



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 | -18°C |
| Konsummilch, pasteurisiert | +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, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung | + 7°C Umgebungstemperatur + 4°C Umgebungstemperatur |
| Hackfleisch in SB-Verpackung | + 2°C |
| Fisch, frisch | +2°C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis |
| Fischereierzeugnisse | +7°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!) |

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.