

## Temperaturen im Lebensmittelrecht

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18°C
Konsummilch	+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)	+10°C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+3°C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+4°C
Hasen und Kaninchen, frisch	+4°C
Haarwild erlegt, frisch	+7°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung	+ 7°C Umgebungstemperatur + 4°C Umgebungstemperatur
Hackfleisch in SB-Verpackung	+ 2°C
Fisch, frisch	+2°C oder <u>unter</u> schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+7°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+7°C
Heiß gehaltene Lebensmittel zum Verzehr	+65°C (hier Mindesttemperatur!)

Stand: 01. April 2011

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.