

Warenart	Max. Alter der Ware bei Anlieferung ¹	Lagerungsbedingungen im ambulanten Handel	Max. Aufbewahrungsfrist im ambulanten Handel	Bemerkungen
36. Hart-, Schnitt-, Schmelzkäse	Hart- u. Schnittkäse: 3 Monate Hart- u. Schnittkäse in Scheiben oder Portionen sowie Schmelzkäse: innerhalb der Verbrauchsfristen gem. TGL	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
37. Schmalz, Griebenschmalz	Schmalz: 2 Monate Griebenschmalz: 2 Wochen	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 48 Std. b) 12 Std.	
38. Brötchen bzw. Schnitten, belegt (Sandwiches)	Belag: gemäß vorstehenden Festlegungen sowie Butter und Margarine innerhalb der Verbrauchs- bzw. empfohlenen Lagerfristen	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 4 Std. b) 1 Std.	Herstellung nur am Ort des Verkaufs; als Belag verboten: Hackfleisch
39. Schnitten, belegt, vakuumverpackt	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 8 Std. b) 4 Std.	Als Belag verboten: Salate, Hackfleisch
40. H-Milch und H-Milcherzeugnisse	5 Wochen	a) ungekühlt	a) 48 Std.	Bei Abgabe in Originalverpackung sind Trinkhalme bereitzustellen
41. Milch und Milchgetränke	16 Std.	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt unzulässig	a) 8 Std.	Bei Abgabe in Originalverpackung sind Trinkhalme bereitzustellen
42. Joghurt	48 Std.	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 4 Std.	
43. Eiskrem, Halbgefrorenes, abgepackt ⁵	6 Monate	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt und ungekühlt unzulässig	a) 48 Std.	Verkauf nur aus der Gefriertruhe, sofern nicht Abgabe innerhalb von 15 Minuten gesichert ist
44. Kohlensäurehaltige, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Bier	innerhalb der Verbrauchs- bzw. empfohlenen Lagerfristen	a) gekühlt max. 12 °C b) ungekühlt	a) 4 Tage b) 48 Std.	
45. Back- und Konditoreiwaren	frisch bzw. innerhalb der Verbrauchs- bzw. empfohlenen Lagerfristen	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 24 Std. b) 24 Std.	Verkauf am Tage der Anlieferung; kremhaltige Erzeugnisse gekühlt aufbewahren
46. Schmalzgebäck	Rohstoffe: innerhalb d. Verbrauchs- bzw. empfohlenen Lagerfristen	unzulässig	nur Sofortverzehr	Zubereitung nur am Stand zulässig, Rohmasse: Aufbewahrung max. 2 Std.
47. Pommes frites -	gefroren: 2 Monate	a) gefroren —18 °C ³ b) gekühlt max. 8 °C c) ungekühlt unzulässig	a) 48 Std. b) 24 Std.	Nach Zubereitung Sofortverzehr
48. Kartoffeln, geschält	24 Std.	a) gekühlt max. 8 °C b) ungekühlt	a) 12 Std. b) 6 Std.	
49. Kartoffelpuffer	Kloßmehl: 6 Monate Kartoffeln, geschält: 24 Std.	unzulässig	nur Sofortverzehr	Zubereitung nur am Stand zulässig, Rohmasse: Aufbewahrung max. 2 Std.
50. Eierkuchen	Eierkuchenmehl: 6 Monate	unzulässig	nur Sofortverzehr	Zubereitung nur am Stand zulässig, Rohmasse: Aufbewahrung max. 3 Std.

¹ Ala „Alter der Ware bei Anlieferung“ gilt der Zeitraum von der Beendigung der Produktion bis zur Anlieferung im ambulanten Handelsobjekt.

² Gefrierkonservierung gilt bei Fleisch und Wurstwaren als Sonderproduktion im Sinne von Anlage 1 Ziff. 7.

³ Gefrierlagerung im ambulanten Handel ist nur für gefrierkonserviert angelieferte Lebensmittel zulässig.

⁴ Der ambulante Handel mit Bratwurst ohne Darm bedarf gemäß Anlage 1 Ziff. 11 in Jedem Falle der Zustimmung der zuständigen Veterinärhygiene-Inspektion in Abstimmung mit der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion.

⁵ streicheis, Softeis - Herstellung und Verkauf nur mit Genehmigung der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion.