

### Die "TK Verordnung"



#### TK-MÖBEL

Ab 02.2007  
alle

#### TIEFKÜHLTRANSPORT

Ab 02.2007  
alle

#### TK RÄUME

Ab 02.2007  
alle

Die TK Verordnung in ihrer geänderten Form (2007) gilt für alle tiefgefrorenen Lebensmittel (Kerntemperatur < -18°C) mit Ausnahme von Speiseeis. Sie beschreibt was tiefgefrorene Lebensmittel sind, und welche Kennzeichnungen in diesem Zusammenhang für Lebensmittel erlaubt sind.

Der Prozess des Tiefgefrierens wird definiert, und danach die Temperatur des Lebensmittels nicht mehr über -18°C steigen darf. Ausnahmen dazu sind Verkaufsmöbel des Einzelhandels und der lokale Transport. Dort darf es Abweichung bis zu 3°C nach oben geben.

Verantwortliche für TK-Waren haben mit einem geeigneten Lufttemperaturmessgerät die Temperaturen zu erfassen, und mindestens ein Jahr aufzubewahren (s. DIN 12830). Anhand der erfassten Werte soll das Temperaturgeschehen nachvollziehbar sein! Der max. Abstand je Temperaturmessungen darf 15 min. nicht überschreiten.

Ausnahme: Tiefkühzellen <10m<sup>3</sup> des Einzelhandels (nationaler Widerspruch zum EU Recht)

Der Temperaturfühler soll bei Tiefkühleinrichtungen die Lufttemperatur auf der Seite der Luftrückführung in Höhe der max. Füllhöhe anzeigen. Ordnungswidrig handelt und kann mit Geldbußen bis zu 50.000 Euro belegt werden wer obiges nicht einhält.

Die Ausstattung der Tiefkühleinrichtung muss im Einklang stehen mit

1. Temperaturlaufzeichnung gem VO (EG) 37/2005 und DIN EN 12830 mit digitalem Nachweis der Temperaturen durch einen 2. Temperaturfühler (reglerunabhängig).
2. Managementanforderung: Aufbau und Umsetzung einer guten Hygiene Praxis, Eigenkontrolle nach HACCP, jährliche Überprüfung der Einrichtung gem. DIN 13486.

Fazit:

**Wenn TK, dann separate Temperaturüberwachung vorgeschrieben mit einheitlichem HACCP Konzept für alle Lebensmittelttemperaturen (auch Frische und NK)!**