





Temperaturgrenzwerte – Speisenproduktion, Speisenausgabe

Wichtigste Messgröße bei der Speis Zubereitung und Ausgabe ist die Temperatur. Sie wird sowohl im Lebensmittel (Kerntemperatur) als auch im Backofen (Umgebungstemperatur) gemessen:

Gewerbliche Temperaturgrenzwerte in der EU:

Wichtige Temperaturgrenzwerte		
Warme Speisen zur baldigen Ausgabe (Fleisch/Fisch)	≥ 80 °C mind. 3 min ≥ 72 °C mind. 10 min	≥ 65 °C
Kalte Speisen, Feinkost, Rohkost, Aufschnittplatten, unkonservierte Salate, Dressings (Milch, Ei), Dessert	≤ 7 °C	≤ 7 °C
Speiseeis	Warme Herstellung (= Pasteurisation) 85 °C Kurzzeiterhitzung 65 °C Langzeiterhitzung Kalte Herstellung ≤ -10 °C	≤ -18 °C (in Fertigpackung) ≤ -5 °C (Ausgabe loses Speiseeis)
Rückstellproben	Rückstellproben Mind. 1 Woche aufbewahren bei ≤ -18 °C	
Desinfektionseinrichtungen	Wasser ≥ +82 °C	



Einstechmessung



Einstechmessung



Infrarotmessung



Temperatur und Hygiene bei der Zubereitung von Lebensmitteln

Bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln spielen Temperatur und Hygiene eine elementare Rolle. Aus der Studie einer belgischen Restaurant-Kette ist zu entnehmen, dass in 56 Prozent aller Fälle von verdorbenen Lebensmitteln falsche Kühlung die Ursache war.

Gefahren bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

1. Lebensmittel werden ungenügend gekühlt oder erhitzt.
2. Gegerate Lebensmittel werden zu lange ohne Kühlung aufbewahrt.
3. Kühleinrichtungen werden überlastet. Folge: zu hohe Temperaturen.
4. Persönliche Hygiene der Beschäftigten wird zu wenig beachtet.
5. „Reine“ und „unreine“ Arbeitsprozesse werden ungenügend getrennt.
6. Rohe und bereits erhitzte Lebensmittel werden zusammen gelagert.
7. Auftauflüssigkeit kommt mit anderen Lebensmitteln in Berührung.



Einstechmessung
Temperatur



Temperaturmessung in Teig



Kontinuierliche Temperatur-
kontrolle in der Produktion