

## Lagerung und Temperaturanforderungen



Quelle: Pixabay

Jeder Lebensmittelbetrieb verfügt über kleinere oder größere Lagermöglichkeiten. Auch während der Zeit der Lagerung muss die **Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet** und diese vor Kontamination und gesundheitsgefährdendem Verderb geschützt werden. Lebensmittel werden stets abgedeckt und nicht im Freien gelagert.

Grundsätzlich dürfen gelagerte Waren **keinen direkten Bodenkontakt** oder eine Lagerung in der direkten Sonne aufweisen. Dies gilt auch für die Lagerung von Verpackungsmaterial. Fleisch- und Wurstwaren müssen stets **getrennt** von anderen Lebensmitteln **aufbewahrt** und leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend kühl gehalten werden.

Das Abkühlen von Lebensmitteln auf die Lagertemperatur muss möglichst schnell und innerhalb von maximal 120 Minuten erfolgen. Dabei sind die produktspezifischen Anforderungen der Lebensmittel zu beachten (siehe Tabelle vorgeschriebener bzw. empfohlener Lagertemperaturen). Die Einhaltung der Kühltemperaturen muss dokumentiert kontrolliert werden.

**Gefrorene Lebensmittel** so auftauen, dass bei der Bearbeitung kein Risiko des Wachstums von pathogenen Mikroorganismen besteht und die Temperatur beim Auftauen keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Abfließende Tauflüssigkeit darf keine Gefahr für Lebensmittel (roh oder verarbeitet) darstellen. Beispielsweise wird empfohlen, eingefrorenes Fleisch in einem Sieb über einer Schüssel aufzutauen. Die Tauflüssigkeit kann somit direkt abtropfen und wird von der Schüssel aufgefangen.

Die **Lagerzeiten** sind seitens des Herstellers vorgegeben bzw. werden für jedes Lebensmittel definiert. Grundsätzlich sind diese Fristen bei der Einlagerung und Entnahme zu berücksichtigen: die Ware mit der kürzesten verbliebenen Haltbarkeit wird zuerst verwendet (FEFO-Prinzip: „first expired- first out“).

Temperaturanforderungen an die Lagerung/Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel		
Lebensmittel	Höchsttemperatur (°C)	G: gesetzl. vorgeschrieben E: Empfehlung
Pasteurisierte oder hocherhitze Konsummilch	+8°C	G
Vorzugsmilch (in Fertigpackungen)	+8°C	G
Milcherzeugnisse	+10°C	E
Käse	+10°C	E
Butter	+10°C	E
Leichtverderbliche Lebensmittel (allgemein)	+7°C	E

Back- und Konditoreiwaren mit nicht durch erhitzten Füllungen oder Auflagen	+7°C	E
Roheihaltige Lebensmittel	+4°C (Abgabe innerhalb 24 Std.)	G
Dressings und Feinkostsaucen ohne rohe Eier	+7°C	E
Rohe Salate, Feinkostsalate	+7°C	E
Frisches Fleisch von Huftieren, Fleischerzeugnisse	+7°C	G
Hackfleisch, Hackfleischzubereitungen	+4°C (zur Abgabe am Herstellungstag) +7°C (zur baldigen Abgabe)	G
Innereien	+3°C	G
Geflügelfleisch (frisch)	+4°C	G
Groß- und Gehegewild (frisch)	+7°C	G
Kleinwild (Hasen, Kaninchen, Federwild), Hauskaninchen	+4°C	G
Federwild (frisch)	+4°C	G
Fisch (frisch, ganz oder filetiert), Fischereierzeugnisse	annähernd Schmelzeisttemperatur	G
Tiefkühlprodukte	-18°C	G, E

Quelle: Hygieneleitlinie für Direktvermarkter

Bei den angegebenen Temperaturen handelt es sich um Höchsttemperaturen der Produkte, die nicht überschritten werden dürfen, auch nicht beim Transport.

## Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Lagerung und Temperaturanforderungen

Stand: 02.02.2024