

Temperaturen in der Küche der Kindertagesbetreuung entlang der Prozesskette



Zubereitung von Speisen

Lebensmittel bei der Zubereitung bei mind. $+70^{\circ}\text{C}$ über 10 Minuten oder bei mind. $+80^{\circ}\text{C}$ über 3 Minuten erhitzen, um mögliche Krankheitserreger abzutöten. Mithilfe eines geeigneten Thermometers die Kerntemperatur kontrollieren.

Servieren warmer Speisen

Warme Speisen bei mind. $+60^{\circ}\text{C}$ servieren – wegen eines praxisbewährten Sicherheitszuschlags besser bei $+65^{\circ}\text{C}$.

Servieren kalter Speisen

Zum Verzehr bereite kalte Speisen wie Desserts und Salate bei max. $+7^{\circ}\text{C}$ servieren.

Heißhalten von Speisen

Warme Speisen bei mind. $+60^{\circ}\text{C}$ (besser $+65^{\circ}\text{C}$) heißhalten – für eine maximale Dauer von 3 Stunden. Danach sind Qualitätsverluste der Speise zu erwarten.

Lagern kühlungspflichtiger Lebensmittel

Kühlungspflichtige Lebensmittel und verzehrbereite kalte Speisen wie Desserts und Salate kühl lagern bei max. $+7^{\circ}\text{C}$.



Herunterkühlen warmer Speisen

Frisch gekochte, aber kalt zu verzehrende Speisen und übrige, in der Küche verbliebene Speisemengen zügig herunterkühlen: Innerhalb von max. 2 Stunden von $+60^{\circ}\text{C}$ auf max. $+7^{\circ}\text{C}$.

Lagern von Tiefkühlware

Lebensmittel und Speisen bei -18°C tiefgekühlt aufbewahren.

Wiedererhitzen von Speisen

Zuvor gekühlte Speisen zum Warmverzehr wiedererhitzen für mind. 2 Minuten bei $+72^{\circ}\text{C}$. Mithilfe eines geeigneten Thermometers die Kerntemperatur kontrollieren.

Zusammengestellt nach:

- DIN 10508:2022-03/Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2010): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen
- Fit Kid: [Kühlen, Gefrieren und Erhitzen](#); eingesehen am 19.09.2023
- DGE (2021): HACCP. Gefahren für die Gesundheit durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen