

Temperaturen in der Küche der Kindertagesbetreuung



Lagerung (sensibler) Lebensmittel

Lebensmittel	Höchsttemperatur	Kurzfristig erlaubte Temperaturabweichung um
Hackfleisch (tiefgefroren)	$\leq -18\text{ °C}$	-
Fisch (tiefgefroren), als tiefgefroren gekennzeichnete Lebensmittel, Speiseeis in Fertigpackungen	$\leq -18\text{ °C}$	+3 °C (auf -15 °C)
Geflügelfleisch (gekennzeichnet als gefroren), gefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis)	$\leq -12\text{ °C}$	+3 °C (auf -9 °C)
Speiseeis zum Ausportionieren	$\leq -10\text{ °C}$	+3 °C (auf -7 °C)

Lebensmittel	Lagertemperatur
Butter, Frischkäse und -zubereitungen, Weichkäse, geschnittener Käse (außer Hartkäse)	$\leq +10\text{ °C}$
Trinkmilch (pasteurisiert)	$\leq +8\text{ °C}$
Fleisch (frisch), Fischereierzeugnisse und andere leicht verderbliche Lebensmittel wie Desserts und geschnittene Salate, geschnittenes Gemüse und Obst	$\leq +7\text{ °C}$
Geflügelfleisch (frisch) und -zubereitungen, andere Fleischzubereitungen, roeihaltige Lebensmittel, Eiprodukte	$\leq +4\text{ °C}$
Hackfleisch (frisch)	$\leq +2\text{ °C}$
Fisch (frisch)	0 °C bis max. +2 °C

Zusammengestellt nach:

- DIN 10508:2022-03/Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel
- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2010): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen
- Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Deutscher Caritasverband e. V., Diakonie Deutschland – Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V. (Hrsg.) (2022): Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird. Lambertus-Verlag, Freiburg im Breisgau

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