

### Handgeschriebene Temperaturlisten sind illegal!

Die immer wieder anzutreffenden handgeschriebenen Temperaturlisten in Betrieben der Lebensmittelherstellung, -lagerung und -verteilung entsprechen nicht den geltenden Vorschriften. Auch wenn Ämter für Lebensmittelkontrolle und Veterinäre Empfehlungen diesbezüglich machen. Weder Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) noch die Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) lassen einen anderen Schluss zu.

Bei Tiefkühlwaren (TK) mit Lagertemperaturen  $<-18^{\circ}\text{C}$  regelt die TLMV in Zusammenhang mit der europäischen TLMV (EG 852/2005) die Registrierung und Überwachung der Lebensmittelttemperaturen durch die EN DIN 12830. Demnach sind im wesentlichen Lebensmittelttemperaturen automatisch durch ein Gerät reglerunabhängig, alle 15 Minuten (96x am Tag!) für mindestens ein Jahr aufzuzeichnen und zu speichern, bei Soll-/Istabweichungen zu alarmieren.

Für nicht TK Waren gilt wie oben auch auf jeden Fall die LMHV, die in §2 das Gelten der EU LMHV EU852/2004 festlegt, und pauschal unter §3 feststellt:

*Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.*

Die nachteilige Beeinflussung ergibt sich wiederum aus der EU LMHV 852/2004 (§2 LMHV). Denn dort heisst es u.a. "Ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen ist eines der grundlegenden Ziele des Lebensmittelrechts..." und weiter ... *Bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können, insbesondere bei gefrorenen Lebensmitteln, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.* ...

Schließlich dann ... *Auf der Grundlage wissenschaftlicher Risikobewertungen sind mikrobiologische Kriterien und Temperaturkontrollerfordernisse festzulegen...* die Temperaturkontrollerfordernisse (u.a. HACCP) werden dann in Kapitel 1 unter 2. Betriebsstätten und d.

*... soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.*

festgelegt. Die Temperaturkontrollerfordernisse in Zusammenhang mit mikrobiologischen Kriterien sind erst die Grundlage Einhaltung von Temperaturen, und dann Überwachung und Registrierung zur Einhaltung der LMHV. Eine handgeschriebene Liste kann sicherlich als Registrierung dienen (ähnlich TKVO 1 Jahr Speicherung), auch wenn man mit 1 Temperatur/Tag keinen Temperaturverlauf nachvollziehen kann (s. TKVO Anforderung fast 100 Temperaturen/Tag!).

Eine Überwachung jedoch ist sie nicht, und damit kann die handgeschriebene Temperaturliste auch nicht als Eigenkontrolle gemäß geltender Vorschriften herangezogen werden. Denn bei Betrieben die z.B. nicht an 365 Tagen im Jahr an 24 Stunden am Tag arbeiten, ist die Überwachung einer Einrichtung die genau dies macht (Lebensmittelkühlung!) nicht möglich.

Ein von Mo.-Fr. geöffneter Kantinenbetrieb kann durch manuelle Temperaturlisten einen Stromausfall seiner Gewerbekühlung am Wochenende nicht dokumentieren, obwohl am Montag morgen die Temperaturen ok aussehen, ist eine Gefährdung gemäß §3 LMHV lange eingetreten!

Sowohl TKVO als auch LMHV (mit HACCP) benötigen den vorausseilenden Hinweis (Alarm), dass ein Risiko für eine Gefährdung besteht, das jedoch abzuwenden ist vor der Lebensmittelgefährdung.

**Handgeschriebenen Temperaturlisten sind nach gegenwärtiger Rechtslage nicht zulässig, ein Sonderrecht für diese Listen gibt es per se nicht.**