

7. Temperaturempfehlungen des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel

Lebensmittel	Messort (L, P)	Temperatur (°C)	
Butter	P	+10	
Frischkäse (-zubereitungen)	P	+10	
Weichkäse und geschnittener Käse außer Hartkäse	P	+10	
andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	P	+10	
Konsummilch, pasteurisiert	P	+8	
Vorzugsmilch	P	+8	
Fleisch, frisch	P	+7	
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	P	+3	
Geflügelfleisch, frisch	P/L	+4	
Haarwild, erlegt, frisch	P	+7	
Hasen, Wild- und Hauskanichen, frisch	P	+4	
Federwild, frisch	P	+4	
Hackfleisch und Hackfleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben aus anderen Betrieben – Lagerung aus anderen Betrieben – alsbaldige Abgabe	P/L L L	+2 +4 +7
Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung	aus zugelassenen Betrieben aus anderen Betrieben – Lagerung aus anderen Betrieben – alsbaldige Abgabe	P L/P L/P	+3 +4 +7
andere Fleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben aus anderen Betrieben – Lagerung aus anderen Betrieben – alsbaldige Abgabe	P L/P L/P	+7 +4 +7
Geflügelfleischzubereitungen	aus zugelassenen Betrieben aus anderen Betrieben – Lagerung	P L/P	+4 +4
Fleischerzeugnisse, leichtverderblich	P	+7	
Muscheln, lebend	L	+10	
Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- und Weichtiererezeugnisse, gekocht	L	in schmelz. Eis oder +2	
Hühnereier	L	+8	
Roheihaltige Lebensmittel (z. B. Frischeimayonnaise)	P	+7	
Eiprodukte, leicht verderblich	nicht vorbehandelt	P	+4
	vorbehandelt	L,P	+4
andere leichtverderbliche Lebensmittel – auch Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen – frische zerkleinerte Salate; Feinkostsalate u. ä.	L	+7	