

Gefahrlose Zubereitungstemperaturen Datenblatt

Alle Lebensmittelprodukte, die rohe Nahrungsmittel tierischer Herkunft wie Eier, Fisch, Fleisch, Geflügel oder eine Kombination dieser Bestandteile enthalten, müssen so lange gegart werden, bis alle potentiell schädlichen Keime abgetötet sind. Die zur Abtötung von Krankheitserregern erforderliche Mindestinnentemperatur hängt von der Art der gegarten Speise ab. Durch Einhaltung der in der folgenden Tabelle angegebenen Garungsrichtwerte können Sie eine für den menschlichen Verzehr unbedenkliche Zubereitung von Nahrungsmittelprodukten gewährleisten. Vor dem Servieren der Speisen stets die Innentemperatur mit einem Lebensmittelthermometer prüfen!

Nahrungsmittel	Mindesttemperatur
Zum Warmhalten gegartes Obst und Gemüse	60°C (140°F)
Rinder- und Schweinebraten, Beefsteaks, Kalbfleisch, Lamm und Wild aus kommerzieller Tierhaltung	63°C (145°F)
Zum sofortigen Servieren zubereitete Eier	63°C (145°F)
Fisch und fischhaltige Speisen	63°C (145°F)
Schweinefleisch einschließlich Kochschinken, Speck und Pasteten	63°C (145°F)
Zum späteren Servieren zubereitete Eier	68°C (155°F)
Hackfleisch oder Schichtfleisch einschließlich Hamburger, Schweinegehacktes, Fischescheiben, Wildgehacktes oder Wurst	68°C (155°F)
Geflügel und Geflügelprodukte einschließlich Füllungen, gefüllte Fleischspeisen, Fleischpfannen und Speisen aus rohen und gekochten Nahrungsmitteln	74°C (165°F)
Gefüllter Fisch	74°C (165°F)

Zubereitung im Mikrowellenherd

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd fordert die Nahrungsmittelverordnung, dass alle potentiell schädlichen Nahrungsmittel, die Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eier enthalten, auf eine Mindesttemperatur von 74°C (165°F) erhitzt werden müssen. Außerdem gelten folgende Normen für die Zubereitung dieser Nahrungsmittel:

1. Ständiges Drehen oder Umrühren bzw. Umrühren nach der Hälfte der Garzeit, um eine eventuelle ungleiche Wärmeverteilung auszugleichen.
2. Abdecken zum Erhalt der Oberflächenfeuchtigkeit
3. Erhitzen auf eine durchgängige Mindesttemperatur von 74°C (165°F) und
4. Zwei Minuten nach dem Erhitzen ziehen lassen, um eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen.

Öffentliche Bekanntmachung zu rohen oder nicht vollständig gegarten Nahrungsmitteln

Wenn eine lebensmittelverarbeitende Einrichtung rohe oder nicht vollständig gegarte Nahrungsmittel tierischer Herkunft anzubieten beabsichtigt, hat die Einrichtung die Verbraucher über die mit dem Verzehr dieser Nahrungsmittel verbundenen Gefahren aufzuklären: Die Conference for Food Protection (CFP) empfiehlt folgenden Wortlaut für die Kundeninformation:

"Vollständiges Garen von Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs wie Rindfleisch, Eier, Fisch, Lamm, Schweinefleisch, Geflügel oder Schalentieren verringert das Risiko von durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten. Personen mit bestimmten gesundheitlichen Beeinträchtigungen können stärker von den Gefahren des Verzehrs roher oder unvollständig gegarter Nahrungsmittel betroffen sein. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Arzt oder Mitarbeiter des Gesundheitsamts.

**Weitere Informationen zum Betrieb einer lebensmittelverarbeitenden
Einrichtung erhalten Sie von Ihrem örtlichen Gesundheitsamt.**