

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

Be sure. **testo**



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 |
|--------|----------|