

Muster Dokumentation
Temperatur

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, Eiprodukte, Flüssig-Ei	+ 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, Salate, auch z.B. vorgeschnittene Blattsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7 °C
Friteusenfett (Acrylamidbildung)	< + 170 °C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel *	> +60 °C in allen Bereichen > + 70 °C bei der Kommissionierung
Cook & Chill Lagerung und Transport	+ 65 °C bis + 3 °C in 90 Min. + 3 °C (max. + 7°C mit direkter Regeneration auf +70°C und Ausgabe)

*Neuerung der DIN 10508, um sicher zu gehen das in allen Bereichen +60 °C erreicht sind, kann die Empfehlung mit + 65 °C bestehen bleiben. Die Warmhaltdauer sollte 3 Std. nicht überschreiten.

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

Quelle: Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) im Geschäftsbereich des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML)

https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/weitere_informationen_fur_lebensmittelunternehmer/auf-die-richtige-temperatur-kommt-es-an-lagertemperaturen-fuer-lebensmittel-108788.html