|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.11 |
| Anlage: Übersicht Lagertemperaturen Lebensmittel | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produkt** | | **Kerntemperatur Aufbewahrung** | **Bemerkung** |
| **Produktgruppe** | | Bei verpackten Waren beachten Sie immer die Angaben auf der Verpackung | |
| **Fleisch** | Gekühltes Frischfleisch | max. +7°C |  |
| Gekühlte Innereien | max. +3°C |  |
| Gekühltes Geflügelfleisch | max. +4°C |  |
| Tiefgefrorenes Fleisch | max. -18°C |  |
| Fleischerzeugnisse | max. +7°C |  |
| Hackfleisch | max. +4°C |  |
| **Milch / Molkereiprodukte** | Butter | max. +10°C | Empfehlung |
| Frischkäse | max. +10°C | Empfehlung |
| Weichkäse und geschnittener Käse | max. +10°C | Empfehlung |
| Molkereierzeugnisse | max. +10°C | Empfehlung |
| Milch im Erzeugerbetrieb | max. +8°C | Bei täglicher Abgabe |
| max. +6°C | Bei nicht täglicher Abgabe |
| Milch am Bestimmungsort nach dem Transport | max. +10°C | Es ist direkt runter zu kühlen |
| Milch nach Annahme im Betrieb ist direkt zu kühlen | max. +6°C | Lagerung und Verarbeitung |
| **Fisch / Fischprodukte** | Frischfisch | in schmelzendem Eis oder max. +2°C |  |
| Frische Fischereierzeugnisse | in schmelzendem Eis oder max. +2°C |  |
| Verarbeitete Fischereierzeugnisse | max. +7°C | Empfehlung |
| **Eier** | Flüssigei nach dem Aufschlagen | max. +4°C | Maximal 24 Stunden |
| max. -18°C |  |