

HACCP-Lagertemperaturbereiche

Rohwaren:

Innereien	< 3°C
Hackfleisch	< 4°C
Fleisch	< 7°C
Fleischwaren	< 7°C
Feinkost	< 7°C
Fisch	< 2°C
Tiefkühlprodukte	< -18°C
Molkereiprodukte	< 10°C (empfohlener Richtwert)
Obst und Gemüse	< 10°C (empfohlener Richtwert)
Trockensortiment	< 25°C (empfohlener Richtwert)

Halbfertig- und Fertigprodukte:

Produkte mit	
rohem Hack	< 4°C
Fisch, Ei	< 2°C
übrige Produkte	< 7°C

Überproduktion:

gekühlt	< 4°C (Wiederholte Einlagerung der Überproduktion ist nicht zulässig)
tiefgekühlt	< -18°C (Wiederholte Einlagerung der Überproduktion ist nicht zulässig)

Temperaturen bei der Speisenausgabe:

Warme Speisen	> 65°C (Die Ausgabetemperatur von gegarten Speisen darf 65°C nicht unterschreiten)
Kalte Speisen	< 7°C (Die Auslagezeit begrenzen auf max. 2 Std.)