



Auf die richtige Temperatur kommt es an – Lagertemperaturen für Lebensmittel

Vorlesung ▶

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 Bakterien besonders gut vermehren (zwischen + 10°C und + 50°C) möglichst schnell durchschritten werden muss.

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrolle die Temperaturen gegebenenfalls zu dokumentieren.

Welche Kühltemperaturen sind einzuhalten?

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

Diese Angaben sind bei der Temperatureinstellung der Kühlschränke beziehungsweise Kühlräume in Lebensmittelbetrieben zu berücksichtigen.

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

Es kann in einem Betrieb auch sinnvoll sein, wenn mehrere Kühlschränke oder Kühlräume vorhanden sind, die unterschiedliche Temperaturen aufweisen.

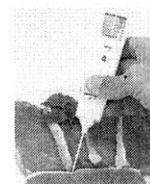
Gibt es auch Anforderungen zur Heißhaltetemperatur fertiger Speisen?

In der DIN 10508 wird unter anderem gefordert, dass Speisen, die heiß ausgegeben werden (Cook & Serve, Cook & Hold) eine Kommissionierungstemperatur von über 70°C, sowie eine Speisentransport- und Ausgabetemperatur von über 65°C aufweisen müssen. Der Grund dafür ist, dass von möglicherweise krank machenden Keimen (*Bacillus cereus*) bei Temperaturen über 65°C keine Gefahr mehr ausgeht (siehe dazu auch Stellungnahme vom BfR " [Warmhaltetemperatur von Speisen sollte über 65 °C betragen](#) ").

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

Welche Temperaturanforderungen gelten für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die im Einzelhandel lose oder selbst verpackt abgegeben werden?

Betriebe, wie Lebensmitteleinzelhändler oder Fleischereien, geben leicht verderbliche Lebensmittel lose oder selbst verpackt an Verbraucherinnen und Verbraucher ab. Für diese Fälle wurde von verschiedenen Verbänden eine gemeinsame Leitlinie für gute Verfahrenspraxis erstellt: „ [Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder verpackt abgegeben werden](#) “.



Auf die richtige Temperatur kommt es an – Lagertemperatur für Lebensmittel (Stand Mrz 2017)

Weitere Informationen:

- Die richtige Lagerung von Lebensmitteln
- Hygieneregeln im Haushalt
- Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln

Drucken

Aktuelles	Lebensmittel	Tiere	Futtermittel	Bedarfsgegenstände	Wir über uns	Service
Presse	Aktuell	Aktuell	Aktuell	Aktuell	Der Präsident	Kontakt
Veranstaltungen	Lebensmittelgruppen	Tiergesundheit	Anträge & Merkblätter	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Organisationsplan	Adressen & Wegbeschreibungen
Stellenangebote	Lebensmittelhygiene	Tierarzneimittel & Rückstände	Analytik & Zusammensetzung	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Leitbild	Publikationen
Amtliche Preisfeststellungen	Kennzeichnung	Tierschutz	Überwachung	Wash- und Reinigungsmittel	Qualitätsmanagement	Anträge, Formulare, Info- und Merkblätter
Öffentliches Auftragswesen	Rückstände & Verunreinigungen	Marktüberwachung	Futtermittelhygieneverordnung	Spielwaren & Scherzartikel	Entstehungsgeschichte	Zugelassene private Sachverständige
Öffentliche Bekanntmachungen	Biologische Testsysteme	Bienenkunde	Einfuhr von Futtermitteln	Kosmetische Mittel	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
	Gentechnik	Binnenfischerei			Institute & Fachdezernate	Ausbildung
	Radioaktivität	Schädlingsbekämpfung			Fachdezernate	
	Authentizitätsanalyse				Wissenschaftliche Tätigkeiten	
	Kontrollmaßnahmen					

Zulassung von Betrieben
Marktüberwachung
Ökologischer Landbau

Entwicklungskooperation
("Twinning")
Impressum

Medienaufsicht
Tabakerzeugnisse
Links
Sitemap



Niedersachsen. Klar.

[Bildrechte](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Kontakt](#) [RSS](#) [Inhaltsverzeichnis](#)

[zum Seitenanfang](#)
[zur mobilen Ansicht wechseln](#)