

Höchsttemperaturen für kühlpflichtige Lebensmittel

Lebensmittel	Kühltemperatur	Bemerkungen
Roher Fisch	+ 2°C	In schmelzendem Eis.
Innereien	+ 3°C	z.B. Leber, Nieren, Zungen
Geflügelfleisch	+ 4°C	z.B. Putenbrust, Grillhähnchen
Fleisch, frisch	+ 7°C	z.B. frisches Rind- und Schweinefleisch
Verarbeitete Fischereierzeugnisse	+ 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	+ 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 Eiscafes
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.
<p>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.</p>		

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, verzehrfertige 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.