

Welche Kühltemperaturen sind einzuhalten? Was schreibt die HACCP-Richtlinie vor?

Lagertemperaturen für Lebensmittel

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrollen die Temperatur ggf. zu dokumentieren.

Lebensmittel:		Maximaltemperatur:
Tiefgefrorene Lebensmittel		-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren		-10°C
Molkereiprodukte		
Konsummilch		+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)		+10°C
Rotfleisch		
Fleisch und Fleischerzeugnisse		+7°C
Hackfleisch	in SB-Verpackung	+2°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+7°C Umgebungstemperatur +4°C Umgebungstemperatur/ +7°C
Fleischzubereitung	in SB-Verpackung	+4°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel	+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (Innereien)		+3°C
Geflügel		
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen, frisch		-2°C bis max. +4°C

Wild	
Groß & Farmwild	+7°C
Kleinwild	+4°C
Fisch	
Fisch, frisch	+2°C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Ei	
Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel	+4°C
Andere	
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C
Heiß gehaltene verzehrfertige Lebensmittel bei Speisenausgabe	+60°C (an allen Stellen des Produkts)

Rechtsquellen:

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs - (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22, ber. ABl. 2007 L 204 S. 26, ber. ABl. 2008 L 46 S. 50, ber. ABl. 2010 L 119 S. 26, ber. ABl. 2013 L 160 S. 15, ber. ABl. 2015 L 66 S. 22, ber. ABl. 2019 L 13 S. 12) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) (BGBl. I S. 480, ber. S. 619) in der gültigen Fassung

Käseverordnung (BGBl. I S. 412) in der gültigen Fassung

Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung – MilchErzV) (BGBl. I S. 1150) in der gültigen Fassung

Ergänzungen:

- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (2019-03)
- Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 037/2020 des BfR vom 27. August 2020
- Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

TEMPASCAN und Smarte Temperaturüberwachung für mehr Sicherheit: HACCP leicht gemacht

Mit **TEMPASCAN** werden Temperaturgrenzwerte automatisiert überwacht und dokumentiert. Dies hilft nicht nur bei der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben, sondern reduziert auch das Risiko von Verderb und Haftungsansprüchen.

Beispiele:

- Automatisierte Temperaturkontrolle in Kühlschränken und Tiefkühlgeräten.
- Digitale Checklisten zur lückenlosen Dokumentation.
- Alarmfunktion bei Temperaturabweichungen per E-Mail, WhatsApp und SMS.

Fazit: Temperaturgrenzwerte konsequent überwachen

Die Einhaltung der Temperaturgrenzwerte der Kühlgeräte ist nicht nur eine gesetzliche Pflicht, sondern auch ein wichtiger Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. **TEMPASCAN** ist die perfekte Lösung, um HACCP-konform zu arbeiten und Unternehmen vor Risiken zu schützen.

Kontaktiere uns jetzt, um mehr über die Vorteile von TEMPASCAN zu erfahren!

-  **Telefon:** 030 85969434
-  **E-Mail:** info@tempascan.de
-  **Webseite:** www.tempascan.de