



# Kühlschrank

## Kontrollliste

**Solltemperatur: max. + 7 °C**

Datum	Temperatur	Name

**Einmal am Tag Kühlschranktemperatur kontrollieren.**



## **Tiefkühltruhe/ Gefrierzelle**

### **Kontrollliste**

**Solltemperatur: < -18°C**

<b>Datum</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Name</b>

**Einmal am Tag Temperatur kontrollieren.**



## **Ausgabetemperatur**

### **Warmspeisen**

**Solltemperatur: > 65 °C**

<b>Datum</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Name</b>

**Temperatur kurz vor dem Servieren kontrollieren.**

## Merkblatt Temperaturen<sup>1</sup>

Damit Lebensmittel nicht verderben, ist die Einhaltung von bestimmten Temperaturen von der Herstellung bis zum eigenen Lagerort wichtig. Die Maximaltemperaturen hängen von der Lebensmittelgruppe ab.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18 °C
Gefrorene Lebensmittel (Fleisch, Geflügel, Eiprodukte)	- 12 °C
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10 °C
Milch	+ 8 °C
Milcherzeugnisse und Käse	+ 10 °C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7 °C
Geflügelfleisch und Geflügelzubereitungen	+ 4 °C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum direkten Verbrauch</li> <li>• Zur Abgabe am Tag der Herstellung</li> </ul>	+ 7 °C Umgebungstemperatur + 4 °C Umgebungstemperatur
Fisch, frisch	+ 2 °C oder unter schmelzendem Eis
Hühnereier Ab dem 18. Tag nach dem Legen	+ 8 °C
Eiprodukte, leicht verderblich	+ 4 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7 °C
Fritteusenfett (Acrylamidbildung)	< + 180 °C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	> + 65 °C

Eine Bestimmung der Lagertemperatur ist ausreichend. Dabei wird die Umgebungsluft bei der Lagerung gemessen.

Heiße Speisen sollten innerhalb von zwei Stunden von + 65 °C auf + 10 °C abgekühlt werden, wenn sie eingelagert werden sollen oder als Kaltspeisen (bspw. Nudelsalat) serviert werden.

<sup>1</sup> Quelle: „Temperaturanforderungen und -empfehlungen für Lebensmittel“, Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, Berlin, 1999