

Spezielle hygienische Anforderungen an Lebensmittel für den ambulanten Handel bei Großveranstaltungen

Warenart	Max. Alter der Ware bei Anlieferung	Lagerungsbedingungen im ambulanten Handel	Max. Aufbewahrungsfrist im ambulanten Handel	Bemerkungen
1. Bockwurst und Würstchen im Natur- und Schälldarm	frisch: 48 Std. gefroren: 8 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 48 Std. b) 24 Std. c) 6 Std.	Gefrierkonservierung von Bockwurst und Würstchen im Schälldarm unzulässig
2. Buletten (auch vakuumverpackt)	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 8 Std.	
3. Bratwurst im Naturdarm, ³⁾ gebrüht	frisch: 24 Std. gefroren: 6 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 48 Std. b) 24 Std. c) 4 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
4. Geflügelbratwurst im Naturdarm, gebrüht	frisch: 24 Std. gefroren: 6 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 24 Std. b) 12 Std. c) 4 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
5. Rostbratwurst, roh	frisch: 8 Std. gefroren: 6 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 24 Std. b) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
6. Würstchen im Schlafrock und Bratwurst im Bierteig	Rohware, vgl. Ziffern 1 und 3	unzulässig	nur Sofortverzehr	Zubereitung nur am Stand zulässig
7. Leber	Rohware frisch: 24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr; Verarbeitung von Gefrierleber unzulässig
8. Schaschlyk ^	Rohware, frisch: 12 Std. gefroren: 6 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
9. Rostbrätel	Rohware frisch: 18 Std. gefroren: 6 Wochen ¹⁾	a) gefroren —18 °C ²⁾ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 24 Std. b) 8 Std. c) 2 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
10. Schnitzel, gebraten	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 4 Std.	