

Kontrollierte Temperatur

Kontrollierte Temperatur für Handel, Transport- und Lagerwirtschaft Im Rahmen der HACCP Richtlinie müssen kritische Temperaturgrenzwerte kontrolliert und dokumentiert werden. Für Einlagerungs- bzw. Lagereinrichtungen die größer als 10m³ sind, besteht für tiefgekühlte Lebensmittel eine Temperaturaufzeichnungspflicht. Für den Tiefkühltransportbereich besteht ab 2m³ eine Aufzeichnungspflicht mit einer Aufbewahrungspflicht der Dokumente von 12 Monaten. Lebensmittel verarbeitende Betriebe sind unabhängig von ihrer Größe, ob Imbiss oder Großbetrieb, danach verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem zur Überwachung der Hygiene Bestimmungen zu unterhalten. Mit dem neuen Frigo- System bietet CvS Industrieelektronik eine effiziente Lösung zur automatischen Temperaturdatenaufzeichnung und Überwachung entsprechend den aktuellen nationalen- und EU-Vorschriften für die Qualitätssicherung von Lebensmitteln, Arzneimitteln, Blutkonserven, Chemikalien, Agrarprodukten und bei Lebendtiertransporten an. Die Geräte sind nach der EU Norm EN 12830 gefertigt und stellen eine HACCP konforme Überwachung und Dokumentation der Lebensmitteltransporte entsprechend der EU Verordnung 852/2004 sicher.

Richtlinien und gesetzliche Vorschriften zur Sicherung der Lebensmittelhygiene

Seit den 60 Jahren ist ein Konglomerat an Hygieneregeln entstanden, das inkohärent, unübersichtlich und hinsichtlich mancher Regelungen unzeitgemäß war. Nach einem mehrjährigen Beratungs- und Änderungsprozess trat am 20.5.2004 das neue Hygienerecht auf EU-Gemeinschaftsebene in Kraft und ist seit dem 1.1.2006 obligatorisch anzuwenden. Die LMHV wird allerdings in weiten Teilen durch die übergeordnete EU-Verordnung Nr. 852/2004 überlagert und durch die nationale Durchführungsverordnung zum EU Hygienepaket 2007 außer Kraft gesetzt und durch Artikel 1 der Verordnung als LMHV (neu) ersetzt. Für detaillierte Ausführungen sowie die kompletten Gesetzestexte empfehlen wir das Praxishandbuch Lebensmittelhygienerecht (Hrsg. RA D. Gorny). Für die Temperaturüberwachung bedeutet dies, dass Temperaturwerte regelmäßig in 15 Minuten Intervallen von Hand oder mit einem Temperaturschreiber registriert werden müssen. Der Temperaturschreiber muss die DIN EN 12830 und die TLMV erfüllen. Die Temperaturprotokolle müssen regelmäßig überprüft, abgezeichnet und mindestens ein Jahr aufbewahrt werden. Die Sensorik muss jährlich entsprechend der DIN EN 13846 überprüft werden. Das Prüfzertifikat ist im Fahrzeug mitzuführen. Die einwandfreie Funktion der Kältemaschine ist zu gewährleisten. Durchgeführte Wartungsarbeiten sind zu dokumentieren. Die im folgenden aufgeführten Verordnungen und Normen müssen bei Lebensmitteltransporten und Lagerung eingehalten werden.

Die EG Verordnung 852/2004 (gültig ab 1.1.2006) ist eine Fortschreibung der Lebensmittelhygiene Richtlinie 93/43/EWG. Sie ist die Basisregelung bezüglich der Lebensmittelhygiene für alle Betriebe in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette einschließlich der landwirtschaftlichen Betriebe einschließlich der Fleisch, Fisch, Milch und Eiverarbeitung. Hier ist auch Dokumentationspflicht für die Temperaturaufzeichnung festgelegt. Die EU- Richtlinie 89/108/EWG (gültig ab 10.1.1989) ab dem 1.1.2007 als 2006/107/EG gültig, zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel für den menschlichen Verzehr. In dieser Richtlinie sind die Regeln für das Einfrieren, die Verpackung, Etikettierung und Kontrolle tiefgefrorener Lebensmittel festgelegt. Die TLMV (gültig ab 29.10.1991) (Änderungen 22.2.2007) regelt unter anderem die Verfahren und technischen Merkmale der Lufttemperaturmessung. Die DIN EN 12830 schreibt die technischen und konstruktiven Merkmale für Temperaturmessenrichtungen für Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für gefrorene und tiefgekühlte Lebensmittel vor. Die DIN EN 13486 fordert die regelmäßige Prüfungen von Temperaturregistriergeräten und Thermometern für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten und tiefgekühlten Lebensmittel. Die DIN 8959 stellt zwar keine Rechtsvorschrift dar, wird aber vor Gericht und den Wirtschaftskontrolldiensten als Stand der Technik zugrunde gelegt. Sie stellt das aktuellste in Europa geltende Regelwerk für die Auslegung von Fahrzeugkältemaschinen und isolierte Kleintransportbehälter dar. Sie legt fest, dass der Temperatursensor auf der Seite der Luftrückführung montiert werden muss.

Die EG-VO 37/2005 (gültig ab 1.1.2006) ersetzt die veraltete Verordnung 92/1/EWG vom 1.1.1998. Die Verordnung regelt die Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen mit geeigneten Temperaturmessgeräten. Zusätzlich zur alten Verordnung wird die Verpflichtung zur Nachrüstung und Neuausstattung mit Temperaturschreibern nach der Norm EN12830 gefordert. Die Verordnung EG 178/2002. In ihr wird das grundlegende, allgemeine Lebensmittelrecht formuliert. Mit dieser Verordnung wurde auch die Einrichtung und die Funktion der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit geregelt. Hier wird die Notwendigkeit der Lebensmittelrückverfolgbarkeit definiert, um im Falle einer Gesundheitsschädigung den Verursacher ermitteln zu können. Welche Rolle spielt die Temperaturüberwachung bei der Lebensmittelkontrolle? Die Lebensmittelüberwachung, vor allem von leichtverderblichen, wie Hackfleisch oder Speiseeis wird regelmäßig unangemeldet in Gaststätten und in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben von der staatlichen Lebensmittelkontrolle (Veterinärämter) vorgenommen. Kontrolliert werden die Kühl- und Gefriereinrichtungen aller Art, Transporteinrichtungen und Verkaufstresen. Als rechtliche Grundlage dienen die Vorschriften der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetze mit all den Nebengesetzen und Verordnungen. Bei Übertretung dieser Gesetze besteht je nach Schwere des Verstoßes eine Belehrung, gebührenpflichtige Verwarnung, eine Ordnungswidrigkeitsanzeige oder auch im besonders schwerem Falle eine Strafanzeige. Die LMHV Lebensmittelhygiene Verordnung, HACCP Richtlinien Zur Überwachung der hygienischen Bestimmungen hat jeder Lebensmittel verarbeitender Betrieb ob Imbiss, Gaststätte oder Großbetrieb ein Kontrollsystem einzurichten. Neben der

Erarbeitung eines Hygienekonzeptes mit der Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte im Produktionsablauf, schreibt die LMHV zur Aufrechterhaltung und Überwachung der spezifisch vorgeschriebenen Temperaturen angemessene Vorrichtungen vor. Dabei muss das Eigenkontrollsystem der Gefahrenidentifizierung und Gefahrenbewertung dienen und zu deren Beherrschung beitragen. Praktisch lässt sich diese Vorgabe nur mit geeigneter Messtechnik mit entsprechender automatischer HACCP Dokumentation umsetzen. Zur Gefahrenidentifizierung können die im folgenden aufgeführten Temperaturmesspunkte dienen, die ein Lebensmittel während des Lager- Herstellungs- und Transportzyklus und Inverkehrbringens

durchläuft. Anlieferungstemperaturen Umgebungstemperaturen Lagertemperaturen Transporttemperaturen Portionierungstemperaturen Produktionstemperaturen Auftau- Erhitzungs- Heißhaltetemperaturen Ausgabetemperaturen Regenerationstemperatur

CvS Industrieelektronik bietet für die verschiedenen Einsatzfelder spezielle Mess- und Dokumentationssysteme an. Diese haben sich in der Praxis bewährt, sind robust und wasserdicht für den stationären und mobilen Einsatz für den Innen-, Außen-, und Fahrzeugbereich geeignet und geprüft.

Â

Â ATP Richtlinien

Die Richtlinie 92/1/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 "zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen" ist in Deutschland durch die Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 16. November 1995 in nationales Recht umgesetzt worden.Â

1. Thermometer

1.1 Einbaupflicht: Wer?

Für folgende Glieder der Kühlkette genügt derzeit noch ein Thermometer:

Kühlfahrzeug, das im örtlichen Vertrieb eingesetzt wird.

Örtlicher Vertrieb im Sinne der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel ist definiert als "die lokale Auslieferung von tiefgefrorenen Lebensmitteln an den Einzelhandel, Hotels, Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Krankenhäuser sowie die Direktlieferung an Privathaushalte."

Beförderungsmittel mit einem Fassungsvermögen <2 m³
Tiefkühlrichtungen mit einem Fassungsvermögen < 10 m³, die im Einzelhandel zur Lagerung von Reservevorräten dienen. Ausgenommen ist der Handel, der die Lebensmittel nicht als tiefgefroren anbietet (z.B. Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen).
Tiefkühlverkaufsgeräte des Einzelhandels

1.2 Einbaupflicht; Wann?

In Deutschland sind in §7a der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel folgende Übergangsfristen festgelegt:

Thermometer ab dem 01.01.1997

1.3 Einbauort des Fühlers

Bei offenen Tiefkühlmöbeln muß das Thermometer die Lufttemperatur auf der Seite der Luftrückführung in Höhe der maximalen Füllhöhe anzeigen. Die maximale Füllhöhe ist deutlich zu kennzeichnen.

Für Beförderungsmittel ist der Einbauort nicht explizit angegeben, wir empfehlen jedoch den Fühler wie bisher üblich in der Luftrückführung der Kühleinrichtung anzubringen.

1.4 Welche Thermometer dürfen verwendet werden

In der Ersten Verordnung zu Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel werden keine Anforderungen bezüglich der Bauart gestellt. Es muss lediglich ein gut sichtbares Thermometer eingesetzt werden.

1.5 Sonstige Bestimmungen

Sonstige Regelungen für Thermometer sind vergleichbar mit denen der Temperaturschreiber und werden im nachfolgenden Text näher beschrieben.

2. Temperaturschreiber

Durch die Richtlinie 92/1/EWG werden die Betreiber von Kühlfahrzeugen und Kühlräumen dazu verpflichtet Temperaturlaufzeichnungsinstrumente einzubauen, die kontinuierlich die Temperaturen während des Transportes registrieren.

2.1 Einbaupflicht: Wer?

Beförderungsmittel für tiefgefrorene Lebensmittel >2 m³ während des Transportes LKW, SAT, Container usw.). Ausgenommen ist der örtliche Vertrieb (siehe Pkt. 1.1), hier reicht ein Thermometer.

Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel > 10 m³ Inhalt.

Ausgenommen ist der Handel, der die Lebensmittel nicht als tiefgefroren anbietet (z. B. Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen).

2.2 Einbaupflicht: Wann?

In Deutschland sind im §7a folgende Übergangsfristen festgelegt:

Temperaturschreiber in Beförderungsmitteln ab dem 01.01.1998.

Temperaturschreiber in Einlagerungs- und Lagereinrichtungen ab dem 01.01.1997.

2.3 Nachweispflicht

Durch die Temperaturschreiber ist die Lufttemperatur so häufig zu messen und aufzuzeichnen, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist (mindestens 1mal/15 Min.).

Diese Aufzeichnungen müssen mindestens 1 Jahr aufbewahrt werden.

2.4 Welche Geräte sind zugelassen und dürfen eingesetzt werden?

Es dürfen nur Lufttemperaturmessgeräte für Beförderungsmittel verwendet werden, die von der jeweiligen Behörde des Landes zugelassen sind. In Deutschland erfolgt die Zulassung durch die ATP-Prüfstelle.

Die "Anforderungen an registrierende (aufzeichnende) Temperaturmessgeräte zur Bestimmung der Lufttemperatur in

Beförderungsmitteln" sind in der Anlage zu §2a Abs. 2 der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel angegeben.

2.5 Eichen

Eine Eichpflicht für Temperaturschreiber und Thermometer zur Temperaturüberwachung der Kühlung gibt es nicht mehr, da die deutschen Eichgesetze im europäischen Rahmen nicht gültig sind und daher in der Eichordnung Temperaturschreiber und Kühlthermometer gestrichen wurden.

2.6 Kalibrieren von Temperaturschreibern für Beförderungsmittel (Qualitätssicherung)

Temperaturschreiber müssen zwar nicht geeicht werden, dafür muß aber durch eine Kalibrierung die Genauigkeit überprüft werden.

Beim Kalibrieren der Temperaturschreiber durch den Hersteller vor der Auslieferung wird mittels eines Referenzgerätes die Meßabweichung am Prüfling festgestellt und in einem Protokoll niedergeschrieben. Das Referenzgerät muss von einer vom WECC (Western European Calibration Cooperation) anerkannten Kalibrierstelle (in Deutschland DKD, Deutscher Kalibrierdienst) kalibriert worden sein. Gemessen wird bei -20°C und $\pm 0^{\circ}\text{C}$.

Wer darf Kalibrieren?

Kalibrieren im Sinne der EG-Richtlinie 92/1 darf der, der über die nötigen Messeinrichtungen verfügt und durch Fremdüberwachung (z. B. TÜV Bayern) oder durch ein zertifiziertes Qualitätssicherungssystem ein korrektes Kalibrieren der Geräte nachweisen kann, selbstverständlich auch jedes Eichamt. Wann und wie oft muss kalibriert werden?

Vor der Auslieferung durch den Hersteller.
Nach dem Einbau in das Fahrzeug muss durch eine Vergleichsmessung die einwandfreie Funktion und Temperaturanzeige des Schreibers überprüft und dokumentiert werden.
Jährliche Vergleichsmessung mittels kalibriertem Thermometer (mit Nachweis durch Datumsplakette)
Nach sechs Jahren wird im Rahmen der ARP-Wiederholungsprüfung der Temperaturschreiber auf seine Genauigkeit hin durch Kalibrieren überprüft.
Danach im Dreijahreszyklus bei jeder weiteren ATP-Wiederholungsprüfung.

TLMV Tiefgefrorene Lebensmittelverordnung Eingangswortlaut Auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe a, b und d sowie Nr. 4 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945, 1946), der durch Artikel 1 Nr. 3 des Gesetzes vom 22. Januar 1991 (BGBl. I S. 121) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 23. Januar 1991 (BGBl. I S. 530) verordnet der Bundesminister für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft: § 1 Begriffsbestimmung, Anwendungsbereich (1) Tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne dieser Verordnung sind Lebensmittel, die 1. einem geeigneten Gefrierprozess (Tiefgefrieren) unterzogen worden sind, bei dem der Bereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Lebensmittels so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Lebensmittels an allen seinen Punkten nach der thermischen Stabilisierung mindestens minus 18 Grad C beträgt, und 2. mit einem Hinweis darauf, dass sie tiefgefroren sind, in den Verkehr gebracht werden. (2) Speiseeis unterliegt nicht den Vorschriften dieser Verordnung. (3) (weggefallen) § 2 Anforderungen an das Herstellen und Behandeln (1) Zum Tiefgefrieren müssen Lebensmittel von einwandfreier handelsüblicher Qualität verwendet werden, die den nötigen Frischegrad besitzen. (2) Beim Tiefgefrieren dürfen keine anderen Gefriermittel als Luft, Stickstoff und Kohlendioxid mit dem Lebensmittel in unmittelbarem Kontakt kommen. (3) Die Zubereitung und das Tiefgefrieren müssen unverzüglich mit geeigneten Geräten ausgeführt werden. (4) Nach dem Tiefgefrieren muss die Temperatur bis zur Abgabe an den

Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18 Grad C oder tiefer gehalten werden. Von dieser Temperatur sind folgende Abweichungen nach oben zulässig: 1. beim Versand kurzfristige Schwankungen von höchstens 3 Grad C, 2. beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühlgeräten des Einzelhandels im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren Abweichungen von höchstens 3 Grad C. Dem Verbraucher stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich. (5) Örtlicher Vertrieb im Sinne dieser Verordnung ist die lokale Auslieferung von tiefgefrorenen Lebensmitteln an den Einzelhandel, Hotels, Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Krankenhäuser, sowie die Direktlieferung an Privathaushalte. § 2a Lufttemperaturmessung (1) Der für die Beförderung sowie für die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel Verantwortliche hat sicherzustellen, dass während des Betriebs der Beförderungsmittel oder der Einlagerungs- oder Lagereinrichtungen die Lufttemperatur, der tiefgefrorene Lebensmittel ausgesetzt sind, mit Messgeräten nach Artikel 2 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen (ABl. EU Nr. L 10 S. 18, Nr. L 153 S. 43) so häufig und in regelmäßigen Zeitabständen gemessen und aufgezeichnet wird, dass das Temperaturgeschehen nachvollziehbar ist. (2) Abweichend von Absatz 1 ist die Lufttemperaturmessung in Tiefkühlleinrichtungen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 10 Kubikmetern, die im Einzelhandel zur Lagerung von Reservevorräten dienen, durch den für die Lagerung Verantwortlichen mit mindestens einem gut sichtbaren Thermometer sicherzustellen. Das Thermometer muss bei offenen Tiefkühlmöbeln die Lufttemperatur auf der Seite der Lufrückführung in Höhe der maximalen Füllhöhe anzeigen. Die Füllhöhe ist deutlich zu kennzeichnen. § 2b Amtliche Lebensmittelüberwachung (1) Die amtliche Überwachung der Temperaturen tiefgefrorener Lebensmittel erfolgt gemäß den Anhängen I und II der Richtlinie 92/2/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 zur Festlegung des Probenahmeverfahrens und des gemeinschaftlichen Analyseverfahrens für die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln (ABl. EG Nr. L 34 S. 30). Das in Anhang II dieser Richtlinie beschriebene Temperaturmessverfahren darf nur dann angewandt werden, wenn sich auf Grund der Kontrolle berechnete Zweifel an der Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturgrenzwerte ergeben haben. (2) Es können auch andere als in Absatz 1 genannte, wissenschaftlich vergleichbare Temperaturmessverfahren angewandt werden. Bei voneinander abweichenden Ergebnissen sind die mit den gemeinschaftlichen Verfahren erhaltenen Ergebnisse ausschlaggebend. § 3 Bezeichnungsschutz Lebensmittel dürfen mit den Angaben "tiefgefroren", "tiefgekühlt", "Tiefkühlkost" oder "gefrostet" gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den Anforderungen des § 1 Abs. 1 Nr. 1 und des § 2 entsprechen. § 4 Verpackung Tiefgefrorene Lebensmittel, die zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in Fertigpackungen in den Verkehr gebracht werden, die das Lebensmittel vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen von außen schützen. § 5 Kennzeichnung von Erzeugnissen für Verbraucher Tiefgefrorene Lebensmittel in Fertigpackungen, die zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den durch die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben angegeben sind: 1. die Worte "tiefgefroren", "tiefgekühlt", "Tiefkühlkost" oder "gefrostet" in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, 2. der Zeitraum, während dessen das Lebensmittel beim Verbraucher gelagert werden kann, sowie die Aufbewahrungstemperatur oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage, 3. die Worte "nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren" oder ein gleichsinniger Hinweis, 4. eine Angabe zur Feststellung der Partie. Dem Verbraucher stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich. § 6 Kennzeichnung von Erzeugnissen, die nicht für Verbraucher bestimmt sind (1) Tiefgefrorene Lebensmittel, die nicht zur Abgabe an Verbraucher bestimmt sind, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind: 1. die Verkehrsbezeichnung, ergänzt um die Worte "tiefgekühlt", "tiefgefroren", "Tiefkühlkost" oder "gefrostet", 2. eine Angabe zur Feststellung der Partie, 3. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaft oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers. Dem Verbraucher stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich. (2) Die Angaben nach Absatz 1 müssen auf der Packung, dem Behältnis, der Umhüllung oder einem damit verbundenen Etikett angebracht werden. § 7 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten (1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 3 Lebensmittel, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen, mit einer dort genannten Angabe in den Verkehr bringt. (2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig. (3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig 1. entgegen § 2a Abs. 1, auch in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1, nicht sicherstellt, dass die Lufttemperatur gemessen und aufgezeichnet wird, oder 2. entgegen § 5 oder § 6 tiefgefrorene Lebensmittel, die nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise gekennzeichnet sind, in den Verkehr bringt. (4) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe b des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 4 ein tiefgefrorenes Lebensmittel in den Verkehr bringt. (5) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 4 Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen Artikel 2 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 37/2005 der Kommission vom 12. Januar 2005 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen (ABl. EU Nr. L 10 S. 18, Nr. L 153 S. 43) eine Aufzeichnung nicht oder nicht mindestens ein Jahr aufbewahrt. § 7a (weggefallen) - § 8 (Inkrafttreten) - Schlußformel Der Bundesrat hat zugestimmt.