

## THW-Taschenkarte Hygiene 1

### Temperaturen für Lebensmittel

#### **Kühlpflichtige Lebensmittel**

Frischfisch, Hackfleisch: +2 °C  
Fleisch, Wurst, Fischerzeugnisse  
+4 bis +7°C

Molkereiprodukte: unter +10°C  
Feinkost: max. +7°C

Sahne- und Cremetorten: max. +8°C  
Frischgemüse +15°C (Empfehlung)  
andere Lebensmittel: Angaben auf der  
Verpackung beachten

#### **Tiefkühlkost**

minus 18 °C  
(kurzfristig beim Transport und Umlagern  
minus 15°C)  
Speiseeis zum Ausportionieren minus 10 °C

**Ausgabe  
von kalten und kühlpflichtigen Speisen:**  
Ausgabemenge dem Verbrauch anpassen  
und bei Bedarf nachreichen

#### **Warme Speisen**

Temperatur muß bei der Ausgabe mindestens  
65°C betragen, ansonsten Nacherhitzung  
(mind. 2 min. über 75°C)  
Aufbewahrung möglichst nicht länger als 2 h,  
ansonsten Nacherhitzung (s.o.)

**Temperaturen müssen  
überwacht werden**

## THW-Taschenkarte Hygiene 1

### Überprüfung von Temperaturen

#### **Einkauf, Warenlieferung**

Gerätethermometer  
Füllhöhe in TK-Truhen  
Thermometer des Kühlfahrzeuges

#### ***Nicht annehmen:***

Packungen mit Eiskristallen oder  
verklumpter Ware  
Packungen bei denen erkennbar ist, dass sie  
schon angetaut waren nicht  
Lebensmittel mit Gefrierbrand: Ware ist deutlich  
ausgetrocknet, Schnee in der Packung

#### **Kühlgeräte**

am Gerätethermometer ablesen oder  
Thermometer in das Gerät legen  
(Achtung: kein Quecksilberthermometer!)

#### **Speisenzubereitung**

eingestellte Temperatur am Gerät  
Einstechthermometer (vor Benutzung säubern!)  
Sichtkontrolle bei Fleisch, Geflügel:  
nicht mehr blutig, Fleisch löst sich vom Knochen  
Aufkochen (Ware ‚blubbert‘), Zeitfaktor  
berücksichtigen (mind. 2 min bei 75°C)

#### **Speisenausgabe**

Infrarot-Thermometer (Achtung: funktioniert nicht  
auf reflektierenden Flächen, blankem Metall)  
Einstechthermometer