

Temperaturanforderungen für kühlbedürftige Lebensmittel

Leichtverderbliche Lebensmittel sind nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) "Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann". Es sind also solche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können.

Für derartige Lebensmittel ist in der Vergangenheit eine Reihe von Regelungen mit entsprechenden Temperaturanforderungen erlassen worden, die aber nicht durchgehend aufeinander abgestimmt waren. Die folgende Tabelle gibt eine Vereinheitlichung der bis dato geltenden Regelungen wieder. Für die Luftfeuchtigkeit gibt es zwar keine gesetzlichen Bestimmungen, jedoch sollten Lebensmittel immer bei einer Luftfeuchtigkeit gelagert werden, die ihrem natürlichen Wassergehalt entspricht um negative, physikalische Veränderungen zu vermeiden. Beispiel hierfür ist das Austrocknen von Blattgemüse bei zu niedriger Luftfeuchte oder das "Schwitzen" von Pralinen und Schokolade bei zu hoher Luftfeuchtigkeit.

Lebensmittel	vorgeschriebene Lagertemperaturen*	empfohlene rel. Luftfeuchtigkeit
Fleischwaren (Hackfleisch, verp. Fleischwaren, Innereien, Fertiggerichte)	0 / +3 °C	85 bis 90 %
Kaninchen, Wildbret	0 / +4 °C	85 bis 90 %
Geflügel	0 / +4 °C	85 bis 90 %
Fleisch- und Wurstwaren	0 / +6 °C	75 bis 85 %
frischer Fisch, Muschelfleisch	0 / +2 °C	95 bis 100 %
geräucherter Fisch	0 / +2 °C	75 bis 90 %
Frischmilch	0 / +4 °C	75 bis 90 %
Käse	0 / +6 °C	85 bis 90 %
Eier	0 / +8 °C	75 bis 90 %
gekühltes Gemüse	0 / +4 °C	85 bis 90 %
gekühltes Beerenobst	0 / +4 °C	75 bis 90 %
gekühltes Kernobst	0 / +4 °C	85 bis 95 %
gekühltes Steinobst	0 / +4 °C	75 bis 90 %
Schnittblumen	+1 / +3 °C (empf.)	ca. 95 %

* im geometrischen Mittel des Lebensmittelprodukts gemessen

Die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen für die in einem Verkaufsmöbel ausliegenden Lebensmittel kann viele Gründe haben. Die ausdrückliche Verantwortung für diese Tatsache kann meist nicht einer einzigen beteiligten Person/ Personengruppe angelastet werden. Nichtsdestotrotz ist die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen nachteilig für den Verbraucher und den Geschäftsinhaber: Dem Verbraucher drohen gesundheitliche Schäden, dem Geschäftsinhaber im Höchstfall die Einstellung seines Betriebs.

Häufige Gründe und Verantwortliche für Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen für in einem Verkaufsmöbel ausliegende Lebensmittel*		
einbezogene Faktoren	häufige Gründe	mögliche verantw. Personen
Umgebung der Verkaufsmöbel (Laden)	<ul style="list-style-type: none"> Überschreitung der Höchstwerte der Umgebungsbedingungen (oder unrealistisches Pflichtenheft) ungewöhnliche thermische Strahlung zu starke äußere Beleuchtung ungewöhnlicher Luftzug 	<ul style="list-style-type: none"> Geschäftsinhaber Architekt beratender Ingenieur Beleuchtungstechniker Wartungsdienst Abteilungsleiter
Möbel (und Anlage)	<ul style="list-style-type: none"> falsche Auswahl der Verkaufsmöbel unzureichende Leistung defekte Anlage falsche Nutzung von Ausstattung und Zubehör innere Beleuchtung Abtauvorgänge 	<ul style="list-style-type: none"> Hersteller Installateur Investor, Geschäftsführer Wartungsdienst Abteilungsleiter "Merchandiser"
Waren (und Verpackungen)	<ul style="list-style-type: none"> falsche Temperaturen der Waren beim Heineinlegen in die Verkaufsmöbel (unterbrochene Kühlkette) falsche Warenauffüllung zu lange Auslagezeit unzureichende oder unangepasste Verpackung 	<ul style="list-style-type: none"> Spediteur Geschäftsinhaber Abteilungsleiter "Merchandiser" Hersteller der Ware

*nach Georges Rigot, "Verkaufskühlmöbel"