

## Lebensmittelrechtliche Temperaturvorschriften

### Wichtig

Kühltemperaturen sind Maximaltemperaturen. Die Geräte sind so einzustellen, dass die Maximaltemperatur in den Produkten nie überschritten wird, d. h. ca. 2 °C darunter.

<b>Vorgeschriebene Temperaturen</b>			
<b>Produkt</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Verkauf</b>	<b>Transport</b>
Rohes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Wild (ausser Wildvögel), Zuchtreptilien	7 °C	5 °C	7 °C
Rohes Fleisch von Hausgeflügel, Wildgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier, Nutria	4 °C	5 °C	4 °C
Innereien, Blut	3 °C	5 °C	3 °C
Hackfleisch	2 °C	5 °C	2 °C
Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	4 °C	5 °C	4 °C
Froschschenkel	2 °C	2 °C	2 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtierzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart	2 °C	5 °C	2 °C
Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert	5 °C	5 °C	5 °C
zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C	4 °C
Milch und Milchprodukte	Diese müssen bei Kühltemperaturen gelagert, verkauft und transportiert werden, die der Produzent vorgibt!		
Tiefgekühlte Lebensmittel	-18 °C	-18 °C	Rand kurzfristig: -15 °C

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Dies gilt auch für Einkäufe z. B. in Gastroeinkaufs- oder Metzgercentren etc. Daher Produkte, für die eine Temperaturvorschrift besteht, immer gekühlt transportieren (z. B. in Kühlbox mit Eiselementen).

Für leichtverderbliche Lebensmittel wie Patisseriewaren oder Vorgekochtes wie Teigwaren, Reis, Gemüse etc., bei welchen keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt sein, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Für solche Produkte empfehlen wir eine Höchsttemperatur von 5 °C.

### Ausnahmen

Von Temperaturvorschriften darf höchstens während einer begrenzten Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

Werden Lebensmittel, für die eine Kühlhaltevorschrift besteht, ungekühlt aufbewahrt, so müssen diese nach drei Stunden entsorgt werden (z. B. Fleischerzeugnisse bei einem Bankett).