

(2) Für Feinkosterzeugnisse, die in Kleinverbraucher-, Einzelhandels- oder Großverbraucherpackungen in den Verkehr gebracht werden, gelten die Rechtsvorschriften über die Verbrauchsfristen.

(3) Feinkosterzeugnisse, die nicht standardisiert sind und nicht in Kleinverbraucherpackungen in den Verkehr gebracht werden, müssen innerhalb der nachstehenden Aufbewahrungsfristen (gerechnet von der Beendigung der Herstellung) an den Verbraucher abgegeben werden:

- Salate mit Mayonnaise (Ölgehalt mindestens 79 %),  
Salate mit Pflanzenöl, Mayonnaisen und  
Remouladen 120 Stunden
- alle übrigen Feinkosterzeugnisse 36 Stunden.

(4) Feinkosterzeugnisse gemäß Abs. 2 dürfen nach Ablauf der Verbrauchsfristen und Feinkosterzeugnisse gemäß Abs. 3 dürfen nach Ablauf der Aufbewahrungsfristen nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

#### §4

##### Mikrobiologische Anforderungen

(1) Feinkosterzeugnisse haben den mikrobiologischen Anforderungen gemäß Anlage zu entsprechen.

\* (2) Die Untersuchungen auf Salmonellen, Staphylococcus aureus und auf sulfitreduzierende Clostridien sind von den Bezirks-Hygieneinspektionen bzw. Bezirksinstituten für Veterinärwesen durchzuführen.

(3) Die Untersuchung von Feinkosterzeugnissen gemäß § 2 Abs. 2 ist ohne Backwaren- oder Teighüllenanteil durchzuführen.

#### §5

##### Anforderungen an Produktions- und Lagerräume

(1) Räume, die zur Herstellung bzw. Lagerung von Feinkosterzeugnissen und dafür benötigten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen dienen, müssen den Anforderungen der §§ 11 bis 13 der Vierten Durchführungsbestimmung vom 6. Dezember 1985 zum Lebensmittelgesetz entsprechen.

(2) Für die Herstellung bzw. Lagerung von Feinkosterzeugnissen und den dafür benötigten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen müssen dem Produktionsumfang entsprechende Lagermöglichkeiten, insbesondere Kühllagermöglichkeiten, vorhanden sein. Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild und Eier sind getrennt voneinander zu lagern.

(3) Für die Vorbereitung und Bearbeitung von rohem, nicht hitzebehandeltem oder nicht anderweitig gegartem Fleisch, von Fisch, Geflügel und Wild sowie erdhaltigem Gemüse und Kartoffeln müssen dafür bestimmte Räume oder Boxen vorhanden sein. Eine Trennung von den übrigen Produktionsräumen, in denen gegarte Erzeugnisse bearbeitet werden, ist zu gewährleisten. Die zuständige Staatliche Hygieneinspektion kann einer anderweitigen Regelung zustimmen, wenn die Produktionsräume zwischenzeitlich gereinigt und desinfiziert werden.

#### §6

##### Anforderungen an Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände

(1) Ausstattungs- und Bedarfsgegenstände müssen den Anforderungen der §§ 16 und 17 der Vierten Durchführungsbestimmung vom 6. Dezember 1985 zum Lebensmittelgesetz entsprechen.

(2) Behältnisse, die für die Auslieferung von Feinkosterzeugnissen bestimmt sind, dürfen nur zweckgebunden eingesetzt werden und müssen leicht zu reinigen sein. Behältnisse aus Holz sind nicht zulässig. Behältnisse aus Metallen müssen der Anordnung vom 30. Juni 1986 über Bedarfsgegenstände im Lebensmittelverkehr aus Metall, emailliertem Metall, mit metallischen Oberflächen, aus Glas, Glaskeramik und keramischen Werkstoffen (GBl. I Nr. 24 S. 350), Behältnisse aus Plast der Anordnung Nr. 1 vom 4. August 1964. über

Plaste für Bedarfsgegenstände (GBl. II Nr. 90 S. 752) in der Fassung der Anordnung Nr. 2 vom 20. Juni 1967 (Sonderdruck Nr. 553 des Gesetzblattes), zuletzt ergänzt durch die Anordnung Nr. 10 vom 7. Dezember 1987 (GBl. I Nr. 31 S. 313), entsprechen.

(3) Für Abfälle sind verschleißbare Behältnisse in ausreichender Menge bereitzustellen.

(4) Für die Bearbeitung von Fleisch und Fleischwaren, Fischen und Fischwaren, Geflügel, Wild und Eiern sowie für ungedarte und gedarte Erzeugnisse sind gesonderte Produktionsgeräte einzusetzen. Kann dies nicht in jedem Fall gewährleistet werden, ist zwischenzeitlich eine Reinigung und Desinfektion vorzunehmen.

#### §7

##### Behandlung der Lebensmittel, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe

(1) Lebensmittel, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, die für Feinkosterzeugnisse verwendet werden, müssen den Anforderungen des § 8 der Vierten Durchführungsbestimmung vom 6. Dezember 1985 zum Lebensmittelgesetz entsprechen.

(2) Bei der Herstellung von Feinkosterzeugnissen ist durch entsprechende Arbeitsorganisation unter Beachtung hygienischer Kriterien eine negative Beeinflussung von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen untereinander auszuschließen. Gegarte Erzeugnisse sind immer getrennt von ungegarten aufzubewahren und zu bearbeiten.

(3) Vorbereitete, zerkleinerte Rohstoffe sind unmittelbar nach der Zerkleinerung, spätestens jedoch innerhalb von 2 Stunden zu Fertigerzeugnissen zu verarbeiten. Zerkleinerte bzw. fein zerkleinerte Füllmassen (Cremes) müssen nach der Zerkleinerung bzw. nach dem Mischen unter Kühlbedingungen (maximal + 8 °C) aufbewahrt und innerhalb von 36 Stunden verarbeitet werden.

(4) Fleisch ist produktspezifisch zu garen, Geflügel bis zum Kern durchzuerhitzen. Das erhitze Fleisch bzw. Geflügel ist innerhalb von 2 Stunden zu Fertigerzeugnissen zu verarbeiten oder innerhalb von 4 Stunden auf + 8 °C oder darunter abzukühlen und unter Kühlbedingungen (maximal 8 °C) bis zur Verarbeitung (innerhalb von 24 Stunden, Fleischbrät innerhalb von 72 Stunden) aufzubewahren.

(5) Gekochte und geschälte Kartoffeln, die für die Herstellung von Kartoffelsalat bestimmt sind, müssen unmittelbar nach dem Schälen bzw. geschälte Kartoffeln unmittelbar nach dem Kochprozeß, schnell abgekühlt (innerhalb von 4 Stunden auf + 8 °C oder darunter), zerkleinert sowie mit Speiseessig gesäuert und danach unter Kühlbedingungen (maximal + 8 °C) aufbewahrt werden. Sie sind spätestens am nächsten Tag zu verarbeiten.

(6) Kartoffeln, die für andere Erzeugnisse als Kartoffelsalat bestimmt sind, können geschält oder ungeschält bis zu 24 Stunden vor der Weiterverarbeitung gegart werden. Sie sind nach Beendigung des Garprozesses innerhalb von 4 Stunden auf + 8 °C oder darunter abzukühlen und unter Kühlbedingungen (maximal + 8 °C) bis zur Weiterverarbeitung aufzubewahren.

(7) Zur Herstellung von Feinkosterzeugnissen dürfen nur Frischeier (sortiert, unsortiert, Kleineier) und pasteurisierte Eiprodukte eingesetzt werden. Der Einsatz von rohen Eiern ist, außer zur Herstellung von Mayonnaise, ohne nachfolgende ausreichende Erhitzung unzulässig.

(8) Gekochte geschälte Eier müssen umgehend auf + 8 °C oder darunter gekühlt und unter Kühlbedingungen (maximal + 8 °C) aufbewahrt werden. Sie sind am Tag des Schälprozesses zu verarbeiten. Gekochte ungeschälte Eier müssen unter Kühlbedingungen (maximal + 8 °C) aufbewahrt und innerhalb von 36 Stunden verarbeitet werden.

(9) Das Mischen von Feinkosterzeugnissen (z. B. von Salaten) unterschiedlicher Herstellungschargen ist nicht zulässig.