



**Merkblatt:  
Anforderungen an Transport und Lagerung  
tiefgefrorener Lebensmittel**

**LM-05-MBL-504-PM**

Version: 01.00  
Stand 29.09.2008  
Seite 1 von 1

Tiefgefrorene Lebensmittel sind Lebensmittel, die 1. einem geeigneten Gefrierprozess (Tiefgefrieren) unterzogen worden sind, bei dem der Bereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Lebensmittels so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Lebensmittels an allen seinen Punkten nach der thermischen Stabilisierung mindestens **minus 18°C** beträgt, und 2. mit einem Hinweis darauf, dass sie tiefgefroren sind, in den Verkehr gebracht werden. (§1 TLMV). Speiseeis fällt nicht unter diese Definition.

Tiefgefrorene Lebensmittel werden als Fertigpackungen, **gekennzeichnet** mit "tiefgefroren", "tiefgekühlt", "Tiefkühlkost" oder "gefrostet" in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und Hinweisen zu den Lagerbedingungen in den Verkehr gebracht.

Nach dem Tiefgefrieren muss die **Temperatur** bis zur Abgabe an den Verbraucher allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18°C oder tiefer gehalten werden, um lange Haltbarkeit ohne Beeinträchtigung der Produktqualität und Unbedenklichkeit zu gewährleisten. Kurzzeitige Abweichungen um 3 Grad nach oben sind zulässig bei Versand, Vertrieb und Tiefkühlagerung im Einzelhandel.

Gefrorene Lebensmittel sind so **aufzutauen**, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Tauflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmaß beschränkt wird. (Anhang II, Kap. IX Nr. 7 der VO (EG) 852/2004)

Tiefgefrorene Lebensmittel dürfen nach dem Auftauen **nicht wieder eingefroren** werden!

Werden aufgetaute Lebensmittel unverarbeitet in den Handel gebracht, ist das für den Kunden kenntlich zu machen.

Im Rahmen der **betrieblichen Eigenkontrollen** sind die Temperaturen der Tiefkühlgeräte regelmäßig zu überwachen und zu dokumentieren. Für Tiefkühlleinrichtungen mit einem Volumen über 10m<sup>3</sup> ist die Messung und kontinuierliche elektronische Aufzeichnung der Temperaturen gemäß VO (EG)37/2005 sowie die Aufbewahrung der datierten Unterlagen für mindestens 1 Jahr vorgeschrieben.

In Tiefkühlleinrichtungen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 10m<sup>3</sup>, die im Einzelhandel zur Lagerung von Reservevorräten dienen, ist die **Lufttemperaturmessung** durch den für die Lagerung Verantwortlichen mit mindestens einem gut sichtbaren Thermometer sicherzustellen. Das Thermometer muss bei offenen Tiefkühlmöbeln die Lufttemperatur auf der Seite der Luftrückführung in Höhe der maximalen Füllhöhe anzeigen. Die Füllhöhe ist deutlich zu kennzeichnen.

Werden **zubereitete Speisen** in Gaststätten eingefroren, sind sie mit Inhalt und Einfrierdatum zu beschriften, um Übersicht und Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

**Rechtsgrundlagen:**

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258); geändert durch Artikel 12 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816)

VO (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen

*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

Erstellt am: 29.09.2008	Gepprüft am: 30.09.2008	Freigabe am: 30.09.2008	Geändert am:
durch: Meister	durch: Raebel	durch: Hurrig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift