

Merkblatt

Lagertemperaturen für Lebensmittel

Warum spielt die Lagertemperatur bei Lebensmitteln eine so große Rolle?

Sollen verderbliche Lebensmittel frisch bleiben, so spielt die Lagerung bei richtigen Temperaturen eine entscheidende Rolle. Mikroorganismen vermehren sich bei niedrigen Temperaturen langsamer, sodass dadurch der Verderb oder auch die Vermehrung krankmachender Bakterien verzögert wird. Allgemein gilt, dass der Bereich, in dem sich krankmachende Bakterien besonders gut vermehren (zwischen +10 °C und +65 °C) möglichst schnell durchschritten werden muss.

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen +65 °C und +10 °C innerhalb von 2 Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu minimieren.

Welche Kühltemperaturen sind einzuhalten?

Handelt es sich um Fertigpackungen, so sind die Angaben des Herstellers auf der Verpackung einzuhalten. Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, Fisch) werden dabei häufig Temperaturen von 0 °C bis +4 °C angegeben. Bei anderen leicht verderblichen Lebensmitteln in Fertigpackungen liegen die auf der Verpackung angegebenen Temperaturen meist bei max. +7 °C, bei Milch und Milchprodukten auch bei +10 °C.

Bei loser Ware (z.B. Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung) gilt gemäß der DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ die Regel, dass diese Erzeugnisse bei max. +7 °C gelagert werden sollten.

Diese Angaben sind bei der Temperatureinstellung der Kühlschränke bzw. Kühlräume in Lebensmittelbetrieben zu berücksichtigen. Daher kann es sinnvoll sein, wenn mehrere Kühlschränke bzw. Kühlräume vorhanden sind, die unterschiedliche Temperaturen aufweisen.

Gibt es auch Anforderungen zur Heißhaltetemperatur fertiger Speisen?

In der DIN 10508 wird u.a. gefordert, dass Speisen, die heiß ausgegeben werden (Cook & Serve, Cook & Hold), eine Kommissionierungstemperatur von mindestens +65 °C aufweisen müssen.

Gibt es eine Dokumentationspflicht?

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die erforderlichen Temperaturen einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrollen die Temperaturen ggf. zu dokumentieren.

Bei Abweichungen müssen Maßnahmen eingeleitet und dokumentiert werden.

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, pasteurisiert	+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	Produkttemperatur:
Hackfleisch zur Abgabe am Ort der Herstellung	+7 °C
Hackfleisch, das nicht am Ort der Herstellung abgegeben wird	+2 °C
Fleischzubereitungen zur Abgabe am Ort der Herstellung	+7 °C
Fleischzubereitungen, die nicht am Ort der Herstellung abgegeben werden und Geflügelfleischzubereitungen	+4 °C
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!)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.