

Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel

Lebensmittel	°C
Butter	+10
Friskäse (-zubereitungen)	+10
Weichkäse u. geschnittener Käse außer Hartkäse	+10
andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig	+10
Konsummilch, pasteurisiert	+8
Vorzugsmilch	+8
Fleisch, frisch	+8
Nebenprodukte der Schlachtung, frisch	+7
Geflügelfleisch, frisch	+4
Haarwild, zerlegt, frisch	+7
Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, frisch	+4
Federwild, frisch	+4
Hackfleisch u. Hackfleischzubereitung aus zugelassenen Betrieben	+2
aus anderen Betrieben – Lagerung	+4
- alsbaldige Abgabe	+7
Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung aus zugelassenen Betrieben	+3
aus anderen Betrieben – Lagerung	+4
- alsbaldige Abgabe	+7
andere Fleischzubereitungen aus zugelassenen Betrieben	+7
aus anderen Betrieben – Lagerung	+4
- alsbaldige Abgabe	+7
Geflügelfleischzubereitung aus zugelassenen Betrieben	+4
aus anderen Betrieben – Lagerung	+4
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	+7
Muscheln, lebend	+7
Fischereierzeugnisse, frisch sowie	
Krebs- und Weichtierzeugnisse, gekocht	+2
andere leicht verderblich Lebensmittel - auch Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen o. Auflagen frische, zerkleinerte Salate;	
Feinkostsalate u.ä.	+7

Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel

Lebensmittel	°C
Tiefgefroren: Lebensmittel (außer Speiseeis)	-18
Gefroren: Fleisch, aus zugelassenen Betrieben	-12
frisch, aus anderen Betrieben	-12
Geflügelfleisch, aus zugelassenen Betrieben	-12
frisch, aus anderen Betrieben	-12

Verpackung und Haltbarkeit von Lebensmitteln
Einfluss der Beleuchtung

Für die Präsentation der Produkte ist Licht zwar notwendig, doch führt eine längere Dauerbelichtung bei Fleischerzeugnissen zu Qualitätsabfall.

Die Oxidation der Fette und die Veränderung der Fleischfarbe sind abhängig von Temperatur, Zeit, Sauerstoffpartialdruck und der Beleuchtungsstärke. Je größer der Sauerstoffanteil in der Verpackung ist, desto stärker ist auch der negative Einfluss der Beleuchtung.

Verderbnisanfällige Ware, wie beispielsweise Kochwürste, und andere Frischware sollte daher bei Temperaturen von ca. +2° C gelagert werden. Das Überleben und die Entwicklung von Sporen wird auch z.B. bei Blutwurst begünstigt, da diese einen pH-Wert von 6,5 aufweisen. Eine längere Lagerfähigkeit wird dabei erreicht durch intensive Erhitzung in einem luftdicht verschlossenen Behälter oder durch intensive Trocknung, sowie durch eine Kombination beider Verfahren.

Konserven sind luftdicht verschlossene Behältnisse, die bei der Herstellung unterschiedlich stark erhitzt werden. Je nach der Wärmebehandlung unterscheidet man zwischen Voll- und Halbkonserven. Vollkonserven sind sterilisiert und deshalb sehr lange haltbar. Sie können ungeöffnet auch bei Zimmertemperaturen aufbewahrt werden.

Halbkonserven werden aus Gründen einer optimalen Geschmackserhaltung, bei niedrigeren Temperaturen haltbar gemacht. Halbkonserven sind ungeöffnet nur einige Wochen bis Monate haltbar und müssen stets bei Kühlschranktemperaturen oder in Kühlregalen aufbewahrt werden. Bei Beachtung des auf dem Etikett angebrachten Mindesthaltbarkeitsdatums und einer entsprechend gekühlten Lagerung, sind Halbkonserven sichere und hochwertige Lebensmittel.

Bei der Überprüfung der Haltbarkeit entsprechend den Angaben auf dem Etikett ist zusätzlich zu beachten:

- Das Behältnis darf Äußerlich nicht verändert, Boden oder Deckel dürfen nicht gewölbt sein.
- Es dürfen keine Rostspuren an den Dosen vorhanden sein. Gläser müssen dicht verschlossen sein.
- Im Inhalt dürfen sich keine Gasblasen oder Trübungen zeigen. Lebensmittel mit fester Konsistenz dürfen nicht verflüssigt sein.
- Nach dem Öffnen der Konserve muss diese gekühlt gelagert und alsbald verbraucht werden.