



Temperaturgrenzwerte – Wareneingang

Im Wareneingang muss das Ergebnis der Prüfung in den dafür vorgesehenen Listen dokumentieren werden. Wurden die Grenzwerte überschritten, so ist die Ware zurückzuweisen. Dies muss durch die Unterschrift des Lieferanten bestätigt werden.

Wichtige Temperaturgrenzwerte	Wareneingang
Fleisch, Fisch – tiefgefroren	$\leq -18\text{ °C}$
Tiefkühlprodukte	$\leq -18\text{ °C}$
Speiseeis	$\leq -18\text{ °C}$
Fleisch, Fisch – gefroren	$\leq -12\text{ °C}$
Frischfisch	$\leq 2\text{ °C}$
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	$\leq 2\text{ °C}$
Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft)	$\leq 2\text{ °C}$
Innereien	$\leq 3\text{ °C}$
Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	$\leq 4\text{ °C}$
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	$\leq 4\text{ °C}$
Fleischzubereitungen (vor Ort hergestellt und verkauft)	$\leq 4\text{ °C}$
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	$\leq 7\text{ °C}$
Fleischwaren, Feinkost	$\leq 7\text{ °C}$
Räucherfisch	$\leq 7\text{ °C}$
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	$\leq 7\text{ °C}$
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	$\leq 7\text{ °C}$



Wareneingangsmessung in 3 Schritten

Wie messe ich richtig?

Die genaueste Messung ist immer eine Kerntemperaturmessung, d.h. ein Einstechfühler misst die Temperatur im Inneren des Kühlgutes.
Nachteil: Die Verpackung kann beschädigt werden.

Um das zu vermeiden, hat sich in der Praxis ein dreistufiges Verfahren etabliert:

1. Zuerst wird mit einem Infrarot-Messgerät die Oberfläche abgescannt. Liegt die Temperatur eindeutig im „grünen Bereich“, ist die Prüfung beendet. Beispiel: Die Joghurtbecher haben eine Temperatur von 5 °C (Soll: maximal 8 °C).
2. Die Temperatur liegt bei einigen Joghurtbechern über 8 °C? Dann wird ein Kontaktfühler zwischen zwei Joghurtbecher gebracht und gemessen. Auch diese Messung erfolgt zerstörungsfrei.
3. Ist die Temperatur immer noch zu hoch? Dann wird abschließend eine Einstechmessung bei einem oder mehreren Bechern durchgeführt. Der Fühler wird durch den Deckel in das Lebensmittel eingebracht und misst so die korrekte Kerntemperatur.



Infrarotmessung



Kontaktmessung



Einstechmessung