

Anlage 2

zu vorstehender Siebenter Durchführungsbestimmung

Spezielle hygienische Anforderungen an Lebensmittel für den ambulanten Handel bei Großveranstaltungen

Warenart	Max. Alter der Ware bei Anlieferung ¹	Lagerungsbedingungen im ambulanten Handel	Max. Aufbewahrungsfrist im ambulanten Handel	Bemerkungen
1. Bockwurst u. Würstchen im Natur- und Schälldarm	frisch: 48 Std. gefroren: 8 Wochen ²	a) gefroren —18 °C ³ 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 ⁴ ■ gebrüht	frisch: 24 Std. gefroren: 6 Wochen ²	a) gefroren —18 °C ³ 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 ²	a) gefroren —18 °C ³ 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 ²	a) gefroren —18 °C ³ 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 Teige: 24 Std.	unzulässig	nur Sofortverzehr	Zubereitung nur am Stand zulässig
7. Schinken, Rauchfleisch	2 Wochen	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. ib) 12 Std.	
8. Schweinebauch, Wellfleisch	Rohware 24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 24 Std.	Nach Erhitzen Sofortverzehr
9. Leber	Rohware frisch: 24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr; Verarbeitung von Gefrierleber unzulässig
10. Schaschlyk	Röhware frisch: 12 Std. gefroren: 6 Wochen ²	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
11. Rostbrätel	Rohware frisch: 18 Std. gefroren: 6 Wochen ²	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 24 Std. b) 8 Std. c) 2 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
12. Schnitzel, gebraten	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 4 Std.	
13. Bratenfleisch	Nach dem Braten: 24 Std. für Fleisch im Stück 4 Std. für Fleisch geschnitten	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 8 Std.	
14. Ganze Tierkörper am Spieß	frisch: 48 Std. gefroren: 4 Monate vorgegart: 24 Std.	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 24 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
15. Wildschweinfleisch, vorgegart	Anforderungen vgl. Ziff. 14			
16. Wildschweinibraten vom Rost	Anforderungen vgl. Ziff. 14	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 12 Std.	Nach Erhitzen Sofortverzehr
17. Geflügel, Kaninchen	frisch: 24 Std. gefroren: 4 Monate	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std. c) 2 Std.	Nach Braten Sofortverzehr