



Infoblatt:

Temperaturanforderungen für leicht verderbliche Lebensmittel im Einzelhandel und der Gastronomie

Mangelhafte Kühlung ist der Hauptgrund für Lebensmittelinfektionen!

Temperaturbereiche für leichtverderbliche Lebensmittel, **die unbedingt eingehalten werden müssen**. Eine kühlere Lagerung gewährt in jedem Fall eine höhere Produktsicherheit.

Temperaturanforderungen

Produktbeschreibung	max. Lagertemperatur	Lagertemperatur in Verbindung mit der Mindesthaltbarkeit
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki, Frischkäsezubereitung, Joghurt, Sauerrahm, Schlagsahne, Butter Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse	bis + 10°C	bis + 10°C MHD
Konsummilch, pasteurisiert	bis + 8°C	bis + 8°C MHD
Vorzugsmilch (Rohmilch)	bis + 8°C	bis + 8°C Verbrauchsdatum innerhalb von 96 Stunden
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen (Obst Kuchen, Bienenstich, Windbeutel usw.)	bis + 7°C	
Feinkost-, Obst- und Gemüsesalate	bis + 7°C	bis + 7°C MHD
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	bis + 7°C	bis + 7°C MHD
Rohe Fleischzubereitungen wie Gyros, Pfannengerichte, Spieße usw.	bis + 7°C	bis + 4°C MHD
Nebenprodukte der Schlachtung, z.B. Innereien	bis + 3°C	bis + 3°C MHD
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse	bis + 7°C Abgabe innerhalb von 24 Stunden, bei + 4°C Umgebungstemperatur	bis + 2°C Verbrauchsdatum Vor dem Verzehr durcherhitzen
Großwild wie Haarwild, erlegt, frisch	bis + 7°C	bis + 7°C MHD
Kleinwild wie Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, Federwild	bis + 4°C	bis + 4°C MHD
Frischgeflügel	bis + 4°C	bis + 4°C Verbrauchsdatum Vor dem Verzehr durcherhitzen
Frischfisch, Fischereierzeugnisse, frisch Krebs- und Weichtiererzeugnisse gekocht,	bis + 2°C bei Schmelzeistemperatur	bis + 2°C MHD

Produktbeschreibung	max. Lagertemperatur		Lagertemperatur in Verbindung mit der Mindesthaltbarkeit
Räucherfisch, Anchosen, Marinaden, Bratfisch- und Kochfisch, Fischerzeugnisse in Gelee usw.	bis + 7°C		bis + 7°C MHD In Vakuumverpackungen bis + 4°C
Muscheln, lebend	bis + 10°C		bis + 10°C
Hühnereier ab 18. Tag nach dem Legen. Ab dem 21 Tag dürfen rohe Eier nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.	+ 5°C bis + 8°C		+ 5° bis + 8°C MHD
Roheihaltige Lebensmittel (mit Frischei) z.B. Mayonnaisen, Tiramisu, Mouse au Chocolat usw.	bis + 7°C Abgabe innerhalb von 24 Stunden		Herstellervorgaben
Tiefgefrorene Lebensmittel	mindestens - 18°C		mindestens - 18°C MHD
Gefrorene Lebensmittel	mindestens - 12°C		mindestens - 12°C MHD
Speiseeis in Fertigpackungen	mindestens - 18°C		mindestens - 18°C MHD
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	bis - 10°C	mindestens - 18°C bei Lagerung	

- Warme Speisen bei der Vorhaltung und Ausgabe nicht **unter + 65°C im Kern, für maximal 3 Stunden**
- Vorgekochte Speisen sind innerhalb von **3 Stunden** auf eine Kerntemperatur von **+ 10°C** abzukühlen, die weitere Lagerhaltung hat zwischen **+ 4° bis + 7°C** zu erfolgen.
- Bei Fertigpackungen sind die allgemeine MHD und Verbrauchsinformationen (Herstellervorgaben) unbedingt einzuhalten.
- Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen entsprechende Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.
- Gefrorene Lebensmittel dürfen nach dem Auftauen nicht mehr eingefroren werden.
- Die Temperaturen sind zu kontrollieren, zu dokumentieren und bei Überschreitungen sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Weitere Informationen erhalten Sie in:

- **der DIN 10508 über Temperaturen für Lebensmittel**, (DIN Deutsches Institut für Normen e.V.)
- **den Hygieneleitfäden der Lebensmittelverbände**
- **und in den deutschsprachigen Suchmaschinen.**