



## 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 (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren	-10°C
Konsummilch, pasteurisiert	+8°C
Hühnereier (ab 18. Tag nach Legedatum)	+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 in SB - Verpackung	+2°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im <u>Einzelhandel</u> - zur sofortigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+ 7°C Umgebungstemperatur + 4°C Umgebungstemperatur / 7°C Produkt
Fisch, frisch	+2°C oder <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!)

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.

**Stand: 01.06.2018**

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.