

Merkblatt Temperaturen

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Lebensmittel:	Maximaltemperatur:
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Speiseeis in Fertigpackungen	-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Konsummilch, pasteurisiert	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Hackfleisch lose zur Lagerung im Einzelhandel	+2°C Umgebungstemperatur
Federwild frisch	+4°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Haarwild erlegt, frisch	+7°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+ 7°C Umgebungstemperatur + 4°C Umgebungstemperatur
Hackfleisch in SB-Verpackung	+ 2°C
Fisch, frisch	+2°C <u>unter</u> schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Muscheln lebend	+10°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C
Heiß gehaltene Lebensmittel zum Verzehr	+65°C (hier Mindesttemperatur!)