Merkblatt Maximaltemperaturen, bitte immer auch die spezifischen Herstellerangaben beachten!

Lebensmittel	Temperatur Grenzwert °C
Fleisch, frisch	+ 7° C
Fleischzubereitungen, z.B. mariniertes Grillfleisch	+ 4° C
Fleischereierzeugnisse, z.B. Schinken und Wurst	+ 7° C
Innereien aus frischer Schlachtung	+ 3° C
Frischer Fisch auf Eis mit Abtropfeinsatz	+ 2° C
Lebende Muscheln, Krebstiere, Hummer, Austern	+ 10° C
Geflügelfleisch und deren Zubereitungen	+ 4° C
Hackfleisch	+ 2° C
Frisches Großwild: Wildschwein, Reh, Hirsch	+ 7° C
Frische Kaninchen, Hasen und Federwild	+ 4° C
Frische Vollmilch	+ 8° C
Frische Sahne, Joghurt	+ 8° C
Geriebener Käse, Schnitt-, Weich-, Frischkäse	+ 8° C
Butter	+ 10° C
Eier ab dem 18. Tag nach Legedatum	+ 8° C
Flüssige Eiprodukte, z.B. pasteurisiertes Vollei	+ 4° C
Tiefgefrorene Lebensmittel	- 18° C
Speiseeis zur Portionierung	- 10° C
Impulseis	- 18° C
Heiß zu verzehrende Lebensmittel hier Mindesttemperatur	+ 65° C
Leicht verderbliche Desserts	+ 7° C
Leicht verderbliche Feinkostsalate	+ 7° C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung	+ 7° C

Heiß zu verzehrende Lebensmittel höchstens zwei Stunden bei $\geq +65^{\circ}\text{C}$ in der Auslage halten. Abzukühlende Überproduktionen oder vorbereitete Produktionen sollten, solange keine anders lautende Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, den Temperaturbereich zwischen $+65^{\circ}\text{C}$ und $+7^{\circ}\text{C}$ innerhalb von zwei Stunden durchschreiten. Die Inhalte dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Richtigkeit und Vollständigkeit. Bestehende oder sich in der Zukunft ändernde Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.