

# E DIN 10508:2021-08 (D)

Erscheinungsdatum: 2021-07-02

## Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Einleitung</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>5</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>5</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>5</b>
<b>4 Anforderungen</b> .....	<b>7</b>
<b>4.1 Kühlagerung</b> .....	<b>7</b>
<b>4.2 Abkühlung</b> .....	<b>7</b>
<b>4.3 Temperaturanforderungen an das Heißhalten von Lebensmitteln</b> .....	<b>7</b>
<b>5 Temperaturen</b> .....	<b>8</b>
<b>6 Temperaturmessung</b> .....	<b>13</b>
<b>6.1 Allgemeines</b> .....	<b>13</b>
<b>6.2 Messverfahren</b> .....	<b>13</b>
<b>6.2.1 Zerstörungsfreie Messung</b> .....	<b>13</b>
<b>6.2.2 Zerstörende Messung</b> .....	<b>13</b>
<b>6.2.3 Verlaufsmessung</b> .....	<b>14</b>
<b>6.3 Messgeräte</b> .....	<b>14</b>
<b>Anhang A (informativ) Abweichende Temperaturanforderungen</b> .....	<b>15</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>16</b>
<b>Tabellen</b>	
<b>Tabelle 1 — Höchsttemperaturen für tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel</b> .....	<b>9</b>
<b>Tabelle 2 — Höchsttemperaturen für Speiseeis</b> .....	<b>9</b>
<b>Tabelle 3 — Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel</b> .....	<b>10</b>
<b>Tabelle 4 — Mindesttemperaturen für heiß auszugebende Speisen</b> .....	<b>12</b>
<b>Tabelle 5 — Abkühlung von Speisen</b> .....	<b>12</b>
<b>Tabelle A.1 — Abweichende Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel</b> .....	<b>15</b>