

Temperaturanforderungen

Lebensmittel müssen sicher sein. Um als Lebensmittelunternehmer belegen zu können, dass alles unternommen wird, um Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel zu schützen und um einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vorzubeugen, ist u.U. eine dokumentierte Temperaturüberwachung von leicht verderblichen und kühlpflichtigen Lebensmitteln bzw. von Kühlmöbeln auf allen Stufen des Warenverkehrs erforderlich.

Leichtverderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur durch die Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden können.

Zu beachten ist, dass allein eine ausreichende Kühlung die Vermehrung von vorhandenen Verderbniserregern, aber auch von einigen vorhandenen Krankheitserregern nur verlangsamen, nicht aber verhindern kann! Ebenso ist die Vermehrung von Mikroorganismen von der Lagerdauer abhängig; d. h.: Wenn vorhanden „je länger - je mehr“.

Deshalb sind beim Lagern und Transportieren von Lebensmitteln in allen Frostern, Gefriertruhen, Kühlzellen, Gefrier- und Kühlschränken, Verkaufstheken, Transportmitteln usw. die Temperaturen u.U. zu messen und zu notieren.

In einem Kühlmöbel gibt grundsätzlich das Lebensmittel mit der niedrigsten Temperaturanforderung (meist im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. dem Verbrauchsdatum) die Lagertemperatur vor. Wenn also in einer Kühlzelle, Butter üblicherweise bei 10°C gelagert werden könnte, Joghurt laut Verpackung mit einer Kühltemperatur von 4° - 7°C die Anforderungen der Mindesthaltbarkeit erreicht und frisches Geflügel gelagert wird, sind in der Kühlzelle auf Grund der Temperaturanforderungen für Geflügel 4°C einzuhalten. Herstellerbedingte Füllhöhen müssen beachtet werden.

Um eine korrekte Temperaturvorwahl für Kühlmöbel treffen zu können und ggf. überhöhten Temperaturen entgegen zu wirken, ist es nötig Aufzeichnung über Temperaturschwankungen zu notieren. Hierbei ist beispielsweise das Einlagern von frisch geschlachtetem Fleisch und anderer kühlpflichtiger Anlieferungen, oder ein vielfaches Betreten des Kühlraums, das mehrfache Öffnen des Kühlschranks während der Betriebszeiten sowie u. U. die Jahreszeiten zu beachten. Ggfs. macht es Sinn mehrere Kühlmöbel mit unterschiedlich angepassten Temperaturen zu nutzen. In den Kühlmöbeln sind die unterschiedlichen Temperaturzonen zu beachten.

Bei zubereiteten Speisen, welche heiß zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher vorrätig gehalten werden, muss die Ausgabe-temperatur > 65°C sein. Die Dauer der Heißhaltung soll wegen qualitativer Anforderungen an das Produkt und ggf. vorhandener sich vermehrender thermophiler Keime drei Stunden nicht überschreiten. Bei Unterschreitung der Temperatur innerhalb der Heißhaltezeit, muss eine erneute Erwärmung auf 85°C Kerntemperatur über 10 Minuten erfolgen.

Rückstellproben sind bei der Abgabe von Lebensmitteln insbesondere für gefährdete Personengruppen wie z. B. Alten- und Pflegeeinrichtungen, in Krankenhäusern und bei Kindern, in ausreichender Portionsgröße (z.B. „Fleischsalatbecher“ ca. 250 g je Lebensmittel) und über einen mindestens zweiwöchigen Zeitraum unter geeigneten Lagerbedingungen (-18°C) gefroren bereitzuhalten.

Lebensmittel, die heiß hergestellt oder behandelt werden und für die Lagerung kühl aufbewahrt werden sollen, haben den kritischen Temperaturbereich von > 65°C auf < 7°C möglichst schnell, zumindest aber innerhalb von drei Stunden, zu durchschreiten. Hierbei sind die Umgebungstemperatur, Produktgewicht und Produktvolumen zu beachten.

Weitere Temperaturanforderungen ersehen Sie aus den Merkblättern auf unserer Homepage:

[Temperaturanforderungen und -empfehlungen des BGVV](#) [Temperaturanforderungen für den Einzelhandel](#)
(Richtwerte - die gesetzlichen Grundlagen hierfür sind u.U. nicht mehr aktuell)

Wenn Temperaturanforderungen über- bzw. unterschritten werden, z. B. durch den Ausfall von Geräten, oder bei ungenügender Kühlung im Transport, sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, dass u. U. nicht mehr sichere Lebensmittel wieder sicher werden oder nicht in den Verkehr kommen.

Erforderliche Temperaturen entnehmen Sie bitte der Tabelle oder den Herstellerangaben auf dem Produkt, dem Lieferschein oder ähnlichem. Einzelnormen mit definierten Temperaturvorgaben bleiben unberührt.

Lebensmittel	Temperatur	Lebensmittel	Temperatur
Molkereiprodukte		Hühnerei und Eiprodukte	
Butter	+ 10 °C	Eiprodukte, unbehandelt	
Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse	+ 10 °C	- Verwendung am Tag der Herstellung	+ 4 °C
Konsummilch, pasteurisiert	+ 8 °C	- Eiprodukte, vorbehandelt	+ 4 °C
Milcherzeugnisse, z.B. Zaziki, Frischkäsezubereitung	+ 10 °C	roheihaltige Lebensmittel z. B. Mayonnaisen mit Frischei, Tiramisu	+ 7 °C
Vorzugsmilch	+ 8 °C	Hühnereier ab dem 18. Tag nach dem Legen.....	+ 8 °C
Fisch und Fischereierzeugnisse		Konditorei und Feinkostwaren	
Fisch frisch, Krebs- und Weichtiererzeugnisse gekocht	in schmelzendem Eis oder + 2°C	Konditoreiwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen/Füllungen	+ 7 °C
Räucherfisch, Anchosen, Marinaden, Brat- und Kochfisch, Fischerzeugnisse in Gelee usw.	+ 7°C	Feinkost-, Obst- und Gemüsesalate	+ 7 °C
Muscheln, lebend	+ 10 °C	Kühl und Tiefkühlprodukte	
Fleisch und Fleischerzeugnisse		Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18 °C
Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C	Speiseeis in Fertigpackungen	- 18 °C
Nebenprodukte der Schlachtung, z. B. Innereien	+ 3 °C	Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	- 14 °C
Haarwild, erlegt, frisch	+ 7 °C	Warme Speisen Aufbewahrung nicht unter	
Hasen, Wild- und Hauskaninchen, Federwild	+ 4 °C		
Geflügel, frisch	+ 4 °C	Lebensmittel mit Herstellerangabe „ Mindestens haltbar bis – Datum - bei - entsprechender Temperatur - °C	
Hackfleisch aus zugelassenen EG Betrieben	+ 2°C		
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse:		Lebensmittel mit Herstellerangabe bei - entsprechender Temperatur °C – zu verbrauchen bis – Datum -	
- bei alsbaldiger Abgabe	+ 7 °C		
- bei Lagerung u. Transport	+ 4 °C		
Hackfleischzubereitungen	+ 4 °C		