

2. Hygienische Erfordernisse

2.1. In der Pausenversorgung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung dürfen Speisen, deren Ausgabefristen gemäß § 12 dieser Anordnung überschritten sind, nicht verarbeitet werden.

2.2. Erhitzte und gegarte Erzeugnisse, die kalt zur Ausgabe gelangen sollen, sind unverzüglich nach dem Erhitzungsprozeß innerhalb von 3 Stunden auf unter -10°C abzukühlen und bei $+5^{\circ}\text{C}$ kühl zu halten.

2.3. Brühe aus Knochen sowie Suppen o. ä!, die in der Frühstücksvorsorgung abgegeben werden sollen, können am Vortage hergestellt werden, sofern unmittelbar nach Fertigstellung eine Abkühlung innerhalb von 3 Stunden auf unter $+10^{\circ}\text{C}$ und eine anschließende Kühlhaltung bei maximal -5°C gesichert ist.

Die Erzeugnisse sind am darauffolgenden Tage vor der Ausgabe noch einmal ausreichend aufzukochen (mindestens 10 Minuten). Die Ausgabefrist an die Essenteilnehmer (Standzeit) darf nach Beendigung des erneuten Kochprozesses 4 Stunden nicht überschreiten."

3. Kennzeichnung, Aufbewahrung und Transport

3.1. Bei der Abgabe an andere Betriebe ist vom Hersteller auf der Umverpackung folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

- Art des Erzeugnisses,
- Hersteller,
- Tag und Stunde der Fertigstellung.

3.2. Die Aufbewahrungs- und Transportbedingungen sind so zu gestalten, daß nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittel ausgeschlossen sind.

3.3. Kalte Fertigerzeugnisse sind bis zur Abgabe an die Verpflegungsstätte und an die Essenteilnehmer bei Temperaturen von $+5^{\circ}\text{C}$ aufzubewahren.

3.4. Der Transport von Speisen und Getränken für die Pausenversorgung ist in geschlossenen Behältnissen aus in Art und Beschaffenheit geeignetem, hygienisch unbedenklichem Material in Fahrzeugen mit Plane und Spriegel, Thermofahrzeugen oder Kühlfahrzeugen durchzuführen.

3.5. Die Transportbehältnisse sind unmittelbar nach dem Entleeren, die Transportfahrzeuge täglich gründlich zu reinigen und mindestens wöchentlich zu desinfizieren.

4. Aufbewahrungsfristen

4.1. Für Fertigerzeugnisse gelten die nachstehend aufgeführten Aufbewahrungsfristen:

Erzeugnis	gekühlt ($+5^{\circ}\text{C}$)		ungekühlt ($+20^{\circ}\text{C}$)	
	mit Schutzverpackung	ohne Schutzverpackung	mit Schutzverpackung	ohne Schutzverpackung

Belegte Brötchen
und belegte Brote

— mit Brüh- und Kochwurst	24 Std.	8 Std.	12 Std.	4 Std.
— mit Rohwurst	36 Std.	8 Std.	24 Std.	4 Std.

Erzeugnis	gekühlt ($+5^{\circ}\text{C}$)		ungekühlt ($+20^{\circ}\text{C}$)	
	mit Schutzverpackung	ohne Schutzverpackung	mit Schutzverpackung	ohne Schutzverpackung
Fleischprodukte gegart	—	36 Std.	—	8 Std.
Bockwurst und Würstchen	-	4 Tage	-	1 Tag
Rohwurst, frisch und Rohwurst — Halbdauerware (z. B. Knacker)	—	5 Tage	—	3 Tage
Bratwurst im Darm, gebrüht	-	3 Tage	-	8 Std.
Rostbratwurst, roh	-	36 Std.	-	8 Std.
Salate und stärke- haltige Mayonnai- sen	—	36 Std.	—	4 Std.
Kartoffelsalate	-	24 Std.	-	4 Std.
Frischkostsalate	-	24 Std.	-	4 Std.
Salate mit feinsten Mayonnaise und öhlhaltigen Tunken	5 Tage	5 Tage	8 Std.	8 Std.
Aspikwaren	5 Tage	36 Std.	8 Std.	8 Std.
Fischmarinaden	36 Std.	36 Std.	8 Std.	8 Std.
Gekochte Eier	-	36 Std.	-	8 Std.
Warme Speisen	-	-	-	4 Std.
Suppen, Knochenbrühe o. ä.	-	24 Std.	-	4 Std.
Süßspeisen und Quarkspeisen, portioniert	—	24 Std.	—	4 Std.
Feinbackwaren				
— ohne Creme- füllung	—	5 Tage	-	36 Std.
— mit Cremefül- lung	—	2 Tage	—	12 Std.
Pasteurisierte Trinkmilch und Milchmischge- tränke	—	24 Std.	—	4 Std.
Teezubereitungen	—	12 Std.	—	8 Std.

4.2. Für ähnliche, industriell hergestellte Erzeugnisse und alle nicht in Ziff. 4:1. genannten Lebensmittel gelten die Festlegungen zur Aufbewahrung, zum Transport und zu den Verbrauchsfristen in staatlichen Standards.

4.3. Die Einhaltung der Aufbewahrungsfristen hat der Verantwortliche durch innerbetriebliche Kontrollen zu gewährleisten. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfristen ist im Rahmen der Rechtsvorschriften für den Lebensmittelverkehr eigenverantwortlich über eine schnelle Verwendung zu entscheiden.