

Anhang 1: Übersicht der Abweichungen von den Aufbewahrungstemperaturen von zu kühlenden Lebensmitteln und Richtlinien bezüglich der Aufbewahrungstemperatur und -zeit von bestimmten Lebensmitteln

Lebensmittel im Einzelhandel	Abweichungen von der gesetzlichen Aufbewahrungstemperatur und Richtlinien bezüglich der Aufbewahrungstemperatur	Maximale Aufbewahrungszeit des Lebensmittels bei dieser Temperatur (Abweichung/Richtlinie)	Bedingungen	Bemerkungen
Belegte Brötchen	13 °C	3 Stunden	<p>Die Brötchen enthalten weder Frischfleisch oder Fleischzubereitungen noch frischen Fisch.</p> <p>Die Brötchen werden von dem Verbraucher nach dem Kauf höchstens 4 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt.</p>	<p>Eine Abweichung von 3 °C, Messunsicherheit einbegriffen, ist erlaubt, wenn dies für den Umgang mit den Lebensmitteln bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung, Auslage und der Lieferung erforderlich ist.</p> <p>Siehe auch Anhang 2.</p>
Gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi	Raumtemperatur	Je nach Vertriebsbedingungen, die im Nachstehenden beschrieben sind	a. Nach dem Kochen wird der Reis in ausreichend kleine Portionen aufgeteilt, sodass er rasch	Siehe auch Anhang 3.

			<p>auf Raumtemperatur abkühlt.</p> <p>b. Das Säuern geschieht so bald wie möglich nach dem Kochen.</p> <p>c. Das Säuern erfolgt gleichmäßig, sodass jedes Reiskorn hinreichend gesäuert ist.</p> <p>d. Das Säuern wird als hinreichend erachtet, wenn der pH-Wert unter 4,5 liegt.</p>	
	Raumtemperatur	24 Stunden	Sushi, das vor Ort entsprechend der Bestellung zubereitet wird und unmittelbar vor Ort verzehrt wird	Siehe auch Anhang 3.
	Raumtemperatur	12 Stunden	Sushi, das unmittelbar vor Ort verzehrt wird, und zwar an dem Ort, wo es zubereitet	Siehe auch Anhang 3.

			und anschließend auf ein Laufband gestellt wird, damit der Verbraucher seine Wahl treffen kann	
	Raumtemperatur	12 Stunden	<ul style="list-style-type: none"> a. Sushi, das vor Ort zubereitet und feilgeboten wird, um vom Verbraucher mitgenommen zu werden b. Gekühlte Aufbewahrung von Sushi 	Siehe auch Anhang 3.
Sushi, das unmittelbar vor Ort verzehrt wird, und zwar an dem Ort, wo es zubereitet und anschließend auf ein Laufband gestellt wird, damit der Verbraucher	Raumtemperatur	3 Stunden	Einhaltung der Bedingungen für den gesäuerten Reis	Siehe auch Anhang 3.

seine Wahl treffen kann				
Sushi, das vor Ort zubereitet und feilgeboten wird, um vom Verbraucher mitgenommen zu werden, und das in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 aufgeführte Zutaten enthält	Keine Abweichungen	NA	Einhaltung der Bedingungen für den gesäuerten Reis	Siehe auch Anhang 3.
Sushi, das vor Ort zubereitet und feilgeboten wird, um vom Verbraucher mitgenommen zu werden, und das keine in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 aufgeführten Zutaten enthält	7 °C (Richtlinie) oder Raumtemperatur	NA 3 Stunden	Einhaltung der Bedingungen für den gesäuerten Reis	Siehe auch Anhang 3.

<p>Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten, wie Puddingschnecken, Rollkuchen, Blätterteigstangen mit Schokolade usw.</p>	<p>Raumtemperatur</p>	<p>12 Stunden</p>	<p>Die Sahne, der Sahneersatzstoff oder die Creme muss auch mitgebacken werden.</p>	<p>Siehe auch Anhang 4.</p>
<p>Blutwurst, sobald der Garprozess abgeschlossen ist</p>	<p>Raumtemperatur</p>	<p>2 Stunden</p>		<p>Sobald die Garphase beendet ist, darf die Blutwurst höchstens 2 Stunden lang bei Raumtemperatur im Einzelhandel aufbewahrt werden. Nach maximal 2 Stunden muss die Blutwurst schnell gekühlt werden.</p>
<p>Hähnchen am Spieß, sobald</p>	<p>Raumtemperatur</p>	<p>2 Stunden</p>		<p>Wird es nicht unmittelbar verkauft, nachdem es vom Spieß</p>

<p>der Spieß entfernt wurde</p>				<p>genommen wurde, darf das Hähnchen höchstens 2 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Nach maximal 2 Stunden muss das Hähnchen schnell gekühlt werden. Dies gilt auch für die Fleischstücke von solchen Hähnchen.</p>
<p>Reisfladen</p>	<p>Raumtemperatur ($\pm 20 \text{ }^\circ\text{C}$)</p>	<p>12 Stunden</p>		<p>Nach dem Backen und Abkühlen darf ein Reisfladen 12 Stunden lang bei Raumtemperatur ($\pm 20 \text{ }^\circ\text{C}$) für den Verkauf an den Verbraucher aufbewahrt werden.</p>
<p>Geschnittene Tomaten und Zwiebeln</p>	<p>Eine Abweichung ist gemäß den Bedingungen der nachstehenden Tabelle mit der maximalen Aufbewahrungszeit, die bei einer bestimmten maximalen Aufbewahrungstemperatur für geschnittene Zwiebeln und Tomaten entsprechend einem maximalen pH-Wert einzuhalten ist, möglich:</p>			<p>Eine kurzzeitige Temperaturschwankung von $3 \text{ }^\circ\text{C}$ nach oben ist</p>

	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Maximale Aufbewahrungstemperatur</th> </tr> <tr> <th></th> <th>29 °C</th> <th>27 °C</th> <th>25 °C</th> <th>23 °C</th> <th>21 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zwiebeln (pH max. 5,8)</td> <td>30 Min.</td> <td>45 Min.</td> <td>1 Std.</td> <td>1 Std.15 Min.</td> <td>1 Std. 30 Min.</td> </tr> <tr> <td>Tomaten (pH max. 4,9)</td> <td>1 Std.</td> <td>1 Std. 15 Min.</td> <td>1 Std. 30 Min.</td> <td>2 Std.</td> <td>2 Std. 45 Min.</td> </tr> <tr> <td>Tomaten (pH max. 4,6)</td> <td>1 Std. 45 Min.</td> <td>2 Std.</td> <td>2 Std. 30 Min.</td> <td>3 Std. 15 Min.</td> <td>4Std.</td> </tr> </tbody> </table>	Maximale Aufbewahrungstemperatur							29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C	Zwiebeln (pH max. 5,8)	30 Min.	45 Min.	1 Std.	1 Std.15 Min.	1 Std. 30 Min.	Tomaten (pH max. 4,9)	1 Std.	1 Std. 15 Min.	1 Std. 30 Min.	2 Std.	2 Std. 45 Min.	Tomaten (pH max. 4,6)	1 Std. 45 Min.	2 Std.	2 Std. 30 Min.	3 Std. 15 Min.	4Std.	nicht zulässig.
Maximale Aufbewahrungstemperatur																																
	29 °C	27 °C	25 °C	23 °C	21 °C																											
Zwiebeln (pH max. 5,8)	30 Min.	45 Min.	1 Std.	1 Std.15 Min.	1 Std. 30 Min.																											
Tomaten (pH max. 4,9)	1 Std.	1 Std. 15 Min.	1 Std. 30 Min.	2 Std.	2 Std. 45 Min.																											
Tomaten (pH max. 4,6)	1 Std. 45 Min.	2 Std.	2 Std. 30 Min.	3 Std. 15 Min.	4Std.																											
Gekochte Wurstwaren, pasteurisierte Käsesorten, erhitztes Gemüse	<p>Eine Abweichung gemäß den Bedingungen der nachstehenden Tabelle ist möglich, vorausgesetzt, dass dies in dem Kontext der Zubereitung/Zusammenstellung von Lebensmitteln bleibt, die unmittelbar verzehrt werden, und dass keine andere relevante mikrobiologische Gefahr für diese Lebensmittel festgestellt wurde:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aufbewahrungstemperatur</th> <th>30 °C</th> <th>28 °C</th> <th>26 °C</th> <th>24 °C</th> <th>22 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maximale Dauer</td> <td>30 Min.</td> <td>40 Min.</td> <td>50 Min.</td> <td>1 Std.</td> <td>1 Std. 15 Min.</td> </tr> </tbody> </table>	Aufbewahrungstemperatur	30 °C	28 °C	26 °C	24 °C	22 °C	Maximale Dauer	30 Min.	40 Min.	50 Min.	1 Std.	1 Std. 15 Min.	Eine kurzzeitige Temperaturschwankung von 3 °C nach oben ist nicht zulässig.																		
Aufbewahrungstemperatur	30 °C	28 °C	26 °C	24 °C	22 °C																											
Maximale Dauer	30 Min.	40 Min.	50 Min.	1 Std.	1 Std. 15 Min.																											