

Temperatur von Lebensmitteln mit Infrarot-Thermometern korrekt messen.



1 Das Messgerät.

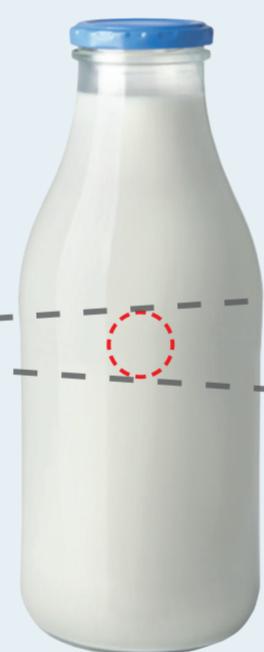
- **Mit sauberer Linse messen.** Dreckige und beschlagene Linsen (z. B. durch Wasserdampf) können das Messergebnis verfälschen.
- **Messgerät an Umgebungstemperatur angleichen.** Das Messgerät entweder dort lagern, wo es eingesetzt wird oder warten, bis sich die Temperatur des Messgerätes der des Messortes angeglichen hat. Wenn die Gerätetemperatur nicht der Umgebungstemperatur entspricht kann das Messergebnis verfälscht werden.

2 Die Messfläche.

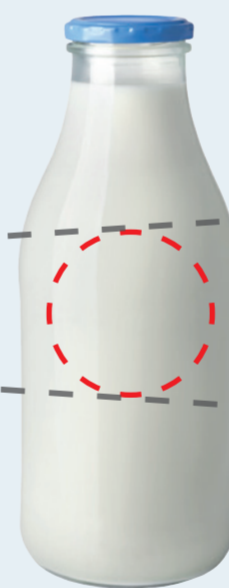
- **Saubere Oberflächen messen.** Schmutz, Staub und Raureif können das Messergebnis verfälschen.
- **Verpackte Lebensmittel an Stellen messen, an denen Produkt und Verpackung direkten Kontakt haben.** Luft einschließen können das Messergebnis verfälschen.

3 Der Messabstand.

- **Je näher desto besser.** So ist sichergestellt, dass ausschließlich das Messobjekt und nicht auch dessen Umgebung gemessen wird.



Ideal



Gut



Falsch

Beispiele für **Höchsttemperaturen** von Lebensmitteln.

Lebensmittel	Höchsttemperatur *
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18 °C
Hackfleisch	+2 °C
Fisch frisch (in Eis)	+2 °C
Geflügelfleisch frisch	+4 °C
Fisch verarbeitet (mariniert, gesäuert und geräuchert)	+7 °C
Andere leicht verderbliche Lebensmittel, wie z. B.: Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, frische zerkleinerte Salate und Feinkostsalate u. Ä	+7 °C
Milch, pasteurisiert	+8 °C
Butter, Frischkäse, Weichkäse	+10 °C

* gemäß DIN 10508