

Werkhofstrasse 5  
4509 Solothurn  
Telefon 032 627 24 03  
Telefax 032 627 24 29  
klso@ddi.so.ch

## Lebensmittelrechtliche Temperaturvorschriften

März 2009/PG

### Wichtig

Kühltemperaturen sind Maximaltemperaturen. Die Geräte sind so einzustellen, dass die Maximaltemperatur in den Produkten nie überschritten wird, d. h. ca. 2 °C darunter.

<b>Vorgeschriebene Temperaturen</b>			
<b>Produkt</b>	<b>Lagerung</b>	<b>Verkauf</b>	<b>Transport</b>
Rohes Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Wild (ausser Wildvögel), Zuchtreptilien	7 °C	5 °C	7 °C
Rohes Fleisch von Hausgeflügel, Wildgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltier, Nutria	4 °C	5 °C	4 °C
Innereien, Blut	3 °C	5 °C	3 °C
Hackfleisch	2 °C	5 °C	2 °C
Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse	4 °C	5 °C	4 °C
Froschschenkel	2 °C	2 °C	2 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtierzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart	2 °C	2 °C	2 °C
Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert	5 °C	5 °C	5 °C
Zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C	4 °C
Milch und Milchprodukte	Diese müssen bei Kühltemperaturen gelagert, verkauft und transportiert werden die der Produzent vorgibt!		
Tiefgekühlte Lebensmittel	-18 °C	-18 °C	Rand kurzfristig: -15°C

Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Dies gilt auch für Einkäufe wie in Gastroeinkaufs-, oder Metzgercentren etc. Daher Produkte für die eine Temperaturvorschrift besteht, immer gekühlt transportieren (z B. in Kühlbox mit Eiselementen).

Für leichtverderbliche Lebensmittel wie Patisseriewaren oder Vorgekochtes wie Teigwaren, Reis, Gemüse, etc. bei welchen keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt sein, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Für solche Produkte empfehlen wir eine Höchsttemperatur von 5 °C.

### Ausnahmen

Von Temperaturvorschriften darf höchstens während einer begrenzten Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

Werden Lebensmittel für die eine Kühlhaltevorschrift besteht, ungekühlt aufbewahrt, so müssen diese nach drei Stunden entsorgt werden (z.B. Fleischerzeugnisse bei einem Bankett).