

Kontakt:
Moltkestraße 42 – 51643 Gummersbach
Tel.: 02261 88-3903
Fax: 02261 88-3939



OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT

VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT

Temperaturanforderungen für kühlpflichtige Lebensmittel

HÖCHSTTEMPERATUREN FÜR KÜHLBEDÜRFTIGE LEBENSMITTEL

Stand: Dezember 2010

Art des Erzeugnisses	Max. Temp [°C]	Messpunkt P= im Produkt U= Umgebung
Lose, unverpackte Lebensmittel		
Fleisch, frisch:		
Schwein, Rind, Schaf, Pferd	7	P
Innereien, frisch	3	P
Geflügel	4	P
Haarwild	7	P
Hasen, Kaninchen	4	P
Federwild	4	P
Hackfleisch/Faschiertes		
- zur alsbaldigen Abgabe	7	
- Abgabe am Tag der Herstellung	4	U
	7	P
Fleischzubereitungen	7	P
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	7	P
Fisch, Fischereierzeugnisse frisch	annähernd Schmelzeisttemperatur	U
Fisch, Fischereierzeugnisse verarbeitet (geräuchert, mariniert)	7	U
Eiprodukte	4	P
Eier: ab dem 18. Tag	8	U
Rohmilch (keine tägliche Abholung)	6	P
Rohmilch (tägliche Abholung)	8	P
Rohmilch (Beförderung)	10	P
Pasteurisierte Milch	8	P
Verpackte Lebensmittel		
Hackfleisch/Faschiertes	2	P
Fleischzubereitungen	7	P
Frisches Fleisch, Fleischprodukte, Milch	siehe Temperaturen lose Ware	
Sonstige Lebensmittel	Temperaturangabe des Herstellers auf der Verpackung ist bindend	P
- Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen - frische, zerkleinerte Salate - Feinkostsalate	7	U/P
Tiefgekühlte Lebensmittel	- 18; beim Be- und Entladen kurzfristig – 15	P