



Informationen zum Tiefkühlen von Lebensmitteln in gewerblichen Betrieben

Infoblatt Nr.: 21 Stand 23.12.2014

Im Zusammenhang mit dem Tiefkühlen / Einfrieren von Lebensmitteln in gewerblichen Betrieben (z.B. Restaurants) werden immer wieder Mängel festgestellt, die zu einer Gefährdung der Verbraucher führen können. Dieses zu vermeiden, sollen nachfolgende Informationen dienen.

Lebensmittel	Verwenden von frischen, fachgerecht zubereiteten, hygienisch einwandfreien, nicht überlagerten Lebensmitteln.
Verpacken	Schutz der Lebensmittel vor Aromaverlust, vor Austrocknung (Gefrierbrand), Fremdgerüchen und Verunreinigung mit Mikroorganismen und Fremdpartikeln. Verwendung von gut verschließbaren Gefrierdosen aus Kunststoff, Aluminiumbehälter, tiefkühlgeeigneten Kunststoffbeuteln (nach Möglichkeit vakuumverpackt). Ausnahme: Prozessbedingtes Lagern von Roh- und Zwischenprodukten für die gewerbliche Verarbeitung.
Kennzeichnen	Anbringen eines Einfrierdatums (Eigenkontrolle) und Produktbezeichnung.
Einfrieren	Schnelles Einfrieren in Tiefkühlgeräten mit entsprechender Gefrierleistung (z.B. Vorgefrierfach). Einfrieren gut ausgekühlter Lebensmittel in möglichst flacher Schicht.
Lagern	Lagertemperatur: -18 °C oder kälter. Überwachen der Temperaturen (Thermometer muss vorhanden sein!) und das Warten der Tiefkühlgeräte (Eigenkontrolle). Regelmäßige Kontrolle der Warenvorräte (FiFo: First in – First out Prinzip anwenden). Lagerdauer beachten.

Die Kühleinheiten des Betriebes müssen mindestens einmal täglich auf die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen kontrolliert werden, dies sollte möglichst am Arbeitsbeginn erfolgen. Die Dokumentation sollte folgende Bestandteile beinhalten:

Zuordnung zum Betrieb (Firma), Nr. / Bezeichnung der Kühl- o. Tiefkühlleinrichtung, Soll- und Ist-Temperatur, Feld für Bemerkungen / Maßnahmen, Unterschrift / Zeichen des Ablesenden.

(Weitere Information zu Tiefkühlleinrichtungen finden Sie im Infoblatt Nr.: 20 des LMTVet → www.lmtvet.bremen.de)

Auftauen	Nicht bei Zimmertemperatur. Vorteilhaft im Kühlschrank (bei max. +4°C) oder im Mikrowellengerät. Lebensmittel nicht im Tausaft liegen lassen; Tausaft auffangen und wegschütten. Kleinstückige Lebensmittel direkt erhitzen.
Verarbeiten	Sachgerecht aufgetaute Lebensmittel sind wie Frischprodukte zu verarbeiten.

Achtung: Nicht aufgetaute Lebensmittel benötigen eine längere Erhitzungsdauer um ggfs. vorhandene krank machende Keime sicher abzutöten.

Verhaltensregeln beim Umgang mit Hackfleisch

Wer Hackfleisch nicht gleich verarbeiten will, kann es auch direkt nach dem Kauf einfrieren. Zwar sind professionelle Kühlgeräte, wie sie die Industrie benutzt, zum Einfrieren von Lebensmittel besser geeignet, aber auch haushaltsübliche Gefriertruhen mit Temperaturen von -18 °C reichen aus. Das Fleisch sollte jedoch in den nächsten drei bis vier Monaten verarbeitet und verzehrt werden.



Zum Einfrieren das Hackfleisch flach gedrückt im Gefrierbeutel verteilen, damit es auf diese Weise schnell durchfrieren und ebenso schnell wieder auftauen kann. Je schneller das Fleisch durchgefroren ist, desto besser hält es sich beim Auftauen. Daher das Hackfleisch an die kälteste Stelle in der Gefriertruhe legen.

- Abgepacktes frisches Hackfleisch sollte auf keinen Fall länger als auf dem Verbrauchsdatum (VD) vermerkt, aufbewahrt werden! Darüber hinaus ist beim VD darauf zu achten, bei welchen Temperaturen das Fleisch haltbar ist. Oft stehen auf abgepackten Hackfleisch Temperaturen von 2°C – ein normaler Haushaltskühlschrank erreicht in der Regel nur 4 - 7°C.
- Auch bei tiefgefrorenem Hackfleisch sollte das MHD eingehalten werden! Aufgetautes Hackfleisch ist wie frisches Hackfleisch zu behandeln, d.h. es sollte sofort zubereitet werden und ist grundsätzlich nicht zum Rohverzehr geeignet.
- Hackfleisch sollte immer nur völlig durchgegart verzehrt werden!

Verbrauchsdatum ist nicht verlängerbar!

Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind („zu verbrauchen bis ...“), dürfen nicht über das Verbrauchsdatum hinaus aufbewahrt oder weiterverarbeitet werden. Es handelt sich um Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind (z.B. Hackfleisch, frisches Geflügelfleisch, Räucherlachs u.a.) und bei denen nach Ablauf des Verbrauchsdatums von einer Gesundheitsgefahr ausgegangen wird, auch wenn es nach Ihrer Einschätzung noch nicht verdorben ist. Auch Einfrieren verlängert diese Frist nicht. Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln (schließt auch das Bereithalten für Verkaufszwecke ein) mit abgelaufenem Verbrauchsdatum stellt eine Straftat dar! Einfrieren von Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum nur VOR Ablauf des Verbrauchsdatums MIT Kennzeichnung UND NUR zur Weiterverarbeitung.

(Weitere Informationen über das Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum finden Sie in unserem Infoblatt Nr.: 13 des LMTVet → www.lmtvet.bremen.de)

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 1. Sept. 2005 (BGBl I 2005, 2618, (3007) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Lebensmittelinformations-Verordnung) DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011
- Verordnung (EG) 37/2005 zur Überwachung der Temperaturen von tief gefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen vom 12. Januar 2005 (EU Abl. Nr. L 10 v. 13.01.2005, S. 18) in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
 0421/361 15240	 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de