



## 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.

| <b>Lebensmittel:</b>   | <b>Maximaltemperatur:</b>                                |
|--|--|
| Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)   | -18 °C   |
| Speiseeis zum Ausportionieren  | -10 °C   |
| Konsummilch  | +8 °C  |
| Milch ab Hof bei nicht täglicher Abgabe  | +6 °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<br>- zur alsbaldigen Abgabe<br>- Abgabe am Tag der Herstellung            | + 7 °C Umgebungstemperatur<br>+ 4 °C Umgebungstemperatur |
| Fisch, frisch  | +2 °C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis                 |
| Fischereierzeugnisse   | +7 °C  |
| Muscheln, lebend   | +10 °C   |
| Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts) | +7 °C  |
| Heiß zu verzehrende Lebensmittel   | +65 °C (hier Mindesttemperatur!)                         |

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

Stand: 01.04.2006

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.

Ausgehändigt durch:

**Fachdienst Veterinär, Lebensmittel- und Gewerbeüberwachung**

Auf dem Michaeliskloster 4, 21335 Lüneburg

Telefon: 04131 26-1413;Telefax: 04131 26-1633

e-mail: : lebensmittelkontrolle@landkreis.lueneburg.de