



Merkblatt

Temperaturen Lebensmittel

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 7	U P
Fleischzubereitungen	7	P
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	7	P
Fisch, Fischereierzeugnisse frisch	annähernd Schmelzeistemperatur	U
Fisch, Fischereierzeugnisse verar- beitet (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 durcherhitz- ten Füllungen oder Auflagen - frische, zerkleinerte Salate - Feinkostsalate	7	U/P
Tiefgekühlte Lebensmittel	- 18; beim Be- und Entladen kurzfristig – 15	P

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.