



Temperaturbedingungen für die Beförderung und Lagerung von kühlpflichtigen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Lebensmittel		VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren (Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel)	frisch	+7 Abschnitt I, Kapitel VII., Nr. 1 a Ausnahme: Abschnitt I, Kap. VII Nr. 3	+7 Anlage 3	+7 § 7 Satz 1 i.V.m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.2
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Fleisch von Groß- & Farmwild (Schalenwild: z. B. Wildschwein, Hirsch)	frisch	+7 Abschnitt III, Nr. 1 i.V.m. Abschnitt I, Kapitel VII	+7 Anlage 3	+7 § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 i.V.m. Anlage 4
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Fleisch von Laufvögeln (u.a. Strauß, Emu)	frisch	+4 Ausnahme: +7 wenn die zuständige Behörde dies für angebracht hält Abschnitt III, Nr. 2		
	gefroren		- 18 Anlage 2	

Lebensmittel		VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Fleisch von Kleinwild, Hasentiere und Geflügel	frisch	+4 Abschnitt II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. b)	+4 Anlage 3	+4 § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr.4 i.V.m. Anlage 3; § 3 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 i.V.m. Anlage 4 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.3
	gefroren – 12° Art. 6 der VO (EG) Nr. 543/2008			
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Hackfleisch, Faschiertes	frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. i) Ausnahme: Bei der Herstellung v. Fleischerzeugnissen: + 7 Abschnitt VI, Nr. 2		+2 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.1
	tiefgefroren	- 18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr.2, Buchst. c), Unterbuchst. ii)	- 18 Anlage 2	-18 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.2

Lebensmittel		VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Fleischzubereitungen	frisch	+4 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2, Buchst. c), Unterbuchst. i) Ausnahme: Bei der Herstellung v. Fleischerzeugnissen: + 7 Abschnitt VI, Nr. 2		+4 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.1
	tiefgefroren	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 2 Buchst. c), Unterbuchst. ii)	- 18 Anlage 2	-18 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel II, Nr. 3.3.2
Fleischerzeugnisse	frisch		+6 Außer bei den durch Pökeln, Räuchern, Trocknen o. Sterilisieren haltbar gemachten Produkte Anlage 3	
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Separatorenfleisch	frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. d)		
	tiefgefroren	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr.3 Buchst. c) und Nr. 4 Buchst. e)	- 18 Anlage 2	

Lebensmittel		VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Knochen zur Weiterverarbeitung	frisch	+2 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)		
	tiefgefroren	-18 Abschnitt V, Kapitel III, Nr. 4 Buchst. b)		
Nebenprodukte der Schlachtung	frisch	+3 Abschnitt I, Kapitel VII, Nr. 3 i. V. m. Nr. 1 Buchst. a)	+ 3 Anlage 3	+3 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel I, Nr. 2.2.1 und Kapitel II, Nr. 3.1.2
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben	frisch	+7 Abschnitt XII, Kapitel I, Nr. 1 und Kapitel II, Nr. 1 Buchst. d)		
Fische, Fischereierzeugnisse	frisch	Lagerung bei annähernder Schmelzeistemperatur Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 1	+ 2 bzw. immer „unter Eis“ Anlage 3 Ausnahme: verarbeitete, marinierte, gesäuerte, geräucherte, gepökelte Fischereierzeugnisse	bei geeigneten Temperaturen § 3 Abs. 1 Satz 1, Nr. 1 i. V. m. Anlage 1, Nr. 1.2 und 2.2
	gefroren	-9 (ganze Fische in Salzlake, die zum Eindosen bestimmt sind) Abschnitt VIII, Kapitel VII, Nr. 2		
	tiefgefroren	-18 Abschnitt VIII, Kapitel VIII, Nr. 1b	- 18 Anlage 2	

Lebensmittel		VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere, Meeresschnecken	frisch	Temperatur, die die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt Abschnitt VII, Kapitel VIII, Nr.1		
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Froschschenkel und Schnecken	frisch	annähernd Schmelzeistemperatur Abschnitt XI, Nr. 5 und 8		
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	
Eier		vorzugsweise konstante Temperatur, die die hygienische Beschaffenheit am besten gewährleistet Abschnitt X, Kapitel I, Nr. 2		bei einer möglichst konstanten Temperatur, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet § 7 Satz 1 Nr. 1 i.V.m. Anlage 5, Kap IV, Nr. 1.2
Flüssigkei, Eiprodukte	frisch	+4 Abschnitt X, Kapitel II, Teil III Nr. 7 und 8		+4 § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kap. IV, Nr. 2.3.5 (Eiprodukte, die bei Umgebungstemp. nicht haltbar sind) § 7 Satz 1 i. V. m. Anlage 5, Kapitel IV, Nr. 2.3.4 (Flüssigkei: max. 48h Lagerzeit nach dem Aufschlagen)
	tiefgefroren		- 18 Anlage 2	

Lebensmittel	VO (EG) Nr. 853/2004	ATP Übereinkommen	Tier-LMHV
Rohmilch	+8 (tägliche Abholung) +6 (nicht tägliche Abholung) Abschnitt IX, Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 2 a) +10 (während der Beförderung) Abschnitt IX, Kapitel I, Unterkapitel II B, Nr. 3 +6 (Lagertemperatur) Abschnitt IX, Kapitel II, Nr. 1		+6 (Lagertemperatur) Anlage 5, Kapitel V, Nr. 1.1 (Ausnahmen: s. Anlage 5, Kap. V Nr. 1,2)
Vorzugsmilch			+4 (Lagerung vor der Abfüllung) Anlage 9 Kapitel I, Nr. 2 +8 (Zeit von der Abfüllung bis zur Abgabe) § 17 Abs. 2, Nr. 3
Butter		+6 (frisch) Anlage 3 - 10 (gefroren) Anlage 2	
Speiseeis		-20 Anlage 2	

Lebensmittel	Rechts- bzw. Beurteilungsgrundlage
Speiseeis zum Ausportionieren	-10 DIN10508, Tab. 2
Konsummilch, pasteurisiert	+8 DIN 10508, Tab. 3
Kühlbedürftiger Käse	+10 Käse-Verordnung Käse und Erzeugnisse aus Käse: wird das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Hinweis "gekühlt" angegeben, ist es auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10 Grad C zu berechnen (§ 14 Abs. 2, Nr. 4) Frischkäse: das MHD ist auf der Grundlage einer angenommenen Lagerungstemperatur von 10 Grad C zu berechnen(§ 14 Abs. 6, Nr. 1 Buchst. c)
Andere kühlbedürftige Milcherzeugnisse	+10 DIN 10508, Tab. 3
Roheihaltige Lebensmittel, z.B. Frischeimayonnaise	+7 DIN 10508, Tab. 3
Tiefgefrorene Lebensmittel (allgemein)	-18 § 2 Abs. 4 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)

Rechtsgrundlage/ Beurteilungsgrundlage

- 1) VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55); zul. geänd. durch Delegierte Verordnung (EU) 2025/1449 der Kommission vom 18. Juli 2025 (ABl. L, 2025/1449, 29.10.2025)
- 2) Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480, 619, 1844), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. April 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 129) geändert worden ist
- 3) Übereinkommen vom 1.9.1970 über internationale Beförderungen leicht verderblicher Lebensmittel und über die besonderen Beförderungsmittel, die für diese Beförderung zu verwenden sind (ATP) (BGBl. II 1974, S. 565), zul. geänd. durch Verordnung vom 18.11.2025 (Drucksache 679/25). Regelungen aus dem Übereinkommen haben Vorrang vor DIN-Bestimmungen, soweit sie den gleichen Regelungsinhalt haben.
- 4) DIN 10508:2010-06 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- 5) Käseverordnung- KäseVO in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.4.1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung vom 24. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 280)
- 6) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), zul. geänd. durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)
- 7) 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. L 157 vom 17.6.2008, S. 46), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 519/2013 (ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 74-171)

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)