Landkreis Gifhorn

Merkblatt

Lagertemperaturen für Lebensmittel

Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet, die Kühlkette einzuhalten und im Rahmen der Eigenkontrollen die Temperatur ggf. zu dokumentieren.

Lebensmittel:			Maximaltemperatur:
Tiefgefrorene Lebensmittel			-18°C
Speiseeis zum Ausportionieren			-10°C
Molkereiprodukte			
Konsummilch			+8°C
Milcherzeugnisse und Käse (außer Hartkäse)			+10°C
Rotfleisch			
Fleisch und Fleischerzeugnisse			+7°C
Hackfleisch	in SB-Verpackung		+2°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel - zur alsbaldigen Abgabe - Abgabe am Tag der Herstellung		 +7°C Umgebungstemperatur +4°C Umgebungstemperatur/ +7°C
Fleischzubereitung	in SB-Verpackung		+4°C
	lose oder selbst verpackt im Einzelhandel		+7°C
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch (Innereien)			+3°C
Geflügel			
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen, frisch			-2°C bis max. +4°C
Wild			
Groß & Farmwild			+7°C
Kleinwild			+4°C
Fisch			
Unverarbeitetes Fischereierzeugnis lose			+2°C oder unter schmelzendem Eis
Unverarbeitetes Fischereierzeugnis verpackt			+4°C (annähernd Schmelzeistemperatur)
Fischereierzeugnisse			+7°C
Ei			
Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel			+4°C
Andere			
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)			+7°C
Heiß gehaltene verzehrfertige Lebensmittel bei Speisenausgabe			+60°C (an allen Stellen des Produkts)

Landkreis Gifhorn – Fachbereich 3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen
Schlossplatz 1, 38518 Gifhorn

Landkreis Gifhorn

Rechtsquellen:

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs - (ABl. L 139 S. 55, gesamte Vorschrift ber. ABl. L 226 S. 22, ber. ABl. 2007 L 204 S. 26, ber. ABl. 2008 L 46 S. 50, ber. ABl. 2010 L 119 S. 26, ber. ABl. 2013 L 160 S. 15, ber. ABl. 2015 L 66 S. 22, ber. ABl. 2019 L 13 S. 12) in der gültigen Fassung

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) (BGBl. I S. 480, ber. S. 619) in der gültigen Fassung

Käseverordnung (BGBl. I S. 412) in der gültigen Fassung

Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung – MilchErzV) (BGBl. I S. 1150) in der gültigen Fassung

Ergänzungen:

- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (2019-03)
- Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 016/2024 des BfR vom 19.März 2024
- Bacillus cereus-Bakterien in Lebensmitteln können Magen-Darm-Erkrankungen verursachen - Aktualisierte Stellungnahme Nr. 048/2020 des BfR vom 30. Oktober 2020

Stand: 05.02.2026

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen,
wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Landkreis Gifhorn – Fachbereich 3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen
Schlossplatz 1, 38518 Gifhorn