

MERKBLATT

zu Temperaturanforderungen für leicht verderbliche Lebensmittel

Mangelhafte Kühlung ist der Hauptgrund für Lebensmittelinfektionen! Temperaturbereiche für leichtverderbliche Lebensmittel, die unbedingt eingehalten werden müssen. Eine kühlere Lagerung gewährt in jedem Fall eine höhere Produktsicherheit.

Lebensmitteltemperatur

Produktbeschreibung	geöffnet	Vorrat	Haltbarkeitsangaben für verpackte Lebensmittel
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki, Frischkäsezubereitung, Joghurt, Sauerrahm, Schlag Sahne, Butter, Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse	bis + 10 °C	bis + 10 °C	bis + 10 °C MHD
Konsummilch, pasteurisiert	bis + 8 °C	bis + 8 °C	bis + 8 °C MHD
Vorzugsmilch (Rohmilch)	bis + 8 °C	bis + 8 °C	bis + 8 °C Verbrauchsdatum innerhalb von 96 Stunden
Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen und Füllungen (Obstkuchen, Bienenstich, Windbeutel usw.)	bis + 7 °C	bis + 7 °C	
Feinkost-, Obst- und Gemüsesalate	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 7 °C MHD
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 7 °C MHD
Rohe Fleischzubereitungen wie Gyros, Pfannengerichte, Spieße usw.	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 4 °C MHD
Nebenprodukte der Schlachtung, z.B. Innereien	bis + 3 °C	bis + 3 °C	bis + 3 °C MHD
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 2 °C Verbrauchsdatum Vor dem Verzehr durcherhitzen!
Großwild wie Haarwild, erlegt, frisch	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 7 °C MHD
Kleinwild wie Hasen, Wild- und Hauskaninchen, Federwild	bis + 4 °C	bis + 4 °C	bis + 4 °C MHD ?
Frischgeflügel	bis + 4 °C	bis + 4 °C	bis + 4 °C Verbrauchsdatum Vor dem Verzehr durcherhitzen!
Frischfisch, Fischereierzeugnisse, frisch Krebs- und Weichtierzeugnisse gekocht,	in schmelzendem Eis bzw. bis + 2 °C	in schmelzendem Eis bzw. bis + 2 °C	bis + 2 °C MHD
Räucherfisch, Anchosen, Marinaden, Bratfisch- und Kochfisch, Fischerzeugnisse in Gelee usw.	bis + 7 °C	bis + 7 °C	bis + 7 °C MHD

Produktbeschreibung	geöffnet	Vorrat	Haltbarkeitsangaben für verpackte Lebensmittel
Muscheln, lebend	bis + 10° C	bis + 10° C	bis + 10° C
Hühnereier ab 18. Tag nach dem Legen. Ab dem 21 Tag dürfen rohe Eier nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.	+ 5°bis + 8 °C	+ 5°bis + 8 °C	+ 5°bis + 8 °C MHD
Roheihaltige Lebensmittel (mit Frischei) z.B. Mayonaisen, Tiramisu, Mouse au Chocolat usw.	bis + 7° C Abgabe innerhalb von 24 Stunden	bis + 7° C Abgabe innerhalb von 24 Stunden	Herstellervorgaben
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. - 18 °C	mind. - 18 °C	mind. - 18 °C MHD
Speiseeis in Fertigpackungen		mind. - 18 °C	mind. - 18 °C MHD
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	bis - 10 °C	mind. - 18 °C	

- Warme Speisen bei der Vorhaltung und Ausgabe nicht unter + 65°C im Kern
- Vorgekochte Speisen sind innerhalb von 3 Stunden auf ein Kerntemperatur von + 10°C abzukühlen, die weitere Lagerhaltung hat zwischen + 4°- + 7°C zu erfolgen.
- Bei Fertigpackungen sind die allgemeine MHD und Verbrauchsdateninformationen unbedingt einzuhalten.
- Gefrorene Lebensmittel dürfen nach dem Auftauen nicht mehr eingefroren werden.
- Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen entsprechende Lebensmittel nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.
- Die Temperaturen sind zu kontrollieren, zu dokumentieren und bei Überschreitungen sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

Weitere Informationen

- DIN ₍₁₎ 10508 über **Temperaturen für Lebensmittel**, (DIN Deutsches Institut für Normen e.V.)
- **Hygieneleitfäden der Lebensmittelverbände**
- **deutschsprachige Suchmaschinen**