



**Merkblatt:  
Kühltemperaturen leicht verderblicher  
Lebensmittel**

**LM-05-MBL-503-PM**

Stand 01.10.2008

Version: 01.00

Seite 1 von 2

**Leicht verderbliche Lebensmittel** sind „Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und dessen Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann“ (§2 (1) Buchstabe 2 der Lebensmittelhygieneverordnung LMHV), also insbesondere Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Milch, Eier und Erzeugnisse daraus, sowie Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Speiseeis und Feinkostsalate.

Neben dem wirtschaftlichen Aspekt des Verderbs besteht das Risiko der Auslösung und Übertragung von Krankheiten beim Verzehr dieser Lebensmittel. Beim Herstellen, Behandeln, auch dem Transport und der Lagerung, sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle. Unbeschadet dessen sind beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmittel besonders strenge Hygieneregeln einzuhalten, da durch Kühlung und Tiefkühlung die unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen zwar verlangsamt, ihre Zahl jedoch nicht verringert werden kann.

Beim **Abkühlen heißer Lebensmittel** sollte der Bereich zwischen +65° und +10°C innerhalb von drei Stunden durchschritten werden, um eine unerwünschte Keimvermehrung zu vermeiden.

Lebensmittelunternehmer sind zur Aufrechterhaltung der Kühlkette und zur Temperaturkontrolle **gesetzlich verpflichtet** (Artikel 4 der VO (EG) 852/2004).

Für betriebliche **Eigenkontrollen** genügt i.A. die Bestimmung der Lagertemperatur; da so eine zerstörungsfreie Messung möglich ist. Die Verwendung verschiedener Messgeräte ist möglich (z.B. Flüssigkeits-, Kontakt-, Strahlungsthermometer). Die gemessenen Temperaturen sollten regelmäßig auf geeignete Weise dokumentiert werden (z.B. elektronische Aufzeichnungen, schriftliche Aufzeichnungen in Tabellenform). Die Anzeigen der geräteinternen Messgeräte sind regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sind regelmäßig zu warten. Bei der Übernahme kühlpflichtiger Lebensmittel ist die Einhaltung der Kühltemperaturen stichprobenartig zu kontrollieren.

Dieses Merkblatt richtet sich an Lebensmittelunternehmer in Betrieben des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie gemäß Art. 3 Nr. 7 der VO (EG) 178/2002. Es gilt nicht für zulassungspflichtige Betriebe, die unter den Geltungsbereich der VO (EG) 853/2004 fallen. Es entbindet den verantwortlichen Lebensmittelunternehmer nicht von Informations-, Vorsorge und Kontrollpflichten.

**Anforderungen an die Kühl-Lagerung ausgewählter Lebensmittel:**

Für einige besonders leicht verderbliche Lebensmittel hat der Gesetzgeber **rechtliche Bestimmungen** erlassen. Für weitere Erzeugnisgruppen gibt es keine gesetzlichen Vorgaben, jedoch **Empfehlungen** der Hersteller und Berufsverbände sowie des Deutschen Institutes für Normung (DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“)

Kühlpflichtige Lebensmittel in **Fertigpackungen**, werden vom Hersteller mit Temperaturvorgaben im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum versehen. Sie sind gemäß dieser Herstellervorgaben zu lagern. Es wird empfohlen, zur Vereinheitlichung von Transport und Lagerung auch hier eine Temperatur von maximal +7°C einzuhalten.

Wenn möglich, sollten zubereitete Speisen und Rohstoffe nach Warengruppen getrennt (Fleisch, Obst & Gemüse, Molkereiprodukte, Eier) in getrennten Kühleinrichtungen oder zumindest separat gelagert und umhüllt / abgedeckt werden.

|                                |                                |                                |                     |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|
| <b>Erstellt am:</b> 29.09.2008 | <b>Gepprüft am:</b> 30.09.2008 | <b>Freigabe am:</b> 30.09.2008 | <b>Geändert am:</b> |
| durch: Meister                 | durch: Raebel                  | durch: Hürtig                  | Durch:              |
| Unterschrift:                  | Unterschrift:                  | Unterschrift:                  | Unterschrift        |

**Tabelle: Einzuhaltende Kühltemperaturen:**

| Lebensmittel  | Maximale Lagertemperatur [°C]  | Rechtsstatus |
|---|--------------------------------|--------------|
| Frisches Fleisch  | 7                              | A            |
| Fleischzubereitungen  | 4                              | A            |
| Fleisch- und Wursterzeugnisse, leicht verderblich                                       | 7                              | B            |
| Hackfleisch   |                                |              |
| bei Abgabe am Ort der Herstellung   | 7                              | A            |
| bei Abgabe nach Umhüllung und Transport   | 2                              | A            |
| Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien)   | 3                              | A            |
| Geflügelfleisch, sowie Zubereitungen daraus   | 4                              | A            |
| Kleinvild, Hasenfleisch   | 4                              | A            |
| Großwild, Farmwild  | 7                              | A            |
|   |                                |              |
| Frischer Fisch  | in schmelzendem Eis,<br>max. 2 | B            |
| Fischerzeugnisse  | 7                              | B            |
| Lebende Muscheln  | 10                             | B            |
|   |                                |              |
| Hühnereier ab dem 18. Tag nach dem Legen  | 8                              | A            |
| Roheihaltige Lebensmittel (z.B. Frischei-Mayonnaise)                                    | 7                              | B            |
|   |                                |              |
| Rohmilch in Fertigpackungen (ausgenommen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung) | 8                              | A            |
| Konsummilch, pasteurisiert  | 8                              | B            |
| Molkereiprodukte  | 8                              | B            |
| Käse, Butter  | 10                             | B            |
| Feinkostsalate, Dressings, Saucen   | 7                              | B            |
| Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, kremhaltige Backwaren                      | 7                              | B            |

A die aufgeführten Höchsttemperaturen sind bis zur Abgabe des Produkts an den Verbraucher rechtsverbindlich einzuhalten (gemäß Tier-LMHV)

B empfohlene Temperatur gemäß Leitlinien, keine verbindliche Rechtsvorschrift vorhanden

**Rechtsgrundlagen:**

Verordnung (EG) Nr. **178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31/1) – „EU-Basisverordnung“

Verordnung (EG) Nr. **852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 226/3) „EU-Lebensmittelhygiene-Verordnung“

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**) vom 08.08.2007, (BGBl. I S. 1816, 1817)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - **Tier-LMHV**) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1828)

in jeweils aktueller Fassung

*Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.*

**Rückfragen/Auskünfte erteilt:**

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271