stichprobenmessungen vorgenommen, sind die Messungen in der Nähe der Türen durchzuführen. Temperaturmessungen sind vom Versender und Empfänger stets an der gleichen Stelle vorzunehmen. Es wird empfohlen, die zur Messung herangezogenen Versandstücke zu kennzeichnen. Vor der Messung muss die Sonde so nah wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden (DIN EN 13485).

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Temperaturprotokolle über einen Zeitraum von 3 Jahren ab Ablieferung des Gutes aufzubewahren und auf Aufforderung an All Fresh auszuhändigen.

Die Fahrzeuge müssen mit ausreichend Befestigungsstangen und sonstigen Sicherungsmitteln ausgestattet sein. Bei Kühltransporten muss die ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Bei fehlenden Temperaturaufzeichnungen verfällt der Frachtspruch zur Gänze. Ist die Transporttemperatur aus dem Ladeauftrag nicht zu entnehmen, hat der Auftragnehmer von sich aus Weisungen bei All Fresh hinsichtlich der Transporttemperatur sowie der richtigen Betriebseinstellung des Kühlaggregates einzuholen.

**26.** Bei Kühltransporten gilt zusätzlich zu den obigen Punkten 1 - 23 Folgendes: Kühltransporte dürfen nur mit einem technisch einwandfreien und regelmäßig gewarteten Kühlfahrzeug durchgeführt werden. Die Fußböden der Fahrzeuge sind sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Es sind Fahrzeuge auszuwählen, deren Fußböden leicht zu reinigen sind und deren Wandflächen mit glatter Oberfläche versehen sind. Die Oberflächen des Fahrzeuges haben wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abwaschbar zu sein. Die Decken und Türen der Fahrzeuge und Tiefkühlfahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser

sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien verhindert werden. Es müssen geeignete Kälteanlagen zur Schaffung der Lufttemperaturbedingungen für einen hygienisch einwandfreien Transport von Tiefkühlprodukten vorhanden sein.

Die Reinigung und Desinfektion des Fahrzeuges gelten als transportvorbereitende Maßnahme. Der Transportunternehmer hat Pläne für die Reinigung und Desinfektion, abgestimmt auf das Beförderungsmittel und die transportierte Ware, zu erstellen und dem Auftraggeber auf seine Anforderung hin zur Verfügung zu stellen. Im Zusammenhang mit der Reinigung und Desinfektion wird auf die NORM DIN 10 516 (Reinigung und Desinfektion) sowie die aktuellen Listen der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich hingewiesen. Es sind eine Unterhaltsreinigung, eine Grundreinigung sowie eine Desinfektion (siehe FHB Reg. 11) durchzuführen.

Hinsichtlich der Lebensmittelhygiene wird auf die LMHV (Lebensmittelverordnung), die bundeseinheitliche Lebensmittelhygieneregelung verwiesen. Die Anforderungen von All Fresh im Hinblick auf Kühltransporte sind Folgende: Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind in Fragen des HACCP zu schulen und sollten solche Schulungen mindestens 1 Mal jährlich stattfinden sowie folgende Punkte vermittelt werden: Grundkenntnisse der Transport- und Lagehygiene, wie z.B. Temperaturanforderungen, Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen bei Schädlingsbefall, Grundkenntnisse über Gefährdung der menschlichen Gesundheit, die durch Mikroorganismen, Schädlinge, Rückstände oder Fremdkörper verursacht werden. Die Schulung ist zu dokumentieren und deren Unterlagen müssen über einen Zeitraum von 3 Jahren aufbewahrt und auf Anforderung All Fresh zur Verfügung gestellt werden.

Die Temperaturanforderungen von All Fresh orientieren sich am Übereinkommen über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel (ATP). Unberührt davon bleiben die spezifischen Temperaturanforderungen der speziellen Produktvorschriften.

Die Fahrzeuge für den Transport von tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmitteln müssen so ausgewählt und verwendet werden, dass die höchste Temperatur der Lebensmittel nicht über die vom Verloader bzw. nach ATP angegebene Temperatur hinausgeht. Das für tiefgefrorene Lebensmittel ausgewählte Fahrzeug muss mit Isolieraufbau und Kälteanlage nach DIN 8958/8959 Klasse C ausgelegt sein. Der Laderaum des Fahrzeuges ist ausreichend vorzukühlen (unter Beachtung der Außentemperatur). Wegen eventueller Temperaturdifferenzen ist der Thermostat der Kälteanlage um 3°C niedriger als erforderlich zu stellen. Die Türen des Laderaumes sind erst kurz vor der Beladung zu öffnen. Bei einer Überprüfung des Ladegutes während des Transportes ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel keinem Einfluss unterliegen, der negative Auswirkungen auf die Qualität hat. Ladebeginn und das Ladeende sind zu dokumentieren. Die Temperaturen der tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmittel müssen während des Transportes laufend überwacht werden.

Die zerstörungsfreie Temperaturmessung ist zwischen den Versandstücken mit einem Temperaturmessfühler (Sonde) mit flachem Kopf durchzuführen. Vor der Messung muss die Sonde so nah wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden. Bei der zerstörenden Messung wird in das Erzeugnis ein Loch gebohrt. Das Loch wird mittels eines vorgekühlten Instrumentes zum Eindringen in das Produkt gebohrt, in das die Sonde eingeführt wird. Dieses soll so groß sein, dass es die Sonde dicht umschließt. Die Sonde soll ca. 2,5 cm in das Erzeugnis eingeführt werden.

Hinsichtlich des Messgeräts ist wie folgt zu verfahren: Die Reaktionszeit muss 90% der Zeit zwischen der ersten und letzten Aufzeichnung in einem zeitlichen Abstand von drei Minuten entsprechen. Das System sollte in dem Messbereich zwischen -35°C und + 25°C eine Genauigkeit von + 0,5 °C aufweisen. Während der Messung in einer Umgebungstemperatur zwischen -35°C und + 25°C darf die Messgenauigkeit nicht mehr als 0,3°C abweichen. Die Auflösung des Gerätes muss mindestens 0,1° C betragen (Je höher die Auflösung eines Messgerätes ist, desto genauer kann ein Wert dargestellt werden). Die Genauigkeit des Systems muss in regelmäßigen Abständen geprüft werden, jedoch mindestens jährlich. Ein gültiges Kalibrierzertifikat für das System muss vorhanden sein.

Die Temperaturmessungen sind jedenfalls am Be- und Entladeort vorzunehmen. Die Temperatur muss auch während des Transportes überwacht werden. Diese Überwachung hat mit fahrzeugeigenen Temperaturmessgeräten zu erfolgen. Vor Übernahme der Ware hat der Auftragnehmer zu überprüfen, ob die zu übernehmende Ware ausreichend vorgekühlt ist (die Beweislast trifft den Auftragnehmer). Messungen und Prüfungen von Temperaturen sind so durchzuführen, dass die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt wird. Bei der Überprüfung der Temperatur ist grundsätzlich eine zerstörungsfreie Methode anzuwenden (zwischen den Versandstücken). Die zur Temperaturmessung herangezogenen Versandstücke müssen repräsentativ für den wärmsten Punkt der Ladung sein. Werden während des Transportes mit voll beladenem Fahrzeug Stichprobenmessungen vorgenommen, sind die Messungen in der Nähe der Türen durchzuführen. Temperaturmessungen sind vom Versender und Empfänger stets an der gleichen Stelle vorzunehmen. Es wird empfohlen, die zur Messung herangezogenen Versandstücke zu kennzeichnen. Vor der Messung muss die Sonde so nah wie möglich auf die Temperatur des Erzeugnisses herabgekühlt werden (DIN EN 13485).

Der Auftragnehmer ist verpflichtet, Temperaturprotokolle über einen Zeitraum von 3 Jahren ab Ablieferung des Gutes aufzubewahren und auf Aufforderung an All Fresh auszuhändigen.

Kühl- und Kofferverfahrzeuge müssen mit ausreichend Befestigungsstangen und sonstigen Sicherungsmitteln ausgestattet sein. Bei Kühltransporten muss die ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Bei fehlenden Temperatureaufzeichnungen verfällt der Frachtanspruch zur Gänze. Ist die Transporttemperatur aus dem Ladeauftrag nicht zu entnehmen, hat der Auftragnehmer von sich aus Weisungen bei All Fresh hinsichtlich der Transporttemperatur sowie der richtigen Betriebseinstellung des Kühlaggregates einzuholen.

**27.** Bei Pharmatransporten gilt zusätzlich zu den obigen Punkten 1 - 23 Folgendes: Bei Pharmatransporten sind die Fußböden der Fahrzeuge sauber und in einwandfreiem Zustand zu halten. Es sind Fahrzeuge auszuwählen, deren Fußböden leicht zu reinigen sind und deren Wandflächen mit glatter Oberfläche versehen sind. Die Oberflächen des Fahrzeuges haben wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abwaschbar zu sein. Die Decken und Türen der Fahrzeuge und Tiefkühlfahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösungen von Materialien verhindert werden. Es müssen geeignete Kälteanlagen zur Schaffung der Lufttemperaturbedingungen für einen hygienisch einwandfreien Transport von pharmazeutischen Erzeugnissen vorhanden sein.

Die Reinigung und Desinfektion des Fahrzeuges gelten als transportvorbereitende Maßnahme. Der Transportunternehmer hat Pläne für die Reinigung und Desinfektion, abgestimmt auf das Beförderungsmittel und die transportierte Ware, zu erstellen und dem Auftraggeber auf seine

Anforderung hin zur Verfügung zu stellen. Im Zusammenhang mit der Reinigung und Desinfektion wird auf die NORM DIN 10 516 (Reinigung und Desinfektion) sowie die aktuellen Listen der nach den Richtlinien der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft geprüften und als wirksam befundenen Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich hingewiesen. Es sind eine Unterhaltsreinigung, eine Grundreinigung sowie eine Desinfektion (siehe FHB Reg. 11) durchzuführen.

Die Anforderungen von All Fresh im Hinblick auf Pharmatransporte sind folgende: Die Mitarbeiter des Auftragnehmers sind in Fragen des HACCP zu schulen und sollten solche Schulungen mindestens 1 Mal Jährlich stattfinden sowie folgende Punkte sollten vermittelt werden: Grundkenntnisse der Transport und Lagehygiene, wie z.B. Temperaturanforderungen, Grundkenntnisse über Reinigung und Desinfektion, Maßnahmen bei Schädlingsbefall, Grundkenntnisse über Gefährdung der menschlichen Gesundheit, die durch Mikroorganismen, Schädlinge, Rückstände oder Fremdkörper verursacht werden. Die Schulung ist zu dokumentieren und deren Unterlagen müssen über einen Zeitraum von 3 Jahren aufbewahrt werden.

Wenn Pharmaerzeugnisse mit Temperaturvorgaben transportiert werden müssen, ist immer auf die Vorgabe des Herstellers/Verladers zu achten. Je nach Produkt und Beschaffenheit sind Temperaturen zwischen +2° und +8° (Kühlware) oder +15° und + 25°(Standardlagertemperatur) zu beachten. Als Erstes muss der Auflieger 1 Stunde vor der Beladung vorgekühlt/geheizt werden und nach Beladung das Aggregat auf Dauerlauf mit der Setpoint-Vorgabe eingestellt werden.

**28.** Bei Sondertransporten gilt zusätzlich zu den obigen Punkten 1 - 23 Folgendes: Bei Sondertransporten sind die Fahrzeuge sauber und in einem einwandfreien technischen Zustand zu halten. Die Auflieger (Kühl- oder Box-Trailer) müssen verplombbar sein und muss ein Sicherheitsschloss angebracht werden. Bei der Verladung muss der Laderaum komplett leer sein. Die angebrachte Plombe nach Beendigung des Beladevorganges stellt ein Sicherheitsmerkmal für Kunde und Empfänger dar und darf weder manipuliert, noch entfernt werden. Sollte während des Transportes eine Polizeikontrolle den Auflieger öffnen, muss dies dokumentiert werden (Polizeiprotokoll ist zu verlangen und ein Vermerk im CMR-Frachtbrief anzubringen) und alle Beteiligten, aber jedenfalls All Fresh informiert werden. Die angebrachte Plombe darf erst in Anwesenheit eines durch Reisepass oder andere amtliche Urkunden identifizierten Mitarbeiters des Empfängers geöffnet werden und sind die Daten im CMR-Frachtbrief einzutragen.

In der Zugmaschine und im Auflieger müssen voneinander getrennte GPS-Geräte sowie Alarmvorrichtungen eingebaut sein, welche ein Track & Trace bei Bedarf ermöglichen.

Bei einem Übergriff sollte, wenn möglich, keine Gegenwehr geleistet werden und so schnell wie möglich die Polizei vor Ort und All Fresh benachrichtigt werden. Es gilt ein ausnahmsloses Waffenverbot. Es dürfen keine Schusswaffen in der Lkw-Kabine mitgeführt werden. Die Abfahrtszeiten sind so zu wählen, dass unnötige Standzeiten vermieden werden. Das Fahrzeug darf während der Lenkpausen und Ruhezeiten ausnahmslos nur an bewachten Parkplätzen abgestellt werden, wobei diesbezüglich auf Punkt 11 verwiesen wird.

Bei Sondertransporten gilt eine 2-er Besetzung als vereinbart. Der Auftragnehmer ist nicht berechtigt, einen Frachtzuschlag für den 2. Fahrer zu verrechnen. Es muss immer zumindest 1 Fahrer in der Kabine bleiben.

Änderungen bzgl. Anlieferadresse, Termin oder Route dürfen nur von dem Auftragnehmer bekannten Mitarbeitern von All Fresh entgegengenommen und weitergeleitet werden. Die Fahrer dürfen keine Anhalter oder sonstige unbefugten Personen im Fahrzeug mitnehmen und dürfen sich über den Inhalt der Ladung mit niemandem unterhalten.

**29.** Sämtliche Ansprüche gegen All Fresh, gleich aus welchem Rechtsgrund und unabhängig vom Grad des Verschuldens, verjähren binnen 6 Monaten. Der Lauf der Verjährungsfrist beginnt in allen Fällen mit dem Zeitpunkt der Erteilung des jeweiligen Transportauftrages.

**30.** Das Vertragsverhältnis unterliegt österreichischem Recht mit Ausschluss der Bestimmungen des IPR. Für sämtliche Streitigkeiten zwischen den Streitparteien im Zusammenhang mit dieser Vereinbarung, einschließlich von Streitigkeiten über den wirksamen Bestand dieser Vereinbarung, wird die Zuständigkeit des sachlich jeweils in Betracht kommenden Gerichtes für A-5020 Salzburg vereinbart. Vertragssprache ist Deutsch.

Stand September 2024  
All Fresh Logistics GmbH, A- 5412 Puch bei Hallein

