

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 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 zu messen und zu notieren.

In einem Kühlmöbel gibt grundsätzlich das Lebensmittel mit der niedrigsten Temperaturanforderung (meist im Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum) 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.

Um eine korrekte Temperaturvorwahl für Kühlmöbel treffen zu können und ggf. überhöhten Temperaturen entgegen zu wirken, ist es nötig, über einen Zeitraum von mindestens einem Monat eine taggenaue 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.

Bei zubereiteten Speisen, welche heiß zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher vorrätig gehalten werden, muss die Ausgabetemperatur > 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 muss eine erneute Erwärmung auf 85°C im Kern 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 („Fleischsalatbecher“ ca. 250 g je Lebensmittel) und über einen mindestens einwöchigen 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](#)
([Richtwerte](#) - die gesetzlichen Grundlagen hierfür sind nicht mehr aktuell)
- [Temperaturanforderungen für den Einzelhandel \(Stand: August 2006\)](#)

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.

Lebensmittel	Temperatur	Lebensmittel	Temperatur
Molkereiprodukte		Hühner- 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	Hühner ab dem 18. Tag nach dem Legen	+ 8 °C
Fisch und Fischereierzeugnisse		Konditorei und Feinkostwaren	
Fisch frisch, Krebs- und Weichtiererezeugnisse 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	+ 65°C im Kern	
Geflügel, frisch	+ 4 °C		
Hackfleisch aus zugelassenen EG Betrieben	+ 2°C		
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse:			
- bei alsbaldiger Abgabe	+ 7 °C		
- bei Lagerung u. Transport	+ 4 °C		
Hackfleischzubereitungen	+ 4 °C		