

Temperaturanforderungen an Lebensmittel

Bei der Herstellung, Behandlung, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

In der Vergangenheit sind für Lebensmittel Regelungen mit entsprechenden Temperaturanforderungen erlassen worden; diese waren aber nicht durchgehend aufeinander abgestimmt. Die DIN 10508 wurde erstmalig im Oktober 2002 veröffentlicht und nun im Hinblick auf das neue Lebensmittelrecht und auf die Praxis überarbeitet. Die Temperaturangaben dieser Norm sollen ein einheitliches Vorgehen erleichtern

ANWENDUNGSBEREICH

Diese Norm legt Temperaturen fest, die für tiefgefrorene, gefrorene, gekühlte und heiß gehaltene Lebensmittel sowie für Speiseeis gelten.

Diese Temperaturen sind teilweise in Rechtsvorschriften festgelegt, oder sie sind vom Arbeitsausschuss «Lebensmittelhygiene des NAL» empfohlen. Diese Empfehlungen sind nicht rechtsverbindlich. Sie können für die Eigenkontrolle und für die amtliche Überwachung herangezogen werden.

Transport- und Lagertemperatur	
FrISCHE Milcherzeugnisse	≤ +6 °C
Milch im Erzeugerbetrieb	≤ +6 °C
Konsummilch pasteurisiert, Vorzugsmilch	≤ +8 °C
Butter	≤ +10 °C (≤ +6 °C beim Transport)
Dessert	≤ +7 °C
Käse (außer Hartkäse)	≤ +10 °C
Speiseeis in Fertigpackungen	≤ -18 °C (≤ -20 °C beim Transport)
Speiseeis zum Ausportionieren	≤ -10 °C
Eier (ab 18. Tag nach Legedatum)	von +5°C bis +8 °C
Eierprodukte (tiefgefroren)	≤ -18 °C
Eierprodukte (gefroren)	≤ -12 °C
Eierprodukte (frisch)	≤ +4 °C
Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung	≤ +7 °C
Fleischwaren frisch, Frischfleisch (Großwild, Farmwild)	≤ +7 °C
Frischgeflügel (Hasentiere, Kleinwild)	≤ +4 °C
Fleischzubereitung	≤ +7 °C
Fleischzubereitung (vor Ort hergestellt und verkauft)	≤ +7 °C
Aufschnittplatten	≤ +7 °C
Hackfleisch	≤ +2 °C
Hackfleisch (vor Ort hergestellt und verkauft): 24 Std. Abgabe	≤ +7 °C (≤ +2 °C beim Transport)
Innereien	≤ +3 °C
Fleisch, Geflügel, Fisch (gefroren)	≤ -12 °C
Fleisch, Geflügel, Fisch (tiefgefroren)	≤ -18 °C

Temperaturanforderungen an Lebensmittel

Fisch, Fischerzeugnisse in schmelz. Eis oder Räucherfisch	$\leq +2\text{ °C}$ $\leq +7\text{ °C}$
Fischereierzeugnisse verarbeitet (mariniert, gesäuert, geräuchert)	$\leq +7\text{ °C}$ ($\leq +6\text{ °C}$ beim Transport)
Fischereierzeugnisse (frisch) sowie Krebs und Weichtierzeugnisse	$\leq +2\text{ °C}$
Feinkost	$\leq +7\text{ °C}$
Rohkost	$\leq +7\text{ °C}$
Salate frisch und / oder zerkleinert, Feinkostsalate	$\leq +7\text{ °C}$
Rückstellproben	
min. 10 Tage aufbewahren	$\leq -18\text{ °C}$
Warme Küche	
Durcherhitzen (Kerntemperatur)	$\geq +70\text{ °C}$
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	$\geq +65\text{ °C}$
Speiseausgabe	$\geq +65\text{ °C}$
Kalte Küche	
Aufbewahrung bis zur Ausgabe	$\leq +7\text{ °C}$
Desinfektionseinrichtung	
Wasser	$\geq +82\text{ °C}$