

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)
Deutscher Bauernverband e. V. (DBV)
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)
Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV)
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)

Leitlinie für gute Verfahrenspraxis
gem. Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden

(Stand: 24.8.2006)

1. Geltungsbereich

Lebensmittelunternehmer sind gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene gehalten, die allgemeinen und spezifischen Hygienevorschriften des Art. 4 sowie die Vorgaben zur Gefahrenanalyse und Kritischen Kontrollpunkte gemäß Art. 5 zu erfüllen. Hierbei spielen die Einhaltung geeigneter Temperaturen und Temperaturführung eine entscheidende Rolle.

Diese Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Sinne des Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 beinhaltet Temperaturen für die Lagerung und Abgabe von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Betrieben des Einzelhandels im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Hierzu zählen insbesondere Betriebe des filialisierten und nicht filialisierten **Lebensmittel-Einzelhandels** sowie Betriebe der **Gastronomie** und des **Fleischerhandwerks**.

Geltungsbereich und Umfang dieser Leitlinie orientieren sich an den Regelungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese Leitlinie gilt nur für die Betriebe des Einzelhandels, die nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 fallen und somit der allgemeinen Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 unterliegen. Ferner umfasst die Leitlinie nur Produktgruppen, die unter Bezugnahme auf § 7 in Verbindung mit Anlage 5 Kapitel VII der nationalen „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ (Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel, LMHV-Tier) [Entwurf 8.8.2006] relevant sind.

Folglich gilt diese Leitlinie nur für

- Betriebe des Einzelhandels, die Lebensmittel tierischen Ursprungs im Betrieb – ggf. nach eigener Herstellung – lose oder selbst verpackt an Verbraucher abgeben / verkaufen;
- Einzelhandelsunternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben, lagern und/oder transportieren und dies eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang* darstellt.

* Eine Konkretisierung dieser unbestimmten Begriffe kann erfolgen nach Inkraftsetzung der nationalen „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“

2. Definitionen

- *Einzelhandel*
„Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants u. ä. Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.“
[VO Nr. 178/2002 Art. 3 Nr. 7]

Anmerkung: Damit werden unter dem Begriff „Einzelhandel“ die Betriebe des Gastronomiegewerbes und Ladengeschäfte aller Art subsumiert.

3. Temperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel tierischen Ursprungs

Kühlung allein kann die Vermehrung von Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Wesentlich für die absoluten Keimzahlen sind die Dauer der Kühlung und die Kühltemperatur. Die Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen ist darüber hinaus von weiteren inneren (z. B. pH- und a_w -Wert) und äußeren Faktoren (z. B. Atmosphäre) abhängig.

In der folgenden **Tabelle** sind Temperaturen für einige kühlbedürftige Lebensmittelgruppen aufgeführt. Die Zusammenstellung bildet nur die Produktbereiche, für die es in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bzw. in Anlage 5 der Verordnung zur „Lebensmittelhygiene-Verordnung – Tierische Lebensmittel“ explizite Temperatur-Vorschriften gibt und die entsprechend Kapitel VII der Anlage 5 differieren können.

Bezüglich Fischereierzeugnissen und lebenden Muscheln wird auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Abschnitt VIII Nr. 2 und Anhang III, Abschnitt VII Nr. 3 verwiesen.

Weitere Temperaturempfehlungen und Produktgruppen können ggf. in den jeweiligen Leitlinien für Gute Hygienepraxis der verschiedenen Einzelhandelsbranchen aufgenommen werden.

Die in der **Tabelle** genannten Temperaturen gelten nur für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels

- lose an den Verbraucher abgegeben werden oder
- selbst verpackt und anschließend an den Verbraucher abgegeben werden.

Kühlpflichtige Lebensmittel in Fertigpackungen, die vom Hersteller verpackt und mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder **Verbrauchsdatum** versehen wurden, sind in der Originalpackung bei den Temperaturen gemäß der Herstellerangabe auf der Packung zu lagern und zu transportieren. Ab Öffnung der Originalpackung, z. B. bei Großpackungen, gelten die Temperaturen der Leitlinie.

4. Temperaturerfassung

Sowohl im Rahmen von Eigenkontrollmaßnahmen als auch für die amtliche Überwachung spielt die Ermittlung der jeweiligen Temperatur eine wichtige Rolle. Für Eigenkontrollen wird in der Regel die Bestimmung der Lagertemperatur bzw. Umgebungstemperatur der Produkte für ausreichend erachtet; auf diesem Weg ist eine zerstörungsfreie Messung möglich.

Im Folgenden sind einige Aspekte zur Temperaturerfassung aufgeführt:

- Messgeräte: Flüssigkeitsthermometer (Alkohol, kein Quecksilber)
Kontaktthermometer (elektronisch)
Strahlungsmessgeräte (berührungslos)
- Kalibrierung: physikalischer Fixpunkt (Eis – Wasser – Mischung)
Vergleichsmessung mit geeichten oder kalibrierten
Temperaturmessgeräten höherer Genauigkeit
- Messart: Einmalmessung (kurzzeitig)
Messung mit Registriergeräten (langfristig), ortsfeste
oder bewegliche Einrichtung
- Messort: Produktoberfläche / Kernbereich (Produkttemperatur)
Umgebungsluft bei der Lagerung (Umgebungstemperatur)
- Temperaturfühler: Beachten der spezifischen Eigenschaften wie
Temperaturbereich, Messpunkt am Fühler und
dessen chemische sowie mechanische
Beständigkeit.