

Tiefgefrorene Lebensmittel

Durch die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) ergeben sich verschiedene Regelungen, die die Lagerung, Beförderung und das zum Verkauf vorrätig Halten von tiefgefrorenen Lebensmitteln betreffen.

Anforderungen an Einlagerungs- und Lagereinrichtungen

- Häufige und regelmäßige Temperaturmessung (mindestens alle 15 Minuten).
- Registrierung/Dokumentierung der gemessenen Temperaturen.
- Aufbewahrung der Messergebnisse (mindestens 1 Jahr lang).
- Messgeräte müssen der EN 12830, EN 13485 und EN 13486 entsprechen. Dies ist mit entsprechenden Unterlagen zu dokumentieren.

Ausnahme: Anforderungen an Lagereinrichtungen im Einzelhandel (unter 10 Kubikmeter Fassungsvermögen)

- Temperaturmessung mit mindestens einem sichtbaren Thermometer.

Anforderungen an offene Verkaufseinrichtungen im Einzelhandel

- Temperaturmessung mit mindestens einem sichtbaren Thermometer.
- Die maximale Füllhöhe ist deutlich zu kennzeichnen.
- Das Thermometer ist in Höhe der maximalen Füllhöhe anzubringen.

Wichtiger Hinweis: Diese Vorgaben gelten auch für Transportfahrzeuge

- Regelmäßige Temperaturmessung (mindestens alle 15 Minuten).
- Registrierung/Dokumentierung der gemessenen Temperaturen.
- Aufbewahrung der Messergebnisse (mindestens 1 Jahr lang).
- Toleranzgrenze bei Anlieferung von 3 °C (d. h. mindestens –15 °C).