

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg  
 Arbeitshilfen und Materialien - Checklisten

**Lagertemperaturen und maximale Lagerdauer kühlbedürftiger Lebensmittel und Speisen**

Lebensmittel	Temperatur	Lagerdauer
Fleisch frisch	7 °C	24 Stunden
Fleisch gegart	7 °C	3 Tage
Hackfleisch	4 °C	am Liefertag verwenden
Geflügel, frisch	4 °C	24 Stunden
Hasen, Kaninchen	4 °C	24 Stunden
Eier	7 °C	MHD beachten
Innereien	4 °C	am Liefertag verwenden
Feinkost	7 °C	2 Tage
Molkereiprodukte	7 °C	MHD beachten
Obst und Gemüse	7 °C	3 - 4 Tage (nicht Bananen, Kartoffeln, Tomaten kühlen)
Überproduktionen	4 °C	24 Stunden
Wurst, geschnitten	7 °C	3 Tage
Käse, geschnitten	7 °C	3 Tage
Butter, Margarine	10 °C	MHD beachten
eihaltige Zubereitungen	4 °C	wenige Stunden

Quelle: DIN 10508 Lebensmittelhygiene