Kerntemperatur-Tabelle für die Küche

Zum Aushängen am Pass. Sicherheitswerte, Gargrad-Richtwerte und Rechtslage sind getrennt – nur die Sicherheitswerte begründen Ihren HACCP-Grenzwert.

1 Sicherheitswerte

Was	Wert	Art	Quelle
Durcherhitzen (Fleisch, Geflügel, Hackfleisch, Eier, Wiedererhitzen)	**70 °C im Kern, mind. 2 Min.**, an allen Stellen	Empfehlung	BfR, FAQ Salmonellen (27.09.2024) und FAQ Campylobacter (15.11.2024)
Döner, Gyros, Drehspieße	abgeschnittene Partien mind. 2 Min. bei 70 °C im Kern	Empfehlung	BfR, FAQ Salmonellen (27.09.2024)
Heißhalten bis zur Ausgabe	**mind. 60 °C an allen Stellen**	Empfehlung	BfR-Stellungnahme 016/2024 vom 19.03.2024; dort verwiesen: DIN 10508:2022-03 Nr. 4.3
Heißhalten unterschritten	erneut auf mind. 72 °C für 2 Min. erhitzen; nach längerem Warmhalten unter 50 °C entsorgen	Empfehlung (Korrektur)	BfR-Stellungnahme 016/2024
Tiefkühlware	−18 °C oder kälter	Gesetz	§ 2 Abs. 4 TLMV

2 Gargrad-Richtwerte (küchenüblich – keine Sicherheitswerte)

Fleisch	Blutig / Rare	Medium rare	Medium (rosa)	Durch
Rind (Steak, Roastbeef)	48–52 °C	52–55 °C	55–59 °C	60–63 °C
Lamm (Rücken, Keule)	–	55–58 °C	59–62 °C	65–70 °C
Reh / Hirsch (Rücken)	–	–	58–62 °C	65–70 °C
Wildschwein	–	–	–	≥ 70 °C

Geflügel, Schwein, Hackfleisch	Zielwert	Hinweis
Hähnchenbrust	72–74 °C	Sicherheitsgrenze bleibt 70 °C / 2 Min.
Hähnchen-/Putenschenkel	80–85 °C	Textur: Bindegewebe löst sich erst höher
Pute / Gans (ganz)	75–85 °C	durchgegart
Schweinebraten / Nacken	72–80 °C	durchgegart
Hackfleisch (alle Arten)	≥ 70 °C / 2 Min.	Sicherheitswert (BfR): Keime im ganzen Stück verteilt
Rosa Entenbrust / rosa Schweinefilet	62–65 / 58–62 °C	erreichen die 70-°C-Regel nicht

Fisch	Glasig	Auf den Punkt	Durch
Lachs / Forelle	45–50 °C	52–55 °C	55–60 °C
Kabeljau / Seelachs	50–55 °C	56–58 °C	58–62 °C
Thunfisch	40–45 °C	48–52 °C	60 °C
Garnelen	–	–	58–62 °C

Gargrade sind Richtwerte für Geschmack und Textur, keine amtliche Tabelle; Werte je nach Quelle abweichend. Für die Sicherheit gilt 70 °C / 2 Min. (BfR).

3 Was ist Gesetz? Rechtslage für Gastronomiebetriebe

Regelung	Wert	Fundstelle
Gar-Kerntemperatur in der Gastronomie	keine gesetzliche Zahl – den Grenzwert legt Ihr Betrieb im HACCP-Verfahren fest	Art. 5 Abs. 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004
Tiefgefrorene Lebensmittel	−18 °C oder kälter an allen Punkten (bis zur Anlieferung bei Ihnen)	§ 2 Abs. 4 TLMV
Kühlwerte der VO (EG) Nr. 853/2004 (Anhang III)	binden Ihre Lieferbetriebe; für Gastronomiebetriebe gilt die Verordnung grundsätzlich nicht	Art. 1 Abs. 5 VO (EG) Nr. 853/2004; § 7 Tier-LMHV
Hackfleisch/Fleischzubereitungen selbst herstellen: Ausgangsfleisch	Geflügel ≤ +4 °C, Nebenprodukte der Schlachtung ≤ +3 °C, sonstiges Fleisch ≤ +7 °C	Tier-LMHV Anlage 5 Kapitel II Nr. 3.1
Speisen mit rohem Ei (warm verzehrt)	Abgabe spätestens 2 Stunden nach Herstellung	§ 20a Abs. 1 Nr. 1 Tier-LMHV
Abkühlen erhitzter Speisen	„so schnell wie möglich“ – ohne Gradzahl	VO (EG) Nr. 852/2004 Anh. II Kap. IX Nr. 6

Quellen (Abruf 28.09.2026): BfR-Stellungnahme 016/2024 „Schutz vor lebensmittelbedingten Erkrankungen beim Heißhalten von Speisen“ (19.03.2024), bfr.bund.de · BfR, Fragen und Antworten zu Salmonellen (27.09.2024) und zu Campylobacter (15.11.2024) · VO (EG) Nr. 852/2004 (konsolidiert 24.03.2021), VO (EG) Nr. 853/2004, EUR-Lex · TLMV § 2, Tier-LMHV §§ 7, 20a und Anlage 5, gesetze-im-internet.de. Die DIN 10508:2022-03 wurde nicht im Original eingesehen; die Angabe folgt dem Verweis in der BfR-Stellungnahme.

Erstellt nach bestem Wissen auf Basis der genannten Quellen. Ersetzt keine Rechts- oder Fachberatung und keine betriebseigene Gefahrenanalyse. Mehr: gastrodok.de/kerntemperatur-tabelle