

Temperaturgrenzwerte für Lebensmittel

Lebensmittel	Temperatur Wareneingang	Temperatur Lagerung
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	max. +7°C	
Frischgeflügel, Hasentiere, Klein-/ Niederwild	max. +4°C	
Innereien	max. +3°C	
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	max. +2°C	
Hackfleisch (alsbaldige Abgabe vor Ort)		max. +7°C
Hackfleisch Herstellung		max. +4°C
Fleischzubereitung (Herstellung/ Verkauf vor Ort)	max. +4°C	
Fleisch-/ & Wurstwaren		max. +7°C
Frischfisch	max. +2° C. oder auf schmelzendem Eis	
Räucherfisch	max. +7° C.	
Tiefgefrorene Lebensmittel	mind. -18° C.	
Speiseeis, Abgabe abgepackt an den Endverbraucher	mind. -18° C.	
Speiseeis, Abgabe aus der Eisvitrine (Eisdiele)	mind. -18° C.	

Kalte Küche		max. +7° C.
Warme Küche (Durcherhitzung/Kerntemperatur)		mind. +70° C.
Warme Küche (Essensausgabe)		mind. +65° C.
Rückstellproben (je 200g, Aufbewahrung mind. 14 Tage)		mind. -18° C.

Die Temperaturvorgaben der Hersteller sind zu beachten!

Die Temperaturempfehlungen sind angelehnt an die Veröffentlichungen des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)