

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel

Lebensmittel		Meßort (L, P) ¹⁾	Temperatur (°C)	Bezug	Status (s.o.)
Butter		P	+10	-	C
Frischkäse (-zubereitungen)		P	+10	-	C
Weichkäse u. geschnittener Käse außer Hartkäse		P	+10	-	C
andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig		P	+10	-	C
Konsummilch, pasteurisiert		P	+8	-	C
Vorzugsmilch		P	+8	§ 7 Abs. 1 Nr. 3 und 4 MilchVO	A
Fleisch, frisch		P	+7	Anl. 2 Kap. IX Nr. 1.1.1, 1.1.2 u. 3 FIHV	B
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch		P	+3	Anl. 2 Kap. IX Nr. 1.2 FIHV	B
Geflügelfleisch, frisch		P/L	+4	Anl. 2 Kap. IX Nr. 1 GFIV ²⁾	A
Haarwild, erlegt, frisch		P	+7	Anl. 2 Kap. VI Nr. 1.2 FIHV	B
Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, frisch		P	+4	Anl. 2 Kap. VI Nr. 1.2 u. Kap. IX Nr. 1.1.3 FIHV	B
Federwild, frisch		P	+4	Anl. 2 Kap. IX Nr. 1 GFIV	B
Hackfleisch u. Hackfleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben	P/L	+2	Anl. 2a Nr. 3.4.2 u. 5.2.1 FIHV/ Anl. Kap. 5 Nr. 2 LMHV ³⁾	A
	aus anderen Betrieben - Lagerung	L	+4	§ 4 Abs. 1 Satz 1 HFIV	A
	- alsbaldige Abgabe	L	+7	§ 4 Abs. 1 Satz 2 HFIV	A
Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung	aus zugelassenen Betrieben	P	+3	Anl. 2a Nr. 5.2.2 FIHV/ Anl. Kap. 5 Nr. 2 LMHV ³⁾	B
	aus anderen Betrieben - Lagerung	L ^{4)/P⁵⁾}	+4	§ 4 Abs. 1 Satz 1 HFIV ^{4)/} Anl. 2 Kap. IX FIHV ⁵⁾	A ^{4)/B⁵⁾}
	- alsbaldige Abgabe	L ^{4)/P⁵⁾}	+7	§ 4 Abs. 1 Satz 2 HFIV ⁴⁾	A ^{4)/B⁵⁾}
andere Fleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben	P	+7	Anl. 2a Nr. 5.2.3 FIHV	B
	aus anderen Betrieben - Lagerung	L ^{4)/P⁵⁾}	+4	§ 4 Abs. 1 Satz 1 HFIV ⁴⁾ Anl. 2 Kap. IX Nr. 3 FIHV ⁵⁾	A ^{4)/B⁵⁾}
	- alsbaldige Abgabe	L ^{4)/P⁵⁾}	+7	§ 4 Abs. 1 Satz 2 HFIV ⁴⁾	A ^{4)/B⁵⁾}
Geflügelfleischzubereitungen ⁶⁾	aus zugelassenen Betrieben	P	+4	Anl. 3 Kap. I Nr. 4.2 GFIV/ Anl. Kap. 5 Nr. 2 LMHV ³⁾	A
	aus anderen Betrieben - Lagerung	L ^{4)/P⁵⁾}	+4	Anl. 2 Kap. IX GFIV ⁵⁾	B
Fleischerzeugnisse, leichtverderblich		P	+7	-	C
Muscheln, lebend		L	+10	Anl. 2 Kap. 6 Nr. 5 FischHV	A
Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- u. Weichtierzeugnisse, gekocht		L	in schmelz. Eis oder +2	Anl. 1 Kap. 6 Nr. 4.1 FischHV	A
Hühnereier		L	+8 ⁷⁾	§ 1 Abs. 2 Nr. 1b Hühnerei-VO	A
Roheihaltige Lebensmittel (z.B. Frischeimayonnaise)		P	+7 ⁸⁾	§ 2 Abs. 1 Nr. 2b,aa u. § 3 Hühnerei-VO	B
Eiprodukte, leicht verderblich	nicht vorbehandelt	P	+4 ⁹⁾	§ 3 Abs. 5 Nr. 3 Eiprodukte-VO	B
	vorbehandelt	L, P	+4	Anl. 1 Kap. IV Nr. 2.3 Eiprodukte-VO	B
andere leichtverderbliche Lebensmittel - auch Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen ¹⁰⁾ - frische zerkleinerte Salate; Feinkostsalate u.ä.		L	+7	-	C

¹⁾ Die Lagertemperatur (L) ist die Höchsttemperatur, bei der kühlbedürftige Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufzubewahren sind bzw. aufbewahrt werden sollten. Die Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in kühlbedürftigen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist bzw. eingehalten werden sollte.

²⁾ In Verbindung mit Art. 2 Nr. 5 VO (EWG) 1906/90 und Anl. Kap. 5 Nr. 2 LMHV.

³⁾ In Verbindung mit § 7 bzw. 7a LMKV.

⁴⁾ Nur für Erzeugnisse im Sinn der Hackfleisch-Verordnung.

⁵⁾ Andere Zubereitungen.

⁶⁾ Ausgenommen Erzeugnisse im Sinne der FIHV.

⁷⁾ Ab dem 18. Tag nach dem Legen.

⁸⁾ Abgabe innerhalb von 24 Stunden nach Herstellung.

⁹⁾ Verwendung am Tag der Herstellung.

¹⁰⁾ Dazu zählen nicht Dauerbackwaren.

Anhang: Tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel

Der Vollständigkeit halber werden die Höchsttemperaturen von tiefgefrorenen und gefrorenen Lebensmitteln aufgeführt. Obwohl das Tiefgefrieren bzw. Gefrieren eine längerfristige Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln ermöglicht, kann diese nur dann erfolgen, wenn bestimmte Rahmenbedingungen eingehalten werden. Das Aufrechterhalten geeig-

neteter Temperaturen ist in diesem Bereich vorrangig ein Aspekt der Produktqualität. Erst eine starke Temperaturerhöhung kann sich auch auf den mikrobiologischen Status ungünstig auswirken.

Halberzeugnisse, die in dieser Form nicht an den Endverbraucher gelangen, sind hier nicht aufgeführt.

Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel

Lebensmittel		Meßort (L, P) ¹⁾	Temperatur (°C)	Temperatur- anstieg ²⁾ (K) ³⁾	Bezug	Status
Tiefgefroren:						
Lebensmittel (außer Speiseeis)		P	-18	3	§ 2 Abs. 4 TLMV	A
Gefroren:						
Fleisch, frisch	aus zugelassenen Betrieben	P	-12	-	Anl. 2a Nr. 8.3 FIHV	B
	aus anderen Betrieben	P	-12	-	-	C
Geflügel- fleisch, frisch	aus zugelassenen Betrieben	P	-12	3	Anl. 3 Kap. I Nr. 7.3 GFIHV/ Art. 2 Nr. 6 VO (EWG) 1906/90 Art. 5 VO (EWG) 1538/91	A
	aus anderen Betrieben	P	-12	3	Art. 2 Nr. 6 VO (EWG) 1906/90 Art. 5 VO (EWG) 1538/91	A
Eiprodukte		L ⁴⁾ ,P	-12	-	Anl. 1 Kap. IV Nr. 2 Eiprodukte-VO	A

¹⁾ Die Lagertemperatur (L) ist die Höchsttemperatur, bei der tiefgefrorene bzw. gefrorene Lebensmittel bis zur Abgabe an den Verbraucher aufzubewahren sind bzw. aufbewahrt werden sollten.

Die Produkttemperatur (P) ist die Höchsttemperatur, die in tiefgefrorenen bzw. gefrorenen Lebensmitteln an allen Punkten einzuhalten ist bzw. eingehalten werden sollte.

²⁾ Nur kurzfristig zulässig beim Versand, dem örtlichen Vertrieb und in den Geräten des Einzelhandels (Abtaphase).

³⁾ Kelvin

⁴⁾ Lagerung, Beförderung.

Nach § 2b TLMV erfolgt die **amtliche Überwachung der Temperaturen tiefgefrorener Lebensmittel** gemäß den Anhängen I und II der Richtlinie 92/2/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 zur Festlegung des Probeentnahmeverfahrens und des gemeinschaftlichen Analyseverfahrens für die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 34 S. 30). Nach § 2a TLMV muß die Temperatur tiefgefrorener Lebensmittel während der Lagerung und des Transports durch geeignete Registriereinrichtungen nachweislich aufgezeichnet werden

(Richtlinie 92/1/EWG zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen vom 13. Januar 1992). Die TLMV enthält in der Anlage zu § 2a entsprechende Anforderungen an die registrierenden Temperaturmeßgeräte auf Beförderungsmitteln oder in Lagereinrichtungen.

Es wird empfohlen, auch bei der amtlichen Überwachung der Temperaturen **gefrorener Lebensmittel** im Sinne von § 2b TLMV zu verfahren.