

Merkblatt Lagertemperaturen für Lebensmittel

Lebensmittelunternehmen sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrollen die Temperatur ggf. zu dokumentieren.

Lebensmittel:		Maximaltemperatur:
Tiefgefrorene Lebensmittel		-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren		-10°C
Molkereiprodukte		
Konsummilch		+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)		+10°C
Rotfleisch		
Fleisch und Fleischerzeugnisse		+7°C
Hackfleisch	in SB-Verpackung	+2°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+7°C Umgebungstemperatur +4°C Umgebungstemperatur/ +7°C
Fleischzubereitung	in SB-Verpackung	+4°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel	+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (Innereien)		+3°C
Geflügel		
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen, frisch		-2°C bis max. +4°C
Wild		
Groß & Farmwild		+7°C
Kleinvild		+4°C
Fisch		
Fisch, frisch		+2°C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse		+7°C
Ei		
Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel		+4°C
Andere		
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)		+7°C
Heiß gehaltene verzehrfertige Lebensmittel bei Speisenausgabe		+60°C (an allen Stellen des Produkts) In der Praxis hat sich ein Sicherheitszuschlag von 5°C auf 65°C bewährt !!

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.