

**Weil nur  
sichere  
Lebensmittel  
wirklich gut  
schmecken.**



## Kritische Temperatur-Grenzwerte für Lebensmittel.

	Wareneingang	Lagerung
Frischfleisch (Huftiere, Großwild)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Frischgeflügel, Hasentiere, Kleinwild	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Innereien	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Hackfleisch (aus EU-Betrieben)	≤ +2 °C	
· aus EU-Betrieben		≤ +2 °C
· vor Ort hergestellt und verkauft (lose oder selbst verpackt)		≤ +7 °C
Fleischzubereitungen (aus EU-Betrieben)	≤ +4 °C	
· aus EU-Betrieben		≤ +4 °C
· vor Ort hergestellt und verkauft (lose oder selbst erpackt)		≤ +7 °C
Fleischwaren, Feinkost	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Frischfisch (Lagerung auf Schmelzeis)	0 ... +2 °C	0 ... +2 °C
Räucherfisch	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Fleisch, Fisch gefroren	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Fleisch, Fisch tiefgefroren	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Fette, Grieben	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Tiefkühlprodukte	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Speiseeis	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Molkereiprodukte	≤ +10 °C	≤ +6 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Eier (ab dem 18. Legetag)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Speisenausgabe	
	Kalte Speisen
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	≤ +7 °C
Feinkost, Rohkost, Aufschnittplatten	≤ +7 °C
Unkonservierte Salate, Dressings (Milch, Ei), Desserts	≤ +7 °C
Speiseeis	≤ -12 °C
	Warme Speisen
Durcherhitzen (Kerntemperatur)	≥ +70 °C
Zur baldigen Ausgabe	≥ +65 °C

Rückstellproben	
mind. 1 Woche aufbewahren bei	≤ -18 °C

Desinfektionseinrichtungen	
Wasser	≥ +82 °C