

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. +2°C	
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	max. +4°C	
Fleischzubereitungen (Herstellung/Verkauf vor Ort)		max. +7°C
Fleisch- und Wurstwaren	max. +7°C	
Feinkost/Feinkostsalate	max. +7°C	
Frischfisch	in schmelzendem Eis oder max. +2°C	
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	mind. -8°C
Molkereiprodukte	max. +7°C	
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	max. +7°C	
Hühnereier (ab dem 18.Tag nach dem Legen)		max. +8°C
Kalte Küche		max. +7°C
Warme Küche (Durcherhitzung/Kerntemperatur)		mind. +75°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)



Landratsamt Eichstätt
Dienstleistungszentrum Lenting
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
Bahnhofstraße 16
85101 Lenting

Tel.: 08421 / 70 -555
Fax: 08421 / 70 -540

lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de