

Höchsttemperaturen für kühlpflichtige Lebensmittel

Lebensmittel	Kühltemperatur	Bemerkungen
Roher Fisch	+2 °C	In schmelzendem Eis.
Innereien	+3 °C	z. B. Leber, Nieren, Zungen
Geflügelfleisch, Geflügelfleischzubereitungen	+4 °C	z. B. Putenbrust, Grillhähnchen, mariniertes Geflügelfleisch
Fleisch, frisch	+7 °C	z. B. frisches Rind- und Schweinefleisch
Verarbeitete Fischereizerzeugnisse	+7 °C	Geräuchert, mariniert, gesäuert.
Milchprodukte	+7 °C	
Pasteurisierte Konsummilch	+8 °C	
Butter, Käse und Käsezubereitungen	+10 °C	
Leicht verderbliche Lebensmittel	+7 °C	z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, frische, zerkleinerte Salate, Feinkostsalate, Mayonnaise, Thunfisch, belegte Brötchen
Hackfleisch aus EU - zugelassenen Betrieben	+2 °C	Als Fertigpackung.
Hackfleisch (Theke)	+4 °C	Zur alsbaldigen Abgabe aus der Fleischtheke.
Kleinwild, Federwild	+4 °C	z. B. Hasen, Wild- und Hauskaninchen, frisch
Haarwild	+7 °C	z. B. Reh, Wildschwein
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18 °C	Ein vorübergehender, unvermeidbarer Temperaturanstieg um bis zu 3 °C ist zulässig.
Speiseeis zur Lagerung	-18 °C	Ein vorübergehender, unvermeidbarer Temperaturanstieg um bis zu 3 °C ist zulässig.
Speiseeis <u>unmittelbar</u> zum Ausportionieren	-10 °C	z. B. in Verkaufstheken von Eiscafé
Hühnereier	kühl & trocken	Eine Wechsellagerung zwischen warm und kalt sollte vermieden werden, da dies zur Bildung von Kondenswasser führt und somit ein Wachstum von Bakterien und Schimmel begünstigt.

Die Lagertemperatur im Kühlhaus / Kühlschrank muss grundsätzlich dem empfindlichsten Lebensmittel angepasst werden.

Die Kühltemperaturen gelten für die entsprechenden Lebensmittel, sofern vom Hersteller keine anderen Temperaturen vorgegeben sind.

Mindesttemperatur für heiß zu haltende Lebensmittel

Mindesttemperatur bei der Zubereitung von erhitzten Lebensmitteln.	<u>mind.</u> +75 °C	z. B. Fleisch- und Fischgerichte, Gemüsezubereitungen
Heiß zu haltende, verzehrferne Lebensmittel	+60 °C In der Praxis hat sich ein Sicherheitszuschlag von +5 °C auf +65 °C bewährt.	Um einerseits z. B. Bakterienwachstum zu verhindern und andererseits Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen zu vermeiden, sollte die Dauer der Heißhaltung auf maximal 3 Stunden begrenzt werden.

Weitere Informationen zu den empfohlenen bzw. gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturvorgaben können Sie auch der DIN – 10508 entnehmen.

Die Temperaturen sind grundsätzlich auch bei allen Transportvorgängen einzuhalten.