



Bilag 3 Temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer

Dette bilag giver overblik over temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, i hygiejnebekendtgørelsen og i dybfrostbekendtgørelsen, og over de temperaturkrav, der gælder for frosset fjerkrækød fra markedsordningen for landbrugsprodukter.

Der er i alle tilfælde tale om krav til temperaturen ved oplagring og transport, men for en stor del af temperaturkravene er det præciseret, at det er produktets temperatur, der stilles krav til. Produkttemperaturer er fremhævet med fed skrift i dette bilag.

Temperaturkrav for engrosvirksomheder og detail med engrosvirksomheder

Temperaturkravene gælder ved oplagring på tilvirknings- og distributionsvirksomheder, inkl. ferskvareterminaler og engrossupermarkeder, som ikke sælger direkte til den endelige forbruger, og ved den transport, disse virksomheder foretager, dvs. transport mellem disse virksomheder og transport frem til levering i en detailvirksomhed.

Krav til detailvirksomheder med salg og servering til forbruger

Temperaturkravene gælder ved opbevaring i supermarkeder, institutioner, restauranter m.v. og ved transport fra én detailvirksomhed til en anden, f.eks. når en butik henter varer fra et engrossupermarked, eller når en butik transporterer animalske fødevarer til en anden efter 1/3-reglen. Hvis en slagter f.eks. sælger varer efter 1/3-reglen til en institution eller en købmand, gælder temperaturkravene, både når slagteren bringer varerne ud, og når institutionen eller købmanden selv henter dem hos slagteren.

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 10](#)

Da temperaturkravene til virksomheder uden direkte salg til forbrugere er strengere, skal der tages hensyn til dette ved planlægning af modtagekontrollen. F.eks. skal hakket kød fra en engros-virksomhed være maks. 2 °C ved modtagelsen.

Tegning om transporttemperaturer

Oversigten sidst i dette bilag viser temperaturkravene ved transport. Hakket kød er brugt som eksempel. Oversigten viser kravene ved transport fra en engrosvirksomhed, ved transport fra en detailvirksomhed og ved samtransport af varer fra de to typer virksomheder. Desuden skelnes mellem, om transporten foretages af en ”fremmed” transportør (engrostransport), eller om f.eks. slagteren eller købmanden foretager transporten i egen vogn.

Temperaturkrav ved opbevaring og transport af fødevarer

Følgende betegnelser anvendes i tabellen:

- Temperatur i **fed** skrift: Produktets temperatur
- Temperatur i almindelig skrift: Opbevaringstemperatur (omgivelsestemperatur)
- -- betyder: Ingen bestemmelser i fødevarerlovgivningen
- Ikke relevant: Produktet findes ikke p.t. i pågældende virksomhedstype

	Maks. temperatur °C		Maks. temperatur °C	
	Engros	Regel	Detail	Regel
Produkt				
KØD				
Kød af svin, kvæg, får, geder, hest mv., opdrættede hjortedyr og vildsvin, vildtlevende storvildt (hjortedyr og vildsvin mv.)	7	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kapitel V, punkt 2, litra b). For vildtlevende vildt gælder bilag III, afsnit IV, kapitel II	--	
Spiselige slagtebiprodukter, f.eks. indmad fra svin, kvæg, får, geder, hest m.v., opdrættede hjortedyr og vildsvin, vildtlevende storvildt (hjortedyr og vildsvin mv.)	3	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kapitel V, punkt 2, litra b)	--	
Kød af fjerkræ (høns, ænder, gæs, kalkuner, perlehøns mv.)	4	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit II, kapitel V, punkt 1, litra b)	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Kød af opdrættede kani-ner, strudse m.v. og vildtlevende småvildt, f.eks. harer og fuglevildt	4	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit II, kapitel V og afsnit IV, kapitel III, punkt 4	--	

Hakket kød	2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 2, litra c) i)	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Tilberedt kød	4	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 2, litra c) i)	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Maskinsepareret kød	2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 3, litra c)	Ikke relevant	
Kødbærende knogler til fremstilling af maskinsepareret kød	2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 4, litra b)	Ikke relevant	
ÆG				
Friske æg Temperaturkrav gælder ikke ved primærproduktion eller transport på mindre end 8 timer	12	Hygiejnebekendtgørelsen, § 23, stk. 1, jf. bilag 3	12	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Flydende æg	4	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit X, kapitel II, del III, punkt 7	Ikke relevant	
Industrielt fremstillede ægprodukter, som skal opbevares på køl	4 I fremstillingsvirksomheden. I andre engrosvirksomheder: 5	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit X, kapitel II, del III, punkt 8	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3

MÆLK				
Mælk og colostrum indtil forarbejdningen Temperaturkravet gælder med visse undtagelser	6	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit IX, kapitel II, del I, punkt 1	Ikke relevant	
Pasteuriseret mælk, som er beregnet til konsummælk. Mejeriprodukter, som ikke kan oplagres ved omgivelsestemperatur, skal senest ved udlæsning fra engrosvirksomhed til udbringning til detailvirksomhed være nedkølet til den temperatur, der er angivet på pakningen.	6	Hygiejnebekendtgørelsen, § 23, stk. 3		
Konsummælk og konsummælksprodukter. Temperaturkravet gælder ikke UHT-behandlede eller steriliserede konsummælksprodukter.			5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
FISK				
Hele fersk fisk (uindpakke)	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, A, punkt 1 og 4	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, A, punkt 1
Andre ferske fiskevarer, vakuumpakket o.l., rensset, udskåret, fileteret, hakket fiskekød, fiskefars	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, del A, punkt 1	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel III, del A, punkt 1
Kogte fiskevarer af krebsdyr og muslinger m.m.	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel IV, A, punkt 1 og 3	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel IV, A, punkt 1 og 3

Letkonserverede fiskevarer i detailpakning, f.eks. røgede, gravede eller varmebehandlede	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3.
Rejer i lage i engrospakning	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Fiskehalvkonserves	10	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	10	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
ØVRIGE FØDEVARER				
Nedkølede, varmebehandlede, letfordærlige fødevarer	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Fødevarer med creme, flødeskum eller fromage	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	5	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Fødevarer med creme, flødeskum eller fromage, der anvendes eller sælges senest 12 timer efter fremstillingen	ikke relevant		10	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jvf. bilag 3
Mayonnaise, salater og remoulade, pH > 4,5	10	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jvf. bilag 3	10	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Frølår	0-2	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit XI, punkt 5	--	

Frostvarer				
Hakket kød og tilberedt kød	-18	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 2, litra c) ii)	--	
Maskinsepareret kød	-18	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 3, litra c)	Ikke relevant	
Kødbærende knogler til fremstilling af maskinsepareret kød	-18		Ikke relevant	
Frosset fjerkrækød	-12	Markedsforordningen, bilag VII, del V, II, pkt. 3.	-12	Markedsforordningen, bilag VII, del V, II, pkt. 3.
Fiskevarer	-18	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	-18	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Hel frossen fisk i saltlage til konserver	-9	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII, kapitel 1, punkt 7	Ikke relevant	
Flydende æg og ægprodukter	-12	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3	-12	Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1, jf. bilag 3
Grever Temperaturkravet gælder ikke grever, som er afsmeltet ved en temperatur på over 70 °C, og som har et vandindhold på mindre end 10 %	-18	Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit XII, kapitel 2, punkt 5, litra a) ii)	--	
Dybfrosne fødevarer	-18	Bekendtgørelse om dybfrosne fødevarer, § 5, stk. 1	-18	Bekendtgørelse om dybfrosne fødevarer, § 5, stk. 1

Oversigt over forskellige transport-scenarier med hakket kød som eksempel

