

## Temperaturanforderungen an die Beförderung und Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Langfassung -

Zusammengestellt durch die hessische Task Force Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 <sup>1</sup> Anhang III [°C]	ATP <sup>2</sup> Übereinkommen [°C]	TLMV <sup>3</sup> [°C]	DIN 10508 <sup>4</sup> [°C]	Tier-LMHV <sup>5</sup> [°C]
<b>Vorgaben für Lebensmittel allgemein</b> (spezifische Regelungen nachfolgend)					
gefroren <sup>6</sup>		<b>-12<sup>8</sup></b> (außer Speiseeis und Butter)		<b>-12<sup>9</sup></b> (außer Speiseeis) Tabelle 3	
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18<sup>8</sup></b> (außer Speiseeis)	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> (außer Speiseeis) Tabelle 3	
<b>Fleisch</b> von als Haustiere gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel)					
frisch	<b>+7</b> Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 1a (Ausnahme siehe Abschnitt I, Kapitel VII Nr. 3)	<b>+7</b> Anlage 3		<b>+7</b> Tabelle 3	<b>+7</b> § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.2
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	

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

<b>Lebensmittel</b>	<b>VO(EG) 853/2004<sup>1</sup> Anhang III [°C]</b>	<b>ATP<sup>2</sup> Übereinkommen [°C]</b>	<b>TLMV<sup>3</sup> [°C]</b>	<b>DIN 10508<sup>4</sup> [°C]</b>	<b>Tier-LMHV<sup>5</sup> [°C]</b>
tiefgefroren <sup>6</sup>	<b>-18</b> Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. ii)	<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	<b>-18</b> § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.2
<b>Fleischerzeugnisse</b>					
frisch		<b>+6</b> oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungs- unterlagen angegeben ist  Anlage 3		<b>+7</b> leichtverderblich Tabelle 3	
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	
<b>Großwild, Farmwild</b> (Schalenwild: z. B. Wildschwein, Hirsch)					
frisch	<b>+7</b> Abschnitt III Nr. 1 i.V.m. Abschnitt I, Kapitel VII	<b>+7</b> Anlage 3		<b>+7</b> Tabelle 3	<b>+7</b> § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5, § 4 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 und Abs. 2 Satz 1 i. V. m. Anlage 4 Nr. 2
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 <sup>1</sup> Anhang III [°C]	ATP <sup>2</sup> Übereinkommen [°C]	TLMV <sup>3</sup> [°C]	DIN 10508 <sup>4</sup> [°C]	Tier-LMHV <sup>5</sup> [°C]
<b>Kleinwild, Farmwild</b> (Laufvögel), <b>Hasentiere,</b> <b>Geflügel</b>					
frisch	<b>+4</b> Abschnitt II, Kapitel V, Nr. 1, Buchst. b)  Ausnahme: Laufvögel: <b>+7</b> 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 <sup>10</sup>	<b>+4</b> Anlage 3		<b>+4</b>  Tabelle 3  (auch Geflügelfleisch- zubereitungen)	<b>+4</b>  § 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 <sup>6</sup>	<b>-12</b> <sup>13</sup> entspr. Art. 6, Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nr. 3 VO(EG) 543/2008 <sup>10</sup>  Definition gefrorenes Geflügelfleisch: Art. 116 VO(EG) 1234/2007 <sup>11</sup>			<b>-12</b> <sup>9</sup> Tabelle 1	
tiefgefroren <sup>6</sup>	<b>-18</b> entspr. Art. 116 i. V. m. Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nr.4 VO (EG) 1234/2007 <sup>10</sup>	<b>-18</b> <sup>8</sup> Anlage 2	<b>-18</b> <sup>7</sup> § 2 Abs. 4	<b>-18</b> <sup>9</sup> Tabelle 1	

<b>Lebensmittel</b>	<b>VO(EG) 853/2004<sup>1</sup> Anhang III [°C]</b>	<b>ATP<sup>2</sup> Übereinkommen [°C]</b>	<b>TLMV<sup>3</sup> [°C]</b>	<b>DIN 10508<sup>4</sup> [°C]</b>	<b>Tier-LMHV<sup>5</sup> [°C]</b>
<b>Nebenprodukte der Schlachtung</b>					
frisch	<b>+3</b> Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 3 i. V. m. Buchst. a Nr. 1	<b>+3</b> In jeder Zubereitungsart Anlage 3		<b>+3</b> Tabelle 3 <b>+4</b> <sup>15</sup> Anhang A	<b>+3</b> § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.1 und Kapitel II, Nr. 3.1.2
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18</b> <sup>8</sup> Anlage 2	<b>-18</b> <sup>7</sup> § 2 Abs. 4	<b>-18</b> <sup>9</sup> Tabelle 1	
<b>Ausgeschmolzene tierische Fette</b>					
frisch	<b>+7</b> Abschnitt XII Kapitel I Nr.1				
<b>Grieben</b>					
frisch	<b>+7</b> Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst. i) u. Buchst. b) Unterbuchst. i), (Ausnahme Buchst. c) <b>-18</b> (ab best. Lagerdauer) Abschnitt XII, Kapitel II, Nr. 5 Buchst. a) Unterbuchst. ii) und Buchst. b) Unterbuchst. ii) (Ausnahme Buchst. c)				
<b>Separatorenfleisch</b>					
frisch	<b>+2</b> Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. d)				

<b>Lebensmittel</b>	<b>VO(EG) 853/2004<sup>1</sup> Anhang III [°C]</b>	<b>ATP<sup>2</sup> Übereinkommen [°C]</b>	<b>TLMV<sup>3</sup> [°C]</b>	<b>DIN 10508<sup>4</sup> [°C]</b>	<b>Tier-LMHV<sup>5</sup> [°C]</b>
tiefgefroren <sup>6</sup>	<b>-18</b> Abschnitt V, Kapitel III, Nr.3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. e)	<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	
<b>Knochen zur Weiterverarbeitung</b>					
frisch	<b>+2</b> Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)			<b>+2</b> Tabelle 3	
gefroren <sup>6</sup>	<b>-18</b> Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)				
<b>Fische, Fischereierzeugnisse</b>					
frisch	Haltung auf annähernder <b>Schmelzeistemperatur</b> (keine Berührung mit Schmelzwasser) Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 1	unter <b>schmelzendem Eis</b> oder bei Temperatur von schmelzendem Eis Anlage 3		annähernd <b>Schmelzeistemperatur</b> Tabelle 3	bei geeigneten Temperaturen § 3 Abs. 1 Satz 1, Nr. 1 und 2 i. V. m. Anlage 1, Nr. 2 ff
gefroren <sup>6</sup>	<b>-9</b> (ganze Fische in Salzlake, zum späteren Eindosen bestimmt) Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 2 <b>-18<sup>14</sup></b> Abschnitt VIII, Kapitel VIII, Nr. 1b				
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18<sup>8</sup></b> Anlage 2	<b>-18<sup>7</sup></b> § 2 Abs. 4	<b>-18<sup>9</sup></b> Tabelle 1	

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

Lebensmittel	VO(EG) 853/2004 <sup>1</sup> Anhang III [°C]	ATP <sup>2</sup> Übereinkommen [°C]	TLMV <sup>3</sup> [°C]	DIN 10508 <sup>4</sup> [°C]	Tier-LMHV <sup>5</sup> [°C]
<b>Eier</b>	vorzugsweise konstante Temperatur, die die hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet Abschnitt X, Kapitel I, Nr. 2			<b>+5 bis +8</b> ab dem 18. Tag nach Legedatum Tabelle 3	<b>+5 bis +8</b> ab dem 18. Tag nach Legedatum § 20
<b>Flüssigei, Eiprodukte</b>					
frisch	<b>+4</b> Abschnitt X, Kapitel II, Teil III Nr. 7 und 8			<b>+4</b> Tabelle 3	<u>Eiprodukte:</u> <b>+4</b> (die bei Umgebungstemperatur nicht haltbar sind) § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel IV, Nr. 2.3.5  <u>Flüssigei:</u> <b>+4</b> (nur 48h Lagerzeit) § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel IV, Nr. 2.3.4
tiefgefroren <sup>6</sup>		<b>-18</b> <sup>8</sup> Anlage 2	<b>-18</b> <sup>7</sup> § 2 Abs. 4	<b>-18</b> <sup>9</sup> Tabelle 1	
<b>Roheihaltige Lebensmittel,</b> z.B. Frischeimayonnaise				<b>+7</b> Tabelle 3	
<b>Rohmilch</b>	<b>+8</b> (tägliche Abholung)  <b>+6</b> (nicht tägliche Abholung) Abschnitt IX, Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 2 a)	<b>+6</b> (wird die Milch zur sofortigen Verarbeitung vom Bauernhof abgeholt, so darf die Temperatur während der Beförderung auf +10 ansteigen) Anlage 3	<b>+8</b> lose Milch im Erzeugerbetrieb Tabelle 3		<b>+6</b> (Lagertemperatur) Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2



	<p><b>+10</b> (während der Beförderung) Abschnitt IX, Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 3</p> <p><b>+6</b> (Lagertemperatur) Abschnitt IX, Kapitel II, Nr. 1</p>				
<b>Vorzugsmilch</b>			<p><b>+4</b> lose Milch im Erzeugerbetrieb Tabelle 3</p> <p><b>+8</b> in Fertigpackung Tabelle 3</p>		<p><b>+4</b> (Lagerung vor der Abfüllung) Anlage 9 Kapitel I, Nr. 3</p> <p><b>+8</b> (Lagerung und Transport) § 17 Abs. 2, Nr. 3</p>
<b>Pasteurisierte Milch</b>		<p><b>+6</b> oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungunterlagen angegeben ist. Anlage 3</p>	<p><b>+8</b> Tabelle 3</p>		
<b>Frische Milcherzeugnisse</b>		<p><b>+6</b> oder bei der Temperatur, die auf dem Etikett oder in den Beförderungunterlagen angegeben ist. Anlage 3</p>			
<b>Butter</b>					
frisch		<p><b>+6</b> Anlage 3</p>	<p><b>+10</b> Tabelle 3</p>		

gefroren <sup>6</sup>		<b>-10</b> Anlage 2	<b>-12</b> Tabelle 1		
<b>Kühlbedürftiger Käse</b> Frischkäse (- zubereitung), Weichkäse u. geschnittener Käse, ausgenommen Hartkäse			<b>+10</b> Tabelle 3	<b>+10</b> (Frischkäse) § 14 Abs. 6, Nr. 1 Buchst. c) angenommene Lagertemperatur	
<b>Andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse</b>			<b>+10</b> Tabelle 3		
<b>Speiseeis</b>		<b>-20</b> <sup>8</sup> Anlage 2	<b>-18</b> <sup>9</sup> (in Fertig- packungen) Tabelle 2		
<b>Speiseeis zum Ausportionieren</b>			<b>-10</b> <sup>9</sup> 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 gefrosten“ 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 10508:2010-06)