



KÄLTETECHNIK



KLIMATECHNIK



FILTERSYSTEME



**WESTERMANN**

**KÄLTETECHNIK GMBH**

21035 HAMBURG-ALLERMÖHE

HERMANN-WÜSTHOF-RING 2

TEL.: +49 / 40 / 734 743-0 · FAX: 734 743-30

M.WESTERMANN KÄLTETECHNIK GMBH 21035 Hamburg-Allermöhe, Hermann-Wüsthof Ring 2

## Temperaturschreiberverordnung

Die 89/108/EWG oder 92/1/EWG auch DIN EN 12830 und DIN EN 13486 sowie die Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung für tief gefrorene Lebensmittel (TLMV), DIN 8959 und auch EG-VO 178/2002 sowie die neuen Verordnungen EG 852/2004 und EG 37/2005 müssen bei Lebensmitteltransporten beachtet werden.

### Zum Verständnis:

Die **89/108/EWG** (gültig seit 1988) gleicht die Rechtsvorschriften innerhalb der Europäischen Mitgliedsstaaten über tief gefrorene Lebensmittel an.

Die **TLMV** (gültig seit November 1995) regelt u.a. die technischen Eigenschaften der Messgeräte, welche zur Lufttemperaturmessung in Beförderungsmitteln in Deutschland eingesetzt werden.

Die **Norm DIN EN12830** regelt auf europäischer Ebene, was die TLMV in Deutschland festlegt

Die **92/1/ EWG** (gültig seit 01.01.1998) regelt, dass, Beförderungsmittel mit geeigneten Temperaturmessgeräten, welche während des Betriebes die Temperatur häufig und in regelmäßigen Abständen messen, auszustatten sind. Diese Daten müssen für mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden. Dabei ist zu beachten, dass das Messgerät von den zuständigen Behörden des Landes, in welchem das Beförderungsmittel registriert ist zugelassen wurde. Ausgenommen von dieser Richtlinie sind Beförderungsmittel <3m<sup>3</sup> und der örtliche Vertrieb (Direktanlieferung beim Endverbraucher ).

Die **DIN 8959** regelt den Montageort des Temperaturfühlers für die Temperaturlaufzeichnung.

Die **EG-VO 178/2002** (gültig ab 01.01.2005) beschreibt im Kern die Notwendigkeit der Lebensmittelrückverfolgbarkeit, damit im Falle einer Gesundheitsschädigung des Verbrauchers durch die Lebensmittel, der Verursacher ermittelt werden kann.

Die **EG Verordnung 852/2004** (gültig ab 01.01.2006) verpflichtet den Lebensmittelunternehmer zur Erstellung und Dokumentation eines Konzepts nach HACCP Grundlagen. Hierin muss der Unternehmer die kritischen Eckpunkte im Umgang mit Lebensmitteln ermitteln und die Funktionalität gewährleisten. Hierbei ist auch der Temperaturverlauf im 15-minütigen Intervall zu dokumentieren.

Die **EG-VO 37/2005** (gültig 01.01.2006) ersetzt die **92/1/ EWG** und bringt zusätzlich die Verpflichtung dass bei Neufahrzeugen oder Nachrüstungen, nur noch Schreiber die nach der Norm DIN EN12830 eingesetzt werden dürfen. Für Deutschland gilt weiterhin, dass die Geräte zusätzlich gemäß der TLMV zugelassen sein müssen.

Die **EN 13486** legt das jährlich wiederholende Prüfverfahren für montierte, in Betrieb befindliche und zugelassene (nach 12830 und TLMV) Temperaturschreiber fest.