

Merkblatt über die Anforderungen an die Kühlung von Lebensmitteln

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow - Tel.: 03366 35-1391
Nebenstellen: 15517 Fürstenwalde - Tel.: 03361 599-3222 und 15890 Eisenhüttenstadt - Tel.: 03364 505-4152
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-oder-spree.de

Die Zahl kühlpflichtiger Produkte nimmt deutlich zu. Dies betrifft vor allem frische und tiefgekühlte Lebensmittel.

Wichtig ist die Sicherung der **Kühlkette** als durchgängiges System beim Transport zwischen Hersteller, Großhändler, Einzelhandel und Verbraucher. Bei Unterbrechung der Kühlkette können Lebensmittel verderben, für den Verbraucher gesundheitliche Risiken entstehen und die Haltbarkeit der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

Welche Lebensmittel müssen gekühlt werden?

Lebensmittel, die aus mikrobiologischer Sicht ohne Kühlung schnell verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können.

Laut der DIN 10508 „Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel“ sind nachfolgende Produktgruppen entsprechend zu kühlen.

Beispiele für Höchsttemperaturen kühlbedürftiger Lebensmittel:

<u>Lebensmittel</u>	<u>Temperaturart</u>	<u>Temperatur</u>
Fischereierzeugnisse, frisch, sowie Krebs- u. Weichtier- erzeugnisse, unverarbeitet oder gegart	L	annähernd Schmelzeis- Temperatur
Geflügelfleisch, frisch Geflügelfleischzubereitungen	P	+ 4 °C
Hühnereier (spätestens nach dem 18. Tag nach Legedatum)	L	+ 5 °C bis + 8 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen* (* keine Dauerbackwaren)	L/P	+ 7 °C
Fleisch, frisch Fleischerzeugnisse, leicht verderblich (z. B. bestimmte Wurstsorten)	P	+ 7 °C
Feinkost- und frische zerkleinerte Salate	L/P	+ 7 °C
Molkereierzeugnisse	P	+ 10 °C



Welcher Unterschied besteht zwischen Lagertemperatur und Produkttemperatur?

Lagertemperatur (L) = Die Lufttemperatur (Umgebungstemperatur) bei der die Lebensmittel gelagert werden.

Produkttemperatur (P) = Die Temperatur, die an allen Punkten des Lebensmittels besteht.

→ Mikroorganismen können sich ab + 7 °C und höheren Temperaturen schnell vermehren. Durch Kühlung kann die Keimvermehrung wesentlich verlangsamt werden.

Grundsätzlich gilt für leicht verderbliche Lebensmittel ein Temperaturwert von max. + 7 °C. Für spezielle Produktgruppen (z. B. Frischfisch, Geflügel oder Hackfleisch) gelten Temperaturwerte, die gesondert geregelt sind.

→ Die vom Hersteller für den Einzelhandel verpackten Lebensmittel werden in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum mit einer Temperaturangabe versehen. Diese Temperatur ist bis zur Abgabe an den Verbraucher bzw. bis zur Weiterverarbeitung (z. B. in der Gastronomie) einzuhalten.

Das MHD gilt nur für die ungeöffnete Verpackung!

Nach Öffnung der Fertigpackungen sind diese unverzüglich zu verarbeiten bzw. zu verbrauchen.

Was ist bei Kühleinrichtungen zu beachten?

Wichtig ist die richtige Auswahl der Kühleinrichtungen nach Temperatur- und Klimaklassen.

Temperaturklasse = wird eingestuft nach den Temperaturbereichen der höchsten und niedrigsten Temperaturen in den Kühleinrichtungen (z. B. Getränkekühlschrank, Fleischkühltheke)

Klimaklasse = ist die vom Hersteller angegebene Umgebungstemperatur des Aufstellortes (z. B. Klimaklasse N (Normal) Umgebungstemperatur von + 16 bis + 32 °C)

Kühlmöbel haben unterschiedliche Temperaturzonen, die bei der Aufbewahrung der Lebensmittel zu beachten sind (Herstellerangaben beachten). Kühleinrichtungen sind nicht dafür ausgelegt Lebensmittel herunter zu kühlen, sondern um die Kühlkette einzuhalten.



Welche Faktoren beeinflussen die Kühlleistung?

Beispiele:

- Reinigung und Wartung der Aggregate und Lüfter
- Umgebungstemperaturen (z. B. Backöfen, Herde)
- Füllhöhe/Füllmenge der Kühlmöbel
- Warenpräsentation (keine Unterbrechung der Kühlluftzirkulation in Verkaufskühltheken)
- Zustand der Dichtungsgummis

Nur durch sorgfältige Kühlung und regelmäßige Temperaturkontrolle können gesundheitliche Risiken und Verderb der Lebensmittel vermieden werden.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften.
Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

