

Gesamte Rechtsvorschrift für Temperaturkontrollverordnung, Fassung vom 10.01.2018

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln (Temperaturkontrollverordnung)
StF: BGBl. Nr. 581/1996 [CELEX-Nr.: 392L0001 und 392L0002]

Änderung

BGBl. II Nr. 305/2006

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 39 Abs. 8 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird verordnet:

Text

§ 1. (1) Amtliche Kontrollen der Temperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln sind in Bezug auf

1. die Probenahme (Anlage 1),
2. das Analyseverfahren (Anlage 2),

nach den in den Anlagen beschriebenen Methoden durchzuführen.

(2) Die in Abs. 1 beschriebenen Kontrollverfahren sind anzuwenden, wenn die Kontrolle berechnete Zweifel an der Einhaltung der in der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994, in der jeweils geltenden Fassung, aufgestellten Temperaturgrenzwerten aufkommen lässt.

Anlage 1

VERFAHREN FÜR DIE PROBENAHEME BEI TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

1. Auswahl der zu kontrollierenden Pakete

Art und Menge der ausgewählten Packungen müssen so beschaffen sein, daß ihre Temperatur für die wärmsten Stellen der kontrollierten Sendung repräsentativ ist.

1.1. Gefrierlagerräume

Die Proben für die Kontrolle sind an mehreren kritischen Stellen des Gefrierraums zu entnehmen, z. B.: in der Nähe der Türen (oberer und unterer Bereich), in der Mitte des Gefrierraums (oberer und unterer Bereich), in der Nähe der Luftrückführung des Kühlaggregats. Bei allen Produkten ist die Lagerungsdauer (für die Stabilisierung der Temperatur) zu berücksichtigen.

1.2. Transport

a) Falls die Entnahme von Proben während des Transports erforderlich ist, sind diese an der Ober- und Unterseite der Sendung, an den Öffnungskanten der Türen oder jedes Türpaares zu entnehmen.

b) Probenahme beim Entladen:

Auswahl von vier Proben an folgenden kritischen Stellen:

- Ober- und Unterseite der Sendung an den Öffnungskanten der Türen oder jedes Türpaares;
- obere hintere Ecken der Sendung (an einem vom Kühlaggregat so weit wie möglich entfernten Punkt);
- Mitte der Sendung;
- Mitte der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich am Kälteaggregat);

– obere und untere Ecken der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich an der Lufrückführung des Kälteaggregats).

1.3. *Tiefkühltruhen des Einzelhandels*

Aus drei Stellen, die für die wärmsten Punkte der verwendeten Tiefkühltruhe repräsentativ sind, ist eine Probe für die Prüfung zu entnehmen.

Anlage 2

TEMPERATURMESSVERFAHREN FÜR TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL

1. Umfang und Anwendungsbereich

Gemäß § 1 Abs. 1 Z 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl. Nr. 201/1994, muß das Erzeugnis nach der thermischen Stabilisierung in allen seinen Punkten ständig bei Temperaturen von -18 °C gehalten werden, gegebenenfalls mit kurzzeitigen Schwankungen nach oben wie in § 4 Abs. 2 leg. cit. angegeben.

2. Prinzip

Bei der Temperaturmessung an tiefgefrorenen Lebensmitteln wird die Temperatur einer gemäß Anhang I entnommenen Probe mit geeigneten Geräten sorgfältig angezeigt.

3. Begriffsbestimmung

„Temperatur“ bedeutet die Temperatur, die von dem temperaturempfindlichen Teil des Meßgeräts oder der Meßvorrichtung an der festgelegten Stelle gemessen wird.

4. Geräte

4.1. *Temperaturmeßgeräte*

4.2. *Instrumente zum Eindringen in das Erzeugnis*

Es ist ein leicht zu säuberndes, spitzes Metallinstrument wie ein Eisstichel, Handbohrer oder Stangenbohrer zu verwenden.

5. Allgemeine Anforderungen an die Temperaturmeßgeräte

Die Meßgeräte müssen folgenden Anforderungen genügen:

- a) Die Reaktionszeit muß innerhalb von drei Minuten 90% des Unterschieds zwischen dem ursprünglichen und dem endgültigen Temperaturstand erreichen.
- b) Das Instrument muß im Meßbereich von -20 °C bis $+30\text{ °C}$ eine Genauigkeit von $\pm 0,5\text{ °C}$ aufweisen.
- c) Die Meßgenauigkeit darf während der Messung bei einer Umgebungstemperatur im Bereich von -20 °C bis $+30\text{ °C}$ nicht um mehr als $0,3\text{ °C}$ abweichen.
- d) Die Auflösung der Anzeige des Meßgeräts muß $0,1\text{ °C}$ betragen.
- e) Die Genauigkeit des Meßgeräts ist in regelmäßigen Zeitabständen zu überprüfen.
- f) Für das Meßgerät muß ein gültiges Eichungszertifikat vorliegen.
- g) Der Temperaturmeßfühler muß leicht zu reinigen sein.
- h) Das temperaturempfindliche Element des Meßgeräts ist so auszulegen, daß ein enger thermischer Kontakt mit dem Erzeugnis gewährleistet ist.
- i) Die elektrische Ausrüstung des Meßgeräts muß gegen unerwünschte Einwirkungen durch Feuchtigkeitskondensation geschützt sein.

6. Meßverfahren

6.1. *Vorkühlen der Instrumente*

Der Temperaturmeßfühler und das Instrument zum Eindringen in das Erzeugnis müssen vor der Messung auf die Temperatur des Erzeugnisses vorgekühlt werden.

Durch das Vorkühlverfahren muß sichergestellt sein, daß die Temperatur beider Instrumente der Temperatur des Erzeugnisses so nahe wie möglich kommt.

6.2. *Vorbereitung der Proben für die Temperaturmessung*

Sind Temperaturmeßfühler nicht zum Eindringen in ein tiefgefrorenes Erzeugnis geeignet, ist es erforderlich, in das Erzeugnis unter Verwendung des vorgekühlten Instruments ein Loch zu bohren, in das der Meßfühler eingeführt werden kann. Der Durchmesser des Loches sollte so beschaffen sein, daß der Meßfühler an der Probe eng anliegt, wobei die Eindringtiefe von der Art des Erzeugnisses abhängt (wie unter Punkt 6.3 beschrieben).

6.3. *Messung der Innentemperatur des Erzeugnisses*

Während der Vorbereitung der Probe und der Temperaturmessung muß die Probe in der gewählten gekühlten Umgebung verbleiben.

Die Messung wird wie folgt durchgeführt:

- a) Sofern es die Produktabmessungen erlauben, muß der vorgekühlte Meßfühler bis zu einer Tiefe von 2,5 cm unter die Oberfläche des zu messenden Erzeugnisses eingeführt werden.
- b) Sofern die Vorgehensweise nach Buchstabe a) nicht möglich ist, wird der Meßfühler mindestens so tief eingeführt, daß der Abstand von der Oberfläche seinen drei- bis vierfachen Durchmesser beträgt.
- c) Einige Lebensmittel können aufgrund ihrer Größe oder Zusammensetzung (z. B. grüne Erbsen) zur Bestimmung ihrer Innentemperatur nicht angebohrt werden. In diesen Fällen ist die Innentemperatur des Erzeugnisses durch Einführen eines vorgekühlten stichelartigen Meßfühlers in die Mitte des Paketes in Kontakt mit dem Lebensmittel zu bestimmen.
- d) Die angegebene Temperatur ist abzulesen, wenn sie einen konstanten Wert erreicht hat.