

Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln

- Langfassung – Zusammengestellt durch die hessische Task Force Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
Vorgaben für Lebensmittel allgemein (spezifische Regelungen nachfolgend)					
gefroren ⁶		-12 ⁸ (außer Speiseeis und Butter)		-12 ⁹ (außer Speiseeis) Tabelle 3	
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ (außer Speiseeis)	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ (außer Speiseeis) Tabelle 3	
Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel)					
frisch	+7	+7		+7	+7

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 1a (Ausnahme siehe Abschnitt I, Kapitel VII Nr. 3)	Anlage 3		Tabelle 3	§ 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.2
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	
Hackfleisch, Faschiertes frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. i) Ausnahme: (Herstellung von Fleischerzeugnissen) +7 Abschnitt VI, Nr. 2	+2 oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist Anlage 3		Aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe verpackt o. umhüllt: +2 Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers einzuhalten Aus Betrieben am Ort der Abgabe, lose oder selbst verpackt: +7 ¹⁵ Zur alsbaldigen Abgabe bzw. zur Abgabe am Tag der	+2 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.1

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
				Herstellung oder unter besonderer Dokumentation 24h Abgabe Anhang A	
tiefgefroren ⁶	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. ii)	-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	-18 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.2
Fleischzubereitungen					
frisch	+4 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. i) Ausnahme: (Herstellung von Fleischerzeugnissen) +7 Abschnitt VI, Nr. 2			Aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe verpackt o. umhüllt: +4 Tabelle 3 Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers einzuhalten ansonsten +7 ¹⁵ Anhang A	+4 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.1

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
tiefgefroren ⁶	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. ii)	-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	-18 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.2
Fleischerzeugnisse					
frisch		+6 oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist Anlage 3		+7 leichtverderblich Tabelle 3	
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Großwild, Farmwild (Schalenwild: z. B. Wildschwein, Hirsch)					
frisch	+7 Abschnitt III Nr. 1 i.V.m. Abschnitt I, Kapitel VII	+7 Anlage 3		+7 Tabelle 3	+7 § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und Abs. 2 Satz 1 i. V. m. Anlage 4

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
					Nr. 2
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	
Kleinwild, Farmwild (Laufvögel), Hasentiere, Geflügel					
frisch	+4 Abschnitt II, Kapitel V, Nr. 1, Buchst. b) Ausnahme: Laufvögel: +7 Sofern die Behörde dies für angebracht hält Abschnitt III, Nr. 2 Definition frisches Geflügelfleisch (-2 bis +4°C): Art. 116 i. V. m. Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nr.2 VO (EG) 1234/2007 ¹⁰	+4 Anlage 3		+4 Tabelle 3 (auch Geflügelfleisch- zubereitungen)	+4 § 3 Abs. 1 Satz1 Nr.5, § 4 Abs.1 Satz 1 Nr.1 und Abs. 2 Satz 1, i. V. m. Anlage 4, Nr. 2, § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.3
gefroren ⁶	-12¹³			-12⁹	

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	entspr. Art. 6, Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nr. 3 VO(EG) 543/2008 ¹⁰ Definition gefrorenes Geflügelfleisch: Art. 116 VO(EG) 1234/2007 ¹¹			Tabelle 1	
tiefgefroren ⁶	-18 entspr. Art. 116 i. V. m. Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nr.4 VO (EG) 1234/2007 ¹⁰	-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Nebenprodukte der Schlachtung					
frisch	+3 Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 3 i. V. m. Buchst. a Nr. 1	+3 In jeder Zubereitungsart Anlage 3		+3 Tabelle 3 +4¹⁵ Anhang A	+3 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.1 und Kapitel II, Nr. 3.1.2
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Ausgeschmolzene tierische Fette					

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
frisch	+7 Abschnitt XII Kapitel I Nr.1				
Grieben					
frisch	+7 Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst. i) u. Buchst. b) Unterbuchst. i), (Ausnahme Buchst. c) -18 (ab best. Lagerdauer) Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst. ii) und Buchst. b) Unterbuchst. ii) (Ausnahme Buchst. c)				

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
Separatorenfleisch					
frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. d)				
Nebenprodukte der Schlachtung					
frisch	+3 Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 3 i. V. m. Buchst. a Nr. 1	+3 In jeder Zubereitungsart Anlage 3		+3 Tabelle 3 +4¹⁵ Anhang A	+3 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.1 und Kapitel II, Nr. 3.1.2
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Ausgeschmolzene tierische Fette					
frisch	+7 Abschnitt XII Kapitel I Nr.1				
Grieben					
frisch	+7 Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst.				

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	i) u. Buchst. b) Unterbuchst. i), (Ausnahme Buchst. c) -18 (ab best. Lagerdauer) Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst. ii) und Buchst. b) Unterbuchst. ii) (Ausnahme Buchst. c)				
Separatorenfleisch					
frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. d)				
tiefgefroren ⁶	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr.3	-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. e)				
Knochen zur Weiterverarbeitung					
frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)			+2 Tabelle 3	
gefroren ⁶	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)				
Fische, Fischereierzeugnisse					
frisch	Haltung auf annähernder Schmelzeistemperatur (keine Berührung mit Schmelzwasser) Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 1	unter schmelzendem Eis oder bei Temperatur von schmelzendem Eis Anlage 3		annähernd Schmelzeistemperatu r Tabelle 3	bei geeigneten Temperaturen § 3 Abs. 1 Satz 1, Nr. 1 und 2 i. V. m. Anlage 1, Nr. 2 ff
gefroren ⁶	-9 (ganze Fische in Salzlake, zum späteren Eindosen bestimmt)				

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 2 -18 ¹⁴ Abschnitt VIII, Kapitel VIII, Nr. 1b				
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	
Fischereierzeugnisse					
verarbeitet, mariniert, gesäuert, geräuchert, gepökelt		+6 oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist Anlage 3		+4 (bei Vakuumverpackung) Tabelle 3 +7 Tabelle 3	
tiefgefroren ⁶		-18 ⁸ Anlage 2	-18 ⁷ § 2 Abs. 4	-18 ⁹ Tabelle 1	
Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeresschnecken					
frisch (lebend)	Temperatur, die die Lebensmittelsicherheit			+10 Tabelle 3	bei geeigneten Temperaturen

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	und Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt Abschnitt VII, Kapitel VIII, Nr. 1				§ 3 Abs. 1 Satz 1, Nr. 1 und 2 i. V. m. Anlage 1, Nr. 3ff
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Froschschenkel und Schnecken					
frisch	annähernd Schmelzeistemperatur Abschnitt XI			annähernd Schmelzeistemperatur Tabelle 3	
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Eier	vorzugsweise konstante Temperatur, die die hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet Abschnitt X, Kapitel I, Nr. 2			+5 bis +8 ab dem 18. Tag nach Legedatum Tabelle 3	+5 bis +8 ab dem 18. Tag nach Legedatum § 20
Flüssigei, Eiprodukte					
frisch	+4			+4	Eiprodukte:

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	Abschnitt X, Kapitel II, Teil III Nr. 7 und 8			Tabelle 3	+4 (die bei Umgebungstemperatur nicht haltbar sind) § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel IV, Nr. 2.3.5 <u>Flüssigej:</u> +4 (nur 48h Lagerzeit) § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel IV, Nr. 2.3.4
tiefgefroren ⁶		-18⁸ Anlage 2	-18⁷ § 2 Abs. 4	-18⁹ Tabelle 1	
Roheihaltige Lebensmittel, z.B. Frischeimayonnaise				+7 Tabelle 3	
Rohmilch	+8 (tägliche Abholung) +6 (nicht tägliche Abholung) Abschnitt IX,	+6 (wird die Milch zur sofortigen Verarbei-tung vom Bauernhof abgeholt, so darf	+8 lose Milch im Erzeuger- betrieb Tabelle 3		+6 (Lagertemperatur) Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
	Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 2 a) +10 (während der Beförderung) Abschnitt IX, Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 3 +6 (Lagertemperatur) Abschnitt IX, Kapitel II, Nr. 1	die Temperatur während der Beförderung auf +10 ansteigen) Anlage 3			
Vorzugsmilch			+4 lose Milch im Erzeugerbetrieb Tabelle 3 +8 in Fertigpackung		+4 (Lagerung vor der Abfüllung) Anlage 9 Kapitel I, Nr. 3 +8 (Lagerung und Transport) § 17 Abs. 2, Nr. 3

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
Pasteurisierte Milch		+6 oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist. Anlage 3	Tabelle 3 +8 Tabelle 3		
Frische Milcherzeugnisse		+6 oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist. Anlage 3			
Butter					
frisch		+6 Anlage 3	+10 Tabelle 3		
gefroren ⁶		-10 Anlage 2	-12 Tabelle 1		
Kühlbedürftiger Käse			+10	+10	

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 ¹ Anhang III [°C]	ATP ² Übereinkommen [°C]	TLMV ³ [°C]	DIN 10508 ⁴ [°C]	Tier-LMHV ⁵ [°C]
Frischkäse (- zubereitung), Weichkäse u. geschnittener Käse, ausgenommen Hartkäse			Tabelle 3	(Frischkäse) § 14 Abs. 6, Nr. 1 Buchst. c) angenommene Lagertemperatur	
Andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse			+10 Tabelle 3		
Speiseeis		-20⁸ Anlage 2	-18⁹ (in Fertig- packungen) Tabelle 2		
Speiseeis zum Ausportionieren			-10⁹ Tabelle 2		

- 1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 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 v. 24.6.2010 (Abl. Nr. L 199 S. 26)
- 2 Übereinkommen vom 01.09.1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderungen zu verwenden sind(ATP) (BGBl. II 1974, Seite 565), zuletzt geändert durch Verordnung vom 24.10.2005 (BGBl. II 2005, Seite 1194). Das Übereinkommen ist völkerrechtlich in Kraft gesetzt und im Bundesgesetzblatt verkündet. Regelungen aus dem Übereinkommen haben Vorrang vor DIN-Bestimmungen, soweit sie den gleichen Regelungsinhalt haben
- 3 Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258); zuletzt geändert

- durch Art. 12 Lebensmittelhygienerecht-DurchführungsVO v. 8.8.2007 (BGBl. IS. 1816)
- 4 DIN 10508:2010-06 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel
 - 5 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) vom 8.8.2007 (BGBl. IS. 1816, 1828); zuletzt geändert durch Zweite Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 11. November 2010 (BGBl. IS. 1537)
 - 6 In der VO(EG) 853/2004 findet keine genaue Definition der Begriffe „gefroren/tiefgefroren“ statt. Nach § 3 TLMV werden die Begriffe „tiefgefroren, tiefgekühlt, Tiefkühlkost und gefrostet“ synonym benutzt. Eine Unterscheidung der Begriffe „gefroren/tiefgefroren“ wird jedoch in der ATP und in der DIN 10508:2010-06 getroffen
 - 7 Nach § 2 Abs. Nr. 1 und 2 TLMV sind beim Versand kurzfristige Schwankungen von höchstens 3°C zulässig.
 - 8 Während bestimmter Vorgänge, wie die Enteisung des Verdampfers von Beförderungsmitteln mit Kältemaschine, darf ein kurzes Ansteigen der Temperatur um höchstens 3°C über den angegebenen Wert an der Oberfläche der Lebensmittel bei einem Teil der Ladung, z.B. in der Nähe des Verdampfers, zugelassen werden (siehe Anlage 2 ATP).
 - 9 Kurzfristiger Temperaturanstieg um 3 °C zulässig (siehe Tabelle 1 und 2 der DIN 10508:2010-06)
 - 10 Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch (ABl. Nr. L 157 S. 46, ber. ABl. Nr. L 257 S. 7, ABl. 2009 Nr. L 8 S. 33); zuletzt geändert durch Art. 8 ÄndVO (EU) 557/2010 v. 24.6.2010 (ABl. Nr. L 159 S. 13)
 - 11 Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. Nr. L 299 S.1, ber. 2009 ABl. Nr. L 230 S. 6); zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) 513/2010 v. 15.6.2010 (ABl. Nr. L 150 S. 40)
 - 12 Käseverordnung- KäseVO in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. IS. 412), zuletzt geändert durch Art. 3 §13 G zur NeuO der Ressortforschung im Geschäftsbereich des BMELV v. 13.12.2007 (BGBl. IS. 2930)
 - 13 Nach Art.6 VO(EG) 543/2008 ist ein kurzfristiger Temperaturanstieg um höchstens 3°C zulässig.
 - 14 Nach Anhang III Abschnitt VIII Kapitel VIII Nr. 1 Buchst. b) der VO(EG) 853/2004 ist während der Beförderung eine kurze Temperaturschwankung von 3 °C zulässig.

15 Abweichende Temperaturanforderungen gemäß Anlage 5 Kapitel VII Tier-LMHV betreffend Anforderungen an das Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel (weitere Erklärungen siehe Anhang A DIN 10508:2010)

Stadt Kassel

Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit

Stegerwaldstraße 26a

34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

veterinaer@kassel.de

Sprechzeiten nach Vereinbarung