



Höchsttemperaturen für kühlpflichtige Lebensmittel

MERKBLATT

LANDRATSAMT
ERLANGEN-HÖCHSTADT



DIENSTSTELLE HÖCHSTADT A. D. AISCH

SCHLOSSBERG 10

91315 HÖCHSTADT A. D. AISCH

Veterinäramt und Verbraucherschutz

Lebensmittel		Temperaturart	Temperatur°C	Anmerkung
Frisch Fleisch z. B. frisches Rind- und Schweinefleisch		P	+ 7	
Fleischzubereitung	aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe, verpackt oder umhüllt	P	+ 4	Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers einzuhalten.
Fleischzubereitung	aus Betrieben am Ort der Abgabe, lose oder selbst verpackt	P	+ 7	
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich		P	+ 7	
Hackfleisch	aus Betrieben nicht am Ort der Abgabe, verpackt oder umhüllt	P	+ 2	
Hackfleisch	aus Betrieben am Ort der Abgabe, lose oder selbst verpackt - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung oder - unter besonderer Dokumentation 24 h-Abgabe	L P L	+ 7 + 7 + 4	Die aufgrund handwerklicher Herstellungspraktiken verursachte Temperaturerhöhung darf 7°C (P) nicht überschreiten
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch z. B. Innereien		P	+ 3	
Geflügelfleisch, sowie Zubereitungen daraus		P	+ 4	
Kleinwild, Federwild, Hasenfleisch frisch		P	+ 4	
Großwild, Farmwild frisch		P	+ 7	
Fischereierzeugnisse, frisch, sowie Krebs- und Weichtiererzeugnisse, unverarbeitet oder gegart		L	annährend Schmelzestemperatur max. + 2	
Froschschenkel				
Fischereierzeugnisse		L	+ 7	
Hühnereier ab dem 18. Tag nach dem Legen		L	+ 5 bis + 8	
Roheihaltige Lebensmittel (wie Frischeimayonnaise)		P	+ 7	



Eiprodukte	Flüssigei	P	+ 4	
Konsummilch, pasteurisiert		P	+ 8	
Butter, Käse		P	+ 10	
andere kühlbedürftigen Milcherzeugnisse		P	+ 10	
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, kremhaltige Backwaren		P	+ 7	
Frisch, zerkleinerte Salate		P	+ 7	
Feinkostsalate, Dressings, Sauce		P	+ 7	

Mindesttemperaturen und Zeiten für heiß auszugebende Speisen!

Produktionsverfahren	Temperaturart	Kommissionier-temperatur °C	Speisentransporttemperatur °C	Ausgabeterminatur °C	Anmerkung
heiß zu haltende, verzehrfertige Lebensmittel (Cook & Serve, Cook & Hold)	P	>70	>65	>65	Die Warmhalte-dauer sollte nicht mehr als 3 Stunden betragen

Durch eine ausreichende Heißhaltetemperatur zu Beginn ist sicherzustellen, dass die Temperatur der Speisen während Transport und Ausgabe nicht unter 65°C absinkt.

Abweichungen der Temperatur unter Berücksichtigung der Verweilzeit im Rahmen der Abgabe zum alsbaldigen Verzehr sind im Einzelfall nach Risikoabwägung möglich.

Beim Regenerieren gegarter Lebensmittel ist vor einer erneuten Heißhaltung ein nochmaliges Durcherhitzen erforderlich.

Höchsttemperaturen für tiefgefrorene Lebensmittel!

Lebensmittel °C	Temperaturart °C	Temperatur °C	zulässiger kurzfristiger Temperaturanstieg um °C	Anmerkung
tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis)	P	- 18	3	



Höchsttemperaturen für Speiseeis

Lebensmittel	Temperaturart	Temperatur °C	zulässiger Temperatuanstieg um °C	Anmerkung
Speiseeis in Fertigpackungen	P	- 18	3	
Speiseeis zum Ausportionieren	P	- 10	3	

L = Lagertemperatur

P = Produkttemperatur