

Warenart	Max. Alter der Ware bei Anlieferung ¹	Lagerungsbedingungen im ambulanten Handel	Max. Aufbewahrungsfrist im ambulanten Handel	Bemerkungen
18. Geflügel, gebraten	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 6 Std.	
19. Geflügel, geräuchert	72 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 12 Std.	
20. Geflügelhacksteak in Brotteig	Geflügelhacksteak gefroren: 6 Wochen Brotteig: 12 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 12 Std.	Nach Erhitzen Sofortverzehr
21. Geflügelleber	Rohware gefroren: max. 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
22. Pizza	gefroren: 4 Wochen	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt und ungekühlt unzulässig	a) 48 Std.	Nach Zubereitung Sofortverzehr
23. Gefrierspeisen (industriell gefertigt)	innerhalb der Verbrauchsfristen gemäß TGL	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt und ungekühlt unzulässig	a) 48 Std.	Zum Zwecke der Verarbeitung Aufbewahrung gekühlt (max. 8 °C) bis zu 24 Std. zulässig Verkauf am Tage der Zubereitung (Erhitzung) erforderlich
24. Eintöpfe und Suppen aller Art	Rohstoffe frisch bzw. innerhalb der Verbrauchsfristen	unzulässig	nur Sofortverzehr	Abgabe am Herstellungstag erforderlich
25. Rohwurst, frisch und Rohwurst-Halbdauerware (z. B. Knacker) (auch vakuumverpackt)	72 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
26. Koch- und Brühwurst (auch vakuumverpackt)	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 4 Std.	
27. Rohwurstdauerware (auch vakuumverpackt)	3—8 Monate je nach Sorte	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
28. Sülze Aspikwaren	48 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 24 Std.	
29. Eier, gekocht	24 Std.	a) ungekühlt	a) 24 Std.	Eier mit beschädigter Schale sind nicht lagerfähig
30. Soleier	24 Std.	a) ungekühlt	a) 36 Std.	
31. Fisch	Rohware frisch: 36 Std. gefroren: 4 Monate	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 8 Std.	Nach Braten Sofortverzehr
32. Fischräucherwaren	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 4 Std.	
33. Fischbuletten	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 24 Std.	
34. Fischmarinaden (Kalt-, Brat-, Kochmarinaden), Fischpräserven in Öl	Koch- und Bratmarinaden: 96 Std. Kaltmarinaden; Fischpräserven in Öl: 7 Tage	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 12 Std.	Für den Handel mit Aspikwaren gilt Ziff. 28
35. Fleischsalate Fischsalate Eiersalate Gemüsesalate	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 12 Std.	