



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. Die Temperaturen ergeben sich aus der DIN 10508.

Lebensmittel:	Höchsttemperatur:
Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18 °C
Speiseeis in Fertigpackungen	- 18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10 °C
Eiprodukte (auch mit Ei belegte Brötchen)	+ 4 °C
Konsummilch, pasteurisiert	+ 8 °C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+ 10 °C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+ 3 °C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+ 4 °C
Hasen und Kaninchen, frisch	+ 4 °C
Haarwild erlegt, frisch	+ 7 °C
Hackfleisch - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+ 7 °C + 4 °C
Hackfleisch in SB-Verpackung	+ 2 °C
Fisch, frisch Frischfisch und gekochte Krebs- und Weichtierzeugnisse	in schmelzendem Eis oder + 2 °C
Fischereierzeugnisse	+ 7 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7 °C

Bei Cook & Serve (kochen und servieren):

Nach der Stellungnahme des Bundesamtes für Risikobewertung sollten verzehrfertige warme Speisen maximal 3 Stunden bei mindestens +65 °C warm gehalten werden.

Bei Cook & Chill (kochen und kühlen):

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen +65 °C und +10 °C innerhalb von 2 h durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden. Sofern in der obigen Tabelle geringere Temperaturen vorgesehen sind, so gelten die geringeren Temperaturen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.