

## 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:                                     |
|--|--|
| Fleisch und Fleischerzeugnisse   | +7°C   |
| Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen   | +4°C   |
| Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel<br>- zur alsbaldigen Abgabe<br>- Abgabe am Tag der Herstellung  | + 7°C Umgebungstemperatur<br>+ 4°C Umgebungstemperatur |
| Innereien, wie Nieren, Leber   | +3°C   |
| Konsummilch  | +8°C   |
| Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)   | +10°C  |
| Speiseeis zum Ausportionieren  | -10°C  |
| Fisch, frisch  | +2°C oder unter schmelzendem Eis                       |
| Fischereierzeugnisse   | +7°C   |
| Muscheln, lebend   | +10°C  |
| Haarwild erlegt, frisch  | +7°C   |
| Hasen und Kaninchen, frisch  | +4°C   |
| Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)   | +7°C   |
| Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)   | -18°C  |
| Heiß zu verzehrende Lebensmittel   | +65°C (hier Mindesttemperatur!)                        |
| <p>Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine anders lautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen +65 °C und +10 °C innerhalb von 2 h durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.</p> |  |