

Anhang B — Temperaturen, Zeiten und Fristen in den drei Ländern

Was in den Tabellen der dreißig Abschnitte verstreut steht, nebeneinander

Die folgende Übersicht stellt zusammen, was die Abschnitte dieses Bandes an Zahlen nennen, mit dem Abschnitt, in dem die Quelle steht. Sie ist zum Nachschlagen gedacht und trägt dieselben Vorbehalte wie die Tabellen, aus denen sie stammt: Stand 3. Oktober 2026, und bei jeder Zahl zählt, aus welchem Stockwerk sie kommt. Wo «Vorschrift» steht, bindet ein Gesetz oder eine Verordnung. Wo «Empfehlung» steht, nennt eine Leitlinie, eine Norm, ein Institut oder ein Merkblatt die Zahl, und das Haus kann begründet anders entscheiden. Wo «nicht gefunden» steht, hat die Recherche für diesen Band keine Regel gefunden.

Tabelle B.1 — Zahlen der drei Länder, mit ihrem Rang

Gegenstand	Deutschland	Österreich	Schweiz
Frischer Fisch (1.2)	Empfehlung: höchstens 2 °C (DIN 10508)	Empfehlung: gekühlt über 0 bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C	Vorschrift: auf schmelzendem Eis, höchstens 2 °C (HyV, Art. 44)
Fleisch (1.2)	Empfehlung: Hackfleisch 2 °C, Geflügel 4 °C, Frischfleisch 7 °C	Empfehlung: gekühlt über 0 bis 4 °C	Vorschrift: Hackfleisch 2 °C, Geflügel 4 °C, Fleisch 7 °C (HyV, Art. 31)
Abkühlen (1.5)	Empfehlung: von 65 auf 10 °C in zwei Stunden	Empfehlung: rasch auf 0 bis 4 °C, möglichst in zwei Stunden	Vorschrift: so schnell wie möglich (HyV, Art. 27). Empfehlung: von 65 auf unter 5 °C in 90 Minuten
Heißhalten (2.3, 2.7)	Empfehlung: mindestens 60 °C an jeder Stelle	Empfehlung: über 70 °C; für Caterer mindestens 65 °C	Empfehlung: mindestens 65 °C, höchstens drei Stunden
Durchgaren (2.4, 2.5)	Empfehlung: 70 °C für zwei Minuten im Kern	Empfehlung: 75 °C beim Wiedererhitzen	Empfehlung: 70 °C für zwei Minuten
Garen unter 70 °C; Lagerdauer im Beutel (2.5)	nicht gefunden	nicht gefunden	nicht gefunden; Einstellungen müssen festgelegt sein
Burger rosa (2.4)	nicht gefunden	nicht gefunden	nicht gefunden
Buffet kalt (2.7)	Empfehlung: höchstens 7 °C; Bedarf für etwa zwei Stunden auslegen	Empfehlung: höchstens 9 °C; mehrmals bestücken	Empfehlung: höchstens 5 °C; ein Kanton: ungekühlt nach drei Stunden entsorgen
Speisen mit rohem Ei (1.6)	Vorschrift (§ 20a Tier-LMHV): warm bis zwei Stunden nach Herstellung; kalt in zwei Stunden auf 7 °C und Abgabe binnen 24 Stunden, alternativ Tiefgefrieren mit Abgabe binnen 24 Stunden nach dem Auftauen; für besonders empfindliche Personen nur nach einem Erhitzen, das Salmonellen sicher abtötet, oder einem Verfahren gleicher Wirkung	Empfehlung: pasteurisiertes Ei für Speisen, die nicht durcherhitzt werden	Empfehlung: ganz frische oder pasteurisierte Eier
Abgabe von Eiern (1.6)	Vorschrift: bis zum 28. Tag nach dem Legen	Vorschrift: ebenso	Vorschrift: höchstens 28 Tage
Tiefkühlen (2.9)	Vorschrift: –18 °C; Abweichungen bis –15 °C nur für Versand, örtlichen Vertrieb und Geräte des Einzelhandels (§ 2 Abs. 4 TLMV), keine Freigabegrenze für das Lager nach einem Stromausfall	Vorschrift: –18 °C (§ 4 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel); Abweichungen und Geltungsbereich dort, hier nicht abgeglichen	Vorschrift: –18 °C (HyV, Art. 25); Abweichungen und Geltungsbereich dort, hier nicht abgeglichen
Kühlzelle ohne Strom (2.9)	keine Zahl von Stunden gefunden	keine Zahl von Stunden gefunden	Empfehlung eines Kantons: Kritisches binnen 24 Stunden verarbeiten

Gegenstand	Deutschland	Österreich	Schweiz
Frittierfett (2.4)	Empfehlung: 24 % polare Anteile. Für Kartoffelerzeugnisse Vorschrift nach der Verordnung (EU) 2017/2158: Minimierungsmaßnahmen, darunter Vorgaben zur Frittiertemperatur; kein allgemeiner Höchstwert für jedes Frittiergut	Empfehlung: 27 %; Fritteuse 180 °C. Für Kartoffelerzeugnisse gilt auch hier die Verordnung (EU) 2017/2158	Vorschrift: 27 %. Empfehlung: höchstens 175 °C
Legionellen (2.2)	Vorschrift: jährliche Untersuchung bei Großanlage; Maßnahmenwert 100 KBE je 100 ml	kein Wert in der Verordnung; Prüfung empfohlen	Vorschrift: Duschwasser höchstens 1000 KBE je Liter
Abkochen (2.9)	einmal sprudelnd aufkochen	drei Minuten kochen	einmal sprudelnd aufkochen
Auskunft zur Spur (2.8)	Vorschrift: elektronisch, spätestens 24 Stunden nach Aufforderung	keine Frist gefunden	keine Frist gefunden
Rückstellproben (2.8)	keine allgemeine Pflicht; Empfehlung	freiwillig; für Großküchen 21 Tage empfohlen	in der Leitlinie nicht gefunden
Aufbewahrung (2.11, 2.14)	Empfehlung: zwölf Monate	Empfehlung: mindestens ein Jahr	Empfehlung: ein Jahr oder bis zur nächsten Kontrolle. Vorschrift: Proben-ergebnisse drei Jahre
Belehrung (1.4, 1.13)	Vorschrift: Bescheinigung des Gesundheitsamts; im Betrieb alle zwei Jahre	Empfehlung: zu Beginn und jährlich; Verbot bis 48 Stunden nach Ende der Symptome	Vorschrift: kein Zutritt bei akuter Erkrankung; Meldung
Lohn bei Krankheit (1.13)	erst nach vier Wochen Beschäftigung	ab Dienstantritt	Art. 324a OR: Lohnfortzahlung, wenn das Arbeitsverhältnis mehr als drei Monate gedauert hat oder für mehr als drei Monate eingegangen wurde; im Geltungsbereich des Landes-Gesamtarbeitsvertrags zusätzlich Krankentaggeldversicherung
Amtliche Kontrolle (1.14)	nach Risiko, zwischen einer Woche und drei Jahren	risikobasierter Plan des Bundes	spätestens alle zwei Jahre; Kantone verkürzen nach Risiko

Jede Zeile ist in dem genannten Abschnitt mit ihrer Quelle belegt und im Apparat der Quellen ausgewiesen. Die Zahl aus einer Tabelle ersetzt nicht die Validierung des eigenen Verfahrens und nicht den Blick in die geltende Fassung.