

Übersicht Lagertemperaturen von Lebensmitteln

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
Kleinvild, Federwild	+ 4 °C	z.B. Hasen, Wild- und Hauskaninchen, frisch
Haarwild	+ 7 °C	z.B. Reh, Wildschwein
Hühnereier ab dem 18. Tag nach Legedatum	+ 5 bis 8 °C	Eine Wechsellagerung zwischen warm und kalt muss vermieden werden, da dies zur Bildung von Kondenswasser führt und somit ein Wachstum von Bakterien und Schimmel begünstigt.
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
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.		
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	+ 65 °C	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.		