

Temperaturkontrolle und Temperaturdokumentation

Im nachstehenden Bericht wird aus der Praxis heraus dargestellt, welche Daten für eine nachvollziehbare Temperaturkontrolle im Lebensmittelhandel wichtig sein könnten.

Für Temperaturkontrollen sollte das Überwachungspersonal mit mindestens einem Einstichthermometer ausgestattet sein, um vor Ort Kerntemperaturmessungen durchführen zu können, da nur **Kerntemperaturmessungen** die tatsächliche Produkttemperatur belegen. Eine Lufttemperaturmessung gibt nur die momentane Temperatur der Kühlluft am Messort an.

Gründe für die Nichteinhaltung der Kühlkette im Lebensmittelhandel wurden im Artikel „Die Kühlkette und der Lebensmitteleinzelhandel“ in der Fachzeitschrift Der Lebensmittelkontrolleur, Ausgabe 4/2008, ab Seite 147 genannt.

Für eine gerichtsverwertbare Temperaturkontrolle einschließlich der damit verbundenen Temperaturdokumentation müssen verschiedene Daten ermittelt und dokumentiert werden.

Als Hilfe für eine praxisgerechte Temperaturkontrolle und –Dokumentation wurde der nachstehende Vermerk erstellt. Er kann genutzt werden als Leitfaden für eine Temperaturkontrolle und für eine Temperaturdokumentation.

Hinweise und Informationen zum Vordruck/Leitfaden Temperaturdokumentation*

Zur Beachtung: Es gibt keine starren Vorgaben für eine Temperaturkontrolle, weil jede Überprüfung individuell auf die örtlichen Gegebenheiten eingehen muss.

Mit dem Vordruck, der auch als Leitfaden für Überprüfungen von Kühleinrichtungen (Kühlhallen, Kühlhäuser, Kühlzellen) und Kühlmöbeln genutzt werden kann, werden wichtige Eckpunkte für die Überprüfung der Kühlkette – vom Hersteller bis zum Einzelhandel – genannt.

Mit den ermittelten Daten kann eine fundierte und nachvollziehbare Temperaturkontrolle dokumentiert werden.

Vor Beginn einer Temperaturkontrolle ist die Kühlkette zu erfragen und schriftlich festzuhalten. Die dadurch erhaltenen Informationen über die Kühlkette dienen als Grundlage für die weitere Vorgehensweise im Prüfungsobjekt.

Erläuterungen zum Vordruck

zu 2. Betriebliche Temperaturerfassung...

- automatische Temperaturerfassung, Name des Systems

Bei der automatischen Temperaturerfassung sind in einem Kühlmöbel verschiedene Temperaturfühler installiert, die innerhalb von vierundzwanzig Stunden nach einem vorgegebenen Zeittakt Temperaturen erfassen. Bei jedem Zeittakt wird aus den von den Temperaturfühlern erfassten Temperaturen eine durchschnittliche Kühllufttemperatur errechnet.

Die Datenerfassung und –Dokumentation erfolgt - je nach System - in einem Rechner vor Ort oder an einer zentralen Stelle.

Die Systeme errechnen **keine** Produkttemperatur, sondern nur eine Kühllufttemperatur (Lagertemperatur).

Ein wichtiger Faktor bei einer automatischen Temperaturerfassung sind die Temperaturfühler. Bei den Fühlern ist darauf zu achten, dass diese an den richtigen Stellen im Kühlmöbel platziert sind. Manche Kühlmöbel müssen auf **Sommer-/Winterbetrieb** umgestellt werden.

zu 3. Überprüfung der betrieblichen Temperaturdokumentation...

- Letzte Temperaturkontrolle durch betriebliche Vorgesetzte

Gemeint sind Gebietsleiter, Bezirksleiter aber auch das Qualitätssicherungspersonal. Das Fachwissen der betrieblichen Vorgesetzten sollte erfragt werden.

- Letzte externe QS-Kontrolle

Hinweise zum System „QS-Ihr Prüfsystem für Lebensmittel“ siehe www.q-s.info. Das QS-Symbol auf den Fertigpackungen von tierischen Lebensmitteln garantiert die Einhaltung der Kühlkette bis zur Ladentheke.

- Letzte Betriebschulung über Temperaturerfassung

Ist das zuständige Verkaufspersonal im richtigen Umgang mit dem Thermometer, der richtigen Temperaturerfassung (Wann, Wo, Wie und Was?) und –Dokumentation durch geschultes Personal eingewiesen?

zu 4. Sonstiges

- Temperaturnausgleich des Fühlers

Ein Einstichfühler muss erst die im Kühlmöbel, TK-Möbel oder Kühleinrichtung/Kühlhalle vorhandene Umgebungstemperatur annehmen, bevor eine Temperaturmessung durchgeführt wird.

zu 5. Kühleinrichtung/Kühlmöbel

- letzte Wartung vom (Seite 2)

Damit die technischen Teile eines Kühlmöbels/einer Kühleinrichtung voll funktionsfähig bleiben, ist es unbedingt erforderlich, dass in regelmäßigen Abständen eine technische Wartung (technischer Ausdruck: Instandsetzung) durchgeführt wird. Die vorgegebenen Wartungen der Kühlmöbelhersteller zum jeweiligen Kühlmöbel sind den Begleitdokumenten (Übergabeprotokolle bei der Aufstellung des Kühlmöbels) zu entnehmen.

zu 7. Temperaturmessungen...

Es muss beachtet werden, dass eine oder mehrere Temperaturabweichungen bei Lagertemperaturmessungen (Luft) kaum eine Aussagekraft über die tatsächlichen Produkttemperaturen (Kerntemperatur) der Lebensmittel haben, weil eine Lufttemperaturmessung immer nur die momentane Kühlluftsituation **an dieser Stelle** (Messort) darstellt (z.B. Abtauphase, Kühlphase....).

*) Bezugsquelle: Kohlhammer GmbH, Deutscher Gemeindeverlag

Information:

VDMA Einheitsblatt, **VDMA 11499** Betrieb und Nutzung von Verkaufskühlmöbeln, August 2008 (Alleinverkauf durch Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin)

Im August 2008 hat der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. (VDMA) das VDMA-Einheitsblatt Betrieb und Nutzung von Verkaufskühlmöbeln – VDMA 11499 – herausgegeben. In dem Einheitsblatt werden auf hervorragender Weise Begriffe und Hintergründe für den Betrieb und die Instandhaltung von Verkaufskühlmöbeln und den dazu gehörenden kältetechnischen Einrichtungen im Bereich des Lebensmittelhandels beschrieben. Zur Information werden die im Internet vorhandene Seiten 1 und 2 der VDMA 11499 diesem Artikel beigelegt.

Bernd Meyer

Landkreis Verden
Fachdienst Veterinärdienst und
Verbraucherschutz
27283 Verden