

Merkblatt Temperaturen

Bei der Herstellung, Behandlung, der Lagerung, dem Transport sowie beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln ist die Einhaltung der spezifischen Temperaturen unerlässlich. Damit soll die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen auf ein akzeptables Maß gehalten werden. Diese Temperaturen gelten bis zur Abgabe an den Verbraucher.

Hier eine Übersicht:

Lebensmittel	Höchsttemperatur
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7°C
Hackfleisch u. Hackfleischzubereitungen • Abgabe am Tag der Herstellung • Zur alsbaldigen Abgabe	+ 4°C + 7°C
Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien)	+ 3°C
Haarwild erlegt, frisch	+ 7°C
Hasen, Kaninchen und Federwild	+ 4°C
Geflügelfleisch u. Geflügelfleischzubereitungen	+ 4°C
Frischfisch	+ 2°C oder auf schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+ 7°C
Muscheln, lebend	+ 10°C
Milcherzeugnisse	+ 10°C
Konsummilch, pasteurisiert	+ 8°C
Speiseeis zum ausportionieren	-10°C
Eier, ab dem 18. Tag nach dem Legen	+ 5°C bis + 8°C
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis)	-18°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, belegte Brötchen, Feinkostsalate, Desserts)	+ 7°C
Heiß gehaltene Speisen (bis zur Abgabe an Verbraucher)	+ 65°C Mindesttemperatur !

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Rechtsvorschriften bleiben unberührt.