



Merkblatt

Lagertemperaturen für Lebensmittel

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 Eigenkontrollen die Temperaturen ggf. 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 (z.B. Hackfleisch, Fisch) werden dabei häufig Temperaturen von 0°C – 4°C angegeben. Bei anderen leicht verderblichen Lebensmitteln in Fertigpackungen liegen die auf der Verpackung angegebenen Temperaturen meist bei max. + 7°C, bei Milch und Milchprodukten auch bei +10°C.

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

Diese Angaben sind bei der Temperatureinstellung der Kühlschränke bzw. Kühlräume in Lebensmittelbetrieben zu berücksichtigen. Daher kann es sinnvoll sein, wenn mehrere Kühlschränke bzw. Kühlräume vorhanden sind, die unterschiedliche Temperaturen aufweisen.

Gibt es auch Anforderungen zur Heißhaltetemperatur fertiger Speisen?

In der DIN 10508 wird u.a. gefordert, dass Speisen, die heiß ausgegeben werden (Cook & Serve, Cook & Hold) eine Kommissionierungstemperatur von mindestens 65°C aufweisen müssen.

Bei Abkühlen heißer Lebensmittel sollte der Bereich zwischen + 65°C und + 10°C innerhalb von 2 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 Lebensmittel-Einzelhändler, Fischgeschäfte oder Fleischereien geben leicht verderbliche Lebensmittel lose oder selbst verpackt an 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“.

Informationen unter:

<https://www.bll.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.