

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	<ol style="list-style-type: none"> a. Nach dem Kochen wird der Reis in ausreichend kleine Portionen aufgeteilt, sodass er rasch auf Raumtemperatur abkühlt. b. Das Säuern geschieht so bald wie möglich nach dem Kochen. c. Das Säuern erfolgt gleichmäßig, sodass jedes Reiskorn hinreichend gesäuert ist. 	Siehe auch Anhang 3.

			d. Das Säuern wird als hinreichend erachtet, wenn der pH-Wert unter 4,5 liegt.	
	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 und anschließend auf ein Laufband gestellt wird, damit der Verbraucher seine Wahl treffen kann	Siehe auch Anhang 3.
	Raumtemperatur	12 Stunden	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.
Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten, wie Puddingschnecken, Rollkuchen,	Raumtemperatur	12 Stunden	Die Sahne, der Sahneersatzstoff oder die Creme muss auch mitgebacken werden.	Siehe auch Anhang 4.

Blätterteigstangen mit Schokolade usw.				
Blutwurst, sobald der Garprozess abgeschlossen ist	Raumtemperatur	2 Stunden		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.
Hähnchen am Spieß, sobald der Spieß entfernt wurde	Raumtemperatur	2 Stunden		Wird es nicht unmittelbar verkauft, nachdem es vom Spieß 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.
Reisfladen	Raumtemperatur ($\pm 20^{\circ}\text{C}$)	12 Stunden		Nach dem Backen und Abkühlen darf ein Reisfladen 12 Stunden lang bei Raumtemperatur ($\pm 20^{\circ}\text{C}$) für den Verkauf an den Verbraucher aufbewahrt werden.