

**Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung
von kühlpflichtigen Lebensmitteln**
- Kurzfassung -

Zusammengestellt durch die hessische Task Force Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel	Temp. max. [°C]	A VO(EG) 853/2004 ^a B DIN 10508 ^b)
Frisches von als Haustieren gehaltenen Huftieren (<i>Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel</i>)	+7 ¹	A
Groß- / Farmwildfleisch (<i>Schalenwild: z. B. Wildschwein, Hirsch</i>)	+7	A
Kleinwild, Farmwild, Hasentiere und Geflügel	+4	A
Fleisch von Laufvögeln (<i>Straußen, Emus</i>)	+4 / +7 ²	A
Hackfleisch, Faschiertes	+2 ³	A
Fleischzubereitungen	+4 ³	A
Fleischerzeugnisse	+7 ⁴ / +6 ⁵	B
Separatorenfleisch, Knochen zur Weiterverarbeitung	+2	A
Nebenprodukte der Schlachtung	+3	A
Ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben	+7 ⁶	A
Fische, Fischereierzeugnisse	Haltung auf an- nähernder Schmelzeis- temperatur	A
Fischereierzeugnisse (<i>Verarbeitet, mariniert, gesäuert, geräuchert, gepökelt</i>)	+4 ⁷ / +7 / +6 ⁴	B
Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeres- schnecken	Temperatur, die die Lebens- mittelsicherheit und die Lebens- fähigkeit nicht beeinträchtigt	A
	+10	B
Froschschenkel und Schnecken	annähernd Schmelzeis- temperatur	A
Rohmilch, tägliche Abholung	+8	A
Rohmilch, nicht tägliche Abholung	+6	A
Rohmilch, Beförderung	+10	A
Vorzugsmilch, in Fertigpackungen	+8	Tier-LMHV ^{c)}

Lebensmittel	Temp. max. [°C]	A VO(EG) 853/2004 ^{a)} B DIN 10508 ^{b)}
Kühlbedürftige Produkte auf Milchbasis	+10	B
Butter	+10 / +6	B
Kühlbedürftiger Käse <i>Frischkäse(-zubereitung), Weichkäse u. geschnittener Käse, ausgenommen Hartkäse</i>	+10⁸	B / KäseVO^{d)}
Eier	+5 bis +8⁹	Tier-LMHV^{c)}
Flüssigei⁷, Eiprodukte	+4	A
Roheihaltige Lebensmittel, z.B. Frischeimayonnaise	+7	B
Gefrorene Fischereierzeugnisse <i>(ganze Fische, in Salzlake zum späteren Eindosen bestimmt)</i>	-9	A
Gefrorene Lebensmittel außer Speiseeis	-12¹⁰	B
Tiefgefrorene Lebensmittel außer Speiseeis	-18¹⁰	TLMV^{e)}
Speiseeis in Fertigpackungen	-18¹⁰ / -20^{10/11}	B
Speiseeis zum Ausportionieren	-10¹⁰	B
Frisch zerkleinerte Salate	+7	B
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung / Auflagen	+7	B

¹ Sonderregelung Warmfleischtransport siehe Anhang III, Abschnitt I, Kap. VII Nr. 3 VO(EG) 853/2004^{a)}

² sofern dies die Behörde für angebracht hält

³ Ausnahme bei der Verwendung zur Herstellung von Fleischerzeugnissen: 7 °C siehe Anhang III, Abschnitt VI, Nr. 2

⁴ leicht verderblich

⁵ Grenzüberschreitender Transport - näheres siehe Anlage 3 des ATP^{f)} Übereinkommens

⁶ ab bestimmter Lagerdauer: -18 °C siehe Anhang III, Abschnitt XII, Kap. II Nr. 5 Buchst. a) VO(EG) 853/2004^{a)}

⁷ bei Vakuumverpackung

⁸ Temperaturanforderung bezügl. Frischkäse ist in der Käse-VO geregelt

⁹ ab dem 18. Tag nach dem Legen

¹⁰ kurzzeitige Temperaturschwankungen um 3 °C dürfen auftreten

Rechtsgrundlage/ Beurteilungsgrundlage

a) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. Nr. L 139 S. 55, ber. ABl. Nr. L 226 S.22); zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) 558/2010 vom 24.06.2010 (Abl. Nr. L 199 S.26)

b) DIN 10508:2010-06 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

c) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. IS 1816, 1828); zuletzt geändert durch 2. VO zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 11.11.2010 (BGBl. IS. 1537)

d) Käseverordnung - KäseVO in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.04.1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Art. 3 §13 G zur NeuO der Ressortforschung im Geschäftsbereich des BMELV vom 13.12.2007 (BGBl. I S. 2930)

e) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22.02.2007 (BGBl. I S. 258); zuletzt geändert durch Art. 12 Lebensmittelhygienerecht-DurchführungsVO v. 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816)