

Anhang 6: Hähnchen am Spieß

Hähnchen am Spieß, das nicht warm aufbewahrt wird, ist ein aus mikrobiologischer Sicht instabiles Lebensmittel und muss daher gemäß den Temperaturanforderungen in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 gekühlt werden.

Die FASNK gewährt eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für Hähnchen am Spieß im Einzelhandel.

Wird es nicht unmittelbar verkauft, nachdem es vom Spieß genommen wurde, kann das Hähnchen höchstens 2 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach maximal 2 Stunden muss das Hähnchen schnell gekühlt werden. Dies gilt auch für Fleischstücke von solchen Hähnchen.