



## Landkreis Havelland DER LANDRAT

Landkreis Havelland, Platz der Freiheit 1, 14712 Rathenow  
Dienststelle Nauen Goethestr. 59/60, 14641 Nauen

Dezernat/Amt: III/83  
Amt für Landwirtschaft, Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

### Umgang mit Lebensmitteln

#### Temperaturanforderungen

Milch und Milcherzeugnisse	+ 8 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	+ 7 °C
Fleisch und Wurstwaren	+ 7 °C
Speisen mit Rohei Anteil, Feinkostsalate	+ 4 °C
Salatsoßen, frisch zerkleinerte Salate	+ 7 °C
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse,	+ 4 °C
Geflügel und Geflügelerzeugnisse	+ 4 °C
Frischer Fisch, Schalen u. Weichtiere	+ 2 °C oder in Eis
Räucherfisch	+ 7 °C
Hühnereier	+ 8 °C
Frisch-, Weichkäse, geschnittener Käse und Butter	+ 10 °C

Zur Gewährleistung einer größeren Lebensmittelsicherheit wird grundsätzlich eine Reduzierung der Temperatur von + 7 °C auf + 4 °C empfohlen.

Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.