

Informationsblatt

Registrierende Temperaturmessgeräte zur Bestimmung der Lufttemperatur in Beförderungsmitteln für gekühlte Lebensmittel und Frischware

Stand: April 2009

Fragen und Antworten zum Thema Temperaturregistriergeräte



Industrie Service

Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.

➤ Was versteht man unter „gekühlte“ Lebensmittel?

Die Verordnung (EG) 853/2004 fordert während und nach der Herstellung, d.h. auch bei der Beförderung u. a. folgende Temperaturen,

- Fleisch und Fleischerzeugnisse (nicht mehr als 7 °C),
- Nebenprodukte (z.B. Innereien) der Schlachtung (nicht mehr als 3 °C),
- Hackfleisch/Faschirtes (nicht mehr als 2 °C), wenn es sich um Fleischzubereitung handelt (nicht mehr als 4 °C).
- Frisches Geflügel (nicht mehr als 4 °C)
- Flüssigei (nicht mehr als 4 °C)
- Frischmilch (nicht mehr als 10 °C)
- Fischereierzeugnisse (Schmelzeistemperatur)



Nach VO (EG) 178/2002 müssen alle Prozessschritte der Verarbeitung und Behandlung systematisch nachweisbar sein (Verarbeitung, Lagerung, Kommissionierung, Transport u.s.w.). Das heißt eine „Gute Hygienepraxis und Eigenkontrolle“ sind unabdingbar.

➤ Warum sollten Temperaturregistriergeräte bei gekühlten Lebensmitteln eingesetzt werden?

Die neuen EU-Hygieneverordnungen Nr. 852/2004, 853/2004, und 854/2004, die ab 1. Januar 2006 anzuwenden sind, sehen u.a. eine Temperaturkontrolle vor. Die bisher noch geltenden nationalen Gesetze und Verordnungen sind nur noch insoweit anwendbar, als sie den höherrangigen Regelungen des Gemeinschaftsrechtes nicht widersprechen. Diese Verordnungen fordern u.a.,

- Erfüllung der Temperaturkontrollierfordernisse für Lebensmittel (VO 852/2004, Art.4, Abs.3),
- Aufrechterhaltung der Kühlkette (VO 852/2004, Art.4, Abs.3)
- Transportbehälter und/oder Container, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen erforderlichenfalls die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur halten können und eine Überwachung der Beförderungstemperatur ermöglichen (VO 852/2004, Anhang 2, Kap. IV).
- Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten. (VO 852/2004, Anhang 2 Kap. IX).
- Jeder Lebensmittelunternehmer in der gesamten Lebensmittelkette sollte dafür sorgen, dass die Lebensmittelsicherheit nicht gefährdet wird. (VO 852/2004)
- Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollierfordernisse festzulegen. (VO 852/2004)
- Amtliche Kontrolle der „guten Hygienepraxis“ (u.a. Temperaturkontrolle) gemäß VO 854/2004 Artikel 4 Absatz 4

➤ **Was ist die Gesetzliche Grundlage?**

Durch die (Basis)-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sind Grundsätze und Anforderungen an das Lebensmittelrecht und Verfahren zur Lebensmittelsicherheit festgelegt. Diese Verordnung bildet die Grundlage für u. a. folgende Verordnungen. VO (EG) 852/2004 - allgemeine Lebensmittelhygiene, VO (EG) 853/2004 – spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, VO (EG) 854/2004 - Vorschriften für die amtliche Überwachung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und VO (EG) 37/2005 – Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Nachfolgend sind die zutreffenden Verordnungen zum Thema „Temperaturkontrollanforderungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene“ genannt:

- Verordnung (EG) Nr. 178 / 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen

➤ **Welche Auswirkungen haben diese Verordnungen für Lebensmittelunternehmer?**

Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich für die Einhaltung der „guten Hygienepraxis“, d. h. u. a. für die Einhaltung der Temperaturen und er hat diese nachzuweisen.

➤ **Ansprechpartner**

Falls Sie Fragen oder Anregungen zur Thematik Temperaturschreiber oder auch zum ATP-Übereinkommen haben, wenden Sie sich bitte an folgende Ansprechpartner:

- | | |
|---|---|
| • Herr Michael Hoche
DKD-Kalibrierstelle
Telefon: +49 89 5190-3113
Telefax: +49 89 5190-3191
e-Mail: atp-pruefstelle@tuev-sued.de | • Herr Rudolf Glück
ATP-Prüfstelle
Telefon: +49 89 5190-3140
Telefax: +49 89 5155-1071
e-Mail: atp-pruefstelle@tuev-sued.de |
|---|---|