

## Temperaturtabelle

Folgende Lagertemperaturen sollten eingehalten werden. Bei der Warntemperatur ist die Ursache für die erhöhte Temperatur zu ermitteln. Ab dem Überschreiten der Grenztemperatur ist die Ware aus dem Verkehr zu nehmen.

Lebensmitteltransport- und Lagertemperaturen			
<u>Warengruppe</u>	<u>Soll-Temp.</u>	<u>Warn-Temp.</u>	<u>Grenz-Temp.</u>
Tiefgefrorene Lebensmittel	≤ -18°C	- 16°C	≥ -15°C
Frisches Fleisch, lose	≤ + 7°C	+ 9°C	≥ +11°C
Frisches Fleisch, verpackt	≤ + 7°C	+ 9°C	≥ +11°C
Frisches Geflügelfleisch	≤ + 4°C	+ 6°C	≥ +8°C
Hackfleisch	≤ + 2°C	+ 4°C	≥ +5°C
Molkereiprodukte	≤ + 10°C	+ 12°C	≥ +13°C
Lebensmittel tierischer Herkunft	≤ + 7°C	+ 9°C	≥ +11°C
Frischfisch/Krebstiere/ Weichtiererzeugnisse	≤ + 1°C	+ 3°C	≥ +4°C

Wenn ein Hersteller Temperaturvorschriften macht und diese strenger sind, als die hier angegebenen, dann gelten die Vorschriften des Herstellers!

Als Faustregel gilt: Wenn Die Temperaturvorschrift des Herstellers um 3°C oder mehr überschritten wird, dann ist die Ware zu entsorgen!