

Höchsttemperaturen für bestimmte Lebensmittel

Lebensmittel	Temperaturart	Temperatur °C	Anmerkungen
Butter	P	+10	
Frischkäse (-zubereitungen)	P	+10	
Weichkäse und geschnittener Käse außer Hartkäse	P	+10	
Andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	P	+10	
Lose Milch im Erzeugerbetrieb	Rohmilch	P	+8 [4] ^a
	Vorzugsmilch	P	+4
Konsummilch, pasteurisiert	P	+8	
Vorzugsmilch in Fertigpackungen	P	+8	[3]
Fleisch, frisch	P	+7	[4] ^a
Knochen zur Weiterverarbeitung	P	+2	[4] ^a
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	P	+3	[3] und [4] Siehe auch abweichende Temperaturfestlegungen in Anhang A.
Geflügelfleisch, frisch	P	+4	[4] ^a
Hauskaninchen, frisch	P	+4	[4] ^a
Großwild (Haarwild, erlegt, frisch) Farmwild	P	+7	[4] ^a
Kleinwild (Hasen, Wildkaninchen), frisch	P	+4	[4] ^a
Federwild, frisch	P	+4	[4] ^a
Hackfleisch	P	+2	Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers einzuhalten. [3] und [4] ^a Siehe auch abweichende Temperaturfestlegungen in Anhang A.

Lebensmittel	Temperaturart	Temperatur °C	Anmerkungen
Fleischzubereitungen	P	+4	Für fertig verpackte Ware ist die Temperaturangabe des Herstellers einzuhalten. [3] und [4] ^a Siehe auch abweichende Temperaturfestlegungen in Anhang A.
Geflügelfleischzubereitungen	P	+4	
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	P	+7	
Muscheln, lebend	L	+10	Eine Abkühlung durch Wasser ist verboten [4] ^a .
Fischereierzeugnisse, frisch, sowie Krebs- und Weichtierzeugnisse, unverarbeitet oder gegart Froschschenkel	L	annähernd Schmelztemperatur	[4] ^a Bei indirekter Lagerung in schmelzendem Eis ist die isolierende Wirkung der Aufbewahrungsgefäße oder der Verpackung zu berücksichtigen. Aufgrund des Einsatzes von Konservierungsmitteln und anderen Haltbarmachungsverfahren sind höhere Lagertemperaturen für gegarte Krebs- und Weichtierzeugnisse zulässig.
Fischereierzeugnisse, verarbeitet, wie marinierte, gesäuerte und geräucherte Fischereierzeugnisse ^b	L	+7	
Hühnereier (spätestens ab 18. Tag nach Legedatum)	L	+5 bis +8	[3]
Roheihaltige Lebensmittel (wie Fischeimayonnaise)	P	+7	
Eiprodukte Flüssig	P	+4	
Andere leicht verderbliche Lebensmittel wie z. B.: — Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen ^c ; — frische, zerkleinerte Salate; — Feinkostsalate u. Ä.	L/P ^d	+7	Siehe auch 4.1.1.

^a Es wird empfohlen, diese Temperatur auch bis zur Abgabe an den Verbraucher einzuhalten.
^b Für vakuumverpackte Ware wird eine Höchsttemperatur von -4 °C empfohlen.
^c Dazu zählen nicht Dauerbackwaren.
^d Die Art der zu messenden Temperatur richtet sich nach dem jeweiligen Lebensmittel.

Höchsttemperaturen für Kühlbedürftige Lebensmittel (Quelle: (DIN e.V. 2015d, Seite 222 f.))

Abkürzungen nach Ingenpaß und Krämer 2007, Seite 83:

P = Produkttemperatur (Die Messung erfolgt mit einem Infrarotthermometer an der Produktoberfläche und bei Überschreitung der zulässigen Höchsttemperatur mittels eines Stichthermometers)

L = Lagertemperatur (Die Lagertemperatur (Lufttemperatur) kann mittels eines Handthermometers ermittelt werden.)