

Merkblatt Temperaturen

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	- 18 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10 °C
Konsummilch	+ 8 °C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+ 10 °C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+ 4 °C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel <ul style="list-style-type: none"> - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung 	+ 7 °C Umgebungstemperatur + 4 °C Umgebungstemperatur
Fisch, frisch	+ 2 °C oder unter schmelzendem Eis
Fischerzeugnisse	+ 7 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7 °C
Friteusenfett (Acrylamidbildung)	< + 170 °C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	> + 65 °C

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine andere lautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen + 65 °C und + 10 °C innerhalb von 2 Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.