

# HACCP-System Keime & Co.

## So verhalten sich Keime bei diversen Temperaturen

### So verhalten sich Keime:

#### 75 °C bis 100 °C

Keime haben keine Überlebenschance. Je höher die Temperatur, desto schneller sterben sie ab

#### 65 °C bis 75 °C

Das Wachstum vieler Keime wird verhindert, manche überleben aber.

#### 7 °C bis 65 °C Gefahrenzone!

Hier fühlen sich Keime pudelwohl und vermehren sich rasant.

#### 0 °C bis 7 °C

Das Wachstum der Keime wird verlangsamt.

#### -18 °C bis -22 °C

Der Eisblock für Keime. Sie überleben, können sich aber nicht mehr vermehren.

### Das bedeutet für Sie:

#### 100 °C

Beim Garen von sensiblen Lebensmitteln, (wie Hackfleisch, Geflügel, Fisch oder Speisen mit Rohei) ist für 2 Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 72 °C nötig.

#### 60 °C

Heißhaltezeit: Speisen maximal 3 Stunden bei 60 °C warm halten.

#### 37 °C

Setzen Sie kühlpflichtige Lebensmittel nicht unnötig diesem Temperaturbereich aus. Zügig verarbeiten oder entsprechend kühlen.

#### 7 °C

Lebensmittel werden kühl gehalten (z.B. für die Ausgabe oder zur Lagerung) und Tiefgefrorenes langsam aufgetaut.

#### -18 °C

In diesem Temperaturbereich werden Lebensmittel tiefgefroren, um sie für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen.

GEFAHRENZONE