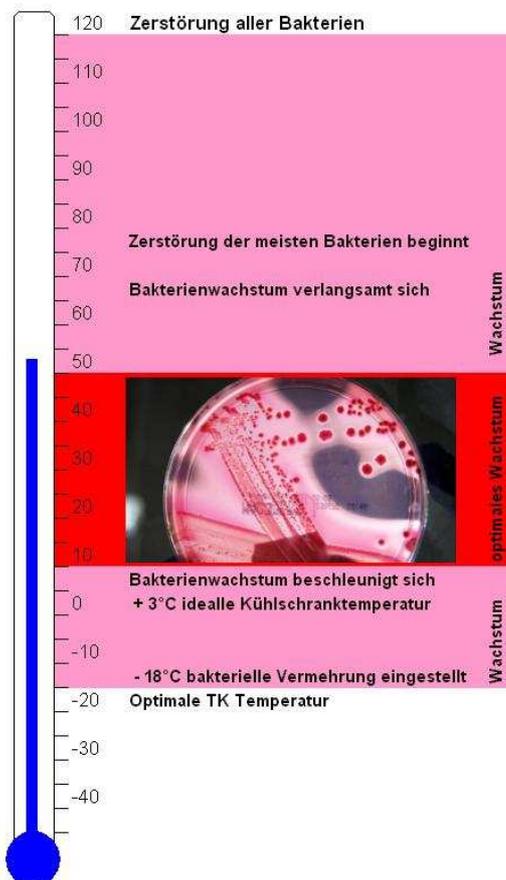


## Lebensmittelhygiene Verordnung

Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sind nachhaltige Beeinflussungen (§2 und 3) von Lebensmitteln zum Schutz der Verbraucher zu vermeiden.

Temperaturen von Lebensmitteln führen zu nachhaltiger Beeinflussung, demnach ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, verpflichtet, im Prozessablauf die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen (HACCP). Lebensmitteltemperaturen sind kritische Kontrollpunkte, die vom Transport, über den Wareneingang bis zum Verkauf an den Verbraucher prozessbegleitend aufzuzeichnen sind. Die aktuelle Lebensmittelhygiene-Verordnung löste die Verordnung vom 5. August 1997 Mitte August 2007 ab.



Auf Lebensmittel befinden sich Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze, Algen,...) für die das Lebensmittel ein idealer Nährboden ist. Das Wachstum der Mikroorganismen ist stark temperaturabhängig. Einige Mikroorganismen stellen eine Gefahr für den Menschen dar, wenn sie in den menschlichen Körper gelangen (z.B. EHEC Infektion von 10...100 Bakterien, kann Menschen töten.)

### Bakterien und Temperaturen:

- < -20°C ideale Lagertemperatur für TK Ware
- < -18°C Ende bakterieller Vermehrung
- > +5°C Vermehrung steigt an
- > +65°C Vermehrung fällt ab
- > +75°C Zerstörung der meisten Bakterien
- > +120°C alle Bakterien werden zerstört

Strenge Vorschriften regeln daher die Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel zum Schutze des Verbrauchers. Große Verpflegungseinrichtungen und Lebensmittelhändler wie Produzenten müssen besonders auf Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln achten.

Nach LMHV und HACCP sind folgende Maßnahmen vorgesehen:

1. Analyse der Gefahren im Produktionsablauf
2. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte/Risiken (Messpunkte für Eingriffe)
3. Festlegung der kritischen Grenzwerte der Kontrollpunkte
4. Festschreibung und Durchführung wirksamer Prüf- und Sicherheitsmaßnahmen
5. Dokumentation der kritischen Punkte
6. Regelmäßige Kontrolle der eingeleiteten Maßnahmen
7. Fortbildung der Mitarbeiter

Seit dem 1. Januar 2006 gilt in Deutschland unmittelbar europäisches Recht. Seitdem finden in allen EU-Mitgliedsstaaten drei EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene direkte Anwendung, die die bisherige nationale Verordnung ablösen:

- EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene (HACCP)
- EG-Verordnung 853/2004 Besondere Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Tier LMHV)
- EG-Verordnung 854/2004 Amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Die Inhalte der EU-Verordnungen sind im Prinzip nicht neu — mit Ausnahme der Dokumentationspflicht. In Zusammenhang mit DIN 12830 muss der Temperaturverlauf von Lagereichrichtungen oder Verkaufsmöbeln von Lebensmitteln nachvollziehbar sein.

Parallel dazu ist die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in Lebensmitteln im Januar 2006 in Kraft getreten, die in Bezug auf die mikrobiologische Sicherheit der Nahrungsmittel die Grenzwerte zu pathogenen Mikroorganismen sowie Indikatoren bei Überschreitung dieses Grenzwertes enthält. Die neuen mikrobiologischen Kriterien gelten ebenfalls für importierte Lebensmittel.

Ein Verstoß gegen die LMHV ist eine Ordnungswidrigkeit und kann mit Geldstrafen bis zu €50.000 belegt werden gemäß LFBG, dass zusätzlich auch den Straftatbestand kennt. Dieser kann mit einem Freiheitsentzug von bis zu 3 Jahren geahndet werden.

# INNO DATEN

**INFO-BRIEF**

**INFO-BRIEF**

**INFO-BRIEF**

Folgende kritische Temperaturgrenzwerte sind anerkannt bzw. gelten \*):

Waren	Wareneingang	Lagerung/ Verkauf	Küche	Essenausgabe
Nebenprodukte Großwild	<= 3°C	<= 3°C		
Innereien	<= 3°C	<= 3°C		
Hackfleisch	<= 2°C	<= 2°C		
Fleisch	<= 7°C	<= 7°C		
Fleisch, tiefgefr.	<= -18°C			
Geflügel, Hase, Kleinwild	<= 4°C	<= 4°C		
Feinkost	<= 7°C			
Fisch	<= 2°C			
Frischfisch		<= 2°C		
Räucherfisch		<= 7°C		
Tiefkühlkost	<= -18°C	<= -18°C		
Mopro, empfohlen	<= 10°C	<= 7°C		
Backwaren, empf.	<= 10°C			
Obst /Gemüse, empf.		<= 10°C		
Speiseeis		<= -18°C		
Durcherhitzen			> 70°C	
Aufbewahrung, warm			> 65°C	
Aufbewahrung, kalt			< 7°C	
warme Speisen				> 65°C
Rohkost				< 10°C
Aufschnittplatten				< 10°C
Salate, Dressing,				< 10°C
Frischei (max 48 Stunden) + Ei	<= 4°C	<= 4°C		
Milch	<= 6°C	<= 6°C		

\*) alle Angaben zu Temperaturen ohne Gewähr! Sie sind verpflichtet sich über die für ihren Betrieb geltenden Temperaturen zu informieren s. z.B. Tier LMHV und LFGB, etc...