

Temperaturanforderungen

Die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis gemäß Art. 8 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beinhaltet Temperaturen für die Lagerung und Abgabe von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Betrieben des Einzelhandels im Sinne des Artikel 3 Nr. 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Hierzu zählen insbesondere Betriebe des Lebensmittel-Einzelhandels sowie Betriebe der Gastronomie und des Fleischerhandwerks.

Grundsätzlich sind immer die Temperaturvorgaben des Herstellers einzuhalten.

Lebensmittel	Temperatur	Bezug
Butter	+ 10 °C	ButterV; § 3 (2) Nr. 3
Frisch -u. Weichkäse „gekühlt“	+ 10 °C	KäseV; § 14(2) Nr. 4
Andere Milcherzeugnisse „gekühlt“	+ 10 °C	MilchErzV; § 3 (2) Nr. 4
Fleisch, frisch	+ 7 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt I Kap. V Nr. 2 Buchstabe b
Fleischzubereitungen	+ 7 °C / + 4°C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 1 Buchstabe a
Nebenprodukte d. Schlachtung, frisch	+ 3 °C/+ 4 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt I Kap. V Nr. 2 Buchstabe b
Geflügelfleisch, frisch	+ 4 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt II Kap. IV Nr. 8
Geflügelfleischzubereitungen	+ 4 °C	VO(EG) 853/2004;Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 1 Buchstabe a
Haarwild, erlegt, frisch	+ 7 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschn.IV, Kap. II Nr.5
Kaninchen, Hasen, Frisch	+ 4 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt II Kap. IV Nr. 8
Federwild, frisch	+ 4 °C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschn.IV, Kap. III Nr.4
Alsbaldige Abgabe(Thekenware)	+ 7 °C	Tier-LMHV, § 13 a
24h-Abgabe m. Dokumentation	+ 4 °C	Tier-LMHV, § 13 a
Vorverpackt m. Verbrauchsdatum	+ 2°C	VO(EG) 853/2004; Anh. III Abschnitt V Kap. III Nr. 2 Buchstabe c; Tier-LMHV § 7, Anl. 5, Kap. II
Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen	+ 7 °C/+ 4 °C	Tier-LMHV, § 7, Anl. 5, Kap.II.
Fischereierzeugnisse, frisch	Schmelzeistemp.	
Hühnereier, ab 18. Tag n. d. Legen	+ 5°C - + 8 °C	Tier-LMHV, § 20
Vollei, nicht pasteurisiert	+ 4 °C, max. 48 h	VO(EG) 853/2004, Anh. III Abschnitt X Kap. III Nr. 7
„tiefgefrorene“ Lebensmittel	- 18 °C	TLMV; §2 (4)