

Landkreis Celle
 Amt für Veterinärangelegenheiten
und Verbraucherschutz

 29221 Celle, Alte Grenze 7
Tel.: 05141 / 916 – 5920
Internet: www.Landkreis-Celle.de
Stand: September 2013

Merkblatt Temperaturen

I. Temperaturen – tabellarische Übersicht

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Fisch, frisch	+2°C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Haarwild erlegt, frisch	+7°C
Hackfleisch - in SB-Verpackung - bei Lagerung oder Transport	+2°C +4°C
Hackfleisch, lose	+7°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Heiß gehaltene Lebensmittel zum Verzehr	+65°C Mindesttemperatur
Hühnereier - 17 Tage nach dem Legen bei konstanter Temperatur - 18. bis 21. Tag nach dem Legen	ohne Kühlung +5°C bis +8°C (danach <u>kein</u> Verkauf mehr!)
Konsummilch, pasteurisiert	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (Innereien)	+3°C
Roheihaltige Lebensmittel - nach Herstellung - zum Kaltverzehr bestimmt - zum Warmverzehr bestimmt	+7°C (Abgabebeschränkung: bis 24 Std.) Abgabebeschränkung: bis 2 Stunden
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C

II. Temperaturkontrolle

Kühl- und Tiefkühleinrichtungen müssen mit Thermometern ausgestattet sein.

Die Temperaturen müssen regelmäßig kontrolliert werden.

Werden die Grenztemperaturen überschritten, sind die erforderlichen Maßnahmen (Temperatur nachregeln, Kundendienst anfordern o.a.) durchzuführen.

Die einzuhaltenden Temperaturen können ggf. den Verpackungen, Lieferscheinen oder Begleitpapieren entnommen werden.

III. Was ist bei der Kühlung von Lebensmitteln zu beachten?

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. Daher darf die Kühlkette grundsätzlich nicht unterbrochen werden.

Soweit Lebensmittel kühl vorrätig gehalten oder serviert werden sollen, müssen sie nach ihrer Erhitzung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach fertiger Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet.

Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

Die vom Hersteller eines Lebensmittels mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum vorgegebene Temperatur ist einzuhalten.

Die Kühlung allein kann die Vermehrung von Verderbniserregern oder Krankheitserregern nur verlangsamen, nicht aber verhindern.

Die Vermehrung von Mikroorganismen ist ebenfalls abhängig von der Lagerdauer.

IV. Temperaturempfehlungen für heiß zuhaltende Lebensmittel

Bei verzehrsfertigen, heiß zu haltenden Speisen sollte eine Produkttemperatur von mindestens +65°C eingehalten werden.

Um z. B. das Auskeimen von Sporenbildnern oder die Vermehrung thermophiler (Hitze bevorzugende) Keime zu verhindern und Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellestrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen zu vermeiden, sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa 3 Stunden begrenzt werden.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihr Amt für Verbraucherschutz.