

Beim Herstellen, Behandeln, dem Transport und der Lagerung sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um u.a. eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten.

Lebensmittel	Maximaltemperatur
Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis zum Ausportionieren)	- 18°C
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10°C
Konsummilch	+ 8°C
Milcherzeugnisse aus Käse (außer Hartkäse)	+ 10°C
Fleisch und Fleischerzeugnisse	+ 7°C
Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen	+ 4°C
Hackfleisch, lose oder selbst verpackt im Einzelhandel <ul style="list-style-type: none"> <li>zur alsbaldigen Abgabe</li> <li>Abgabe am Tag der Herstellung</li> </ul>	+ 7°C Umgebungstemperatur + 4°C Umgebungstemperatur
Fisch, frisch	+ 2°C oder unter schmelzendem Eis
Fischereierzeugnisse	+ 7°C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung, Feinkostsalate, belegte Brötchen, Desserts)	+ 7°C
Friteusenfett (Acrylamidbildung)	<+ 170°C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel	>+ 65°C

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine anders lautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen + 65°C und + 10°C innerhalb von 2 Stunden durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden.

Nds. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) 2010: Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen, Oldenburg.