

Märkte und Veranstaltungen

Herstellen und gelegentliche Ausgabe von Speisen und Getränken

Das Herstellen und gelegentliche Ausgeben von Speisen und Getränken bei Märkten und Veranstaltungen, wie Dorffesten, Hoffesten und anderen Veranstaltungen basiert auf dem Hygienerecht.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften soll die mit den Speisen und Getränken versorgten Personen vor möglichen Lebensmittelinfektionen und Gesundheitsbeeinträchtigungen durch die abgegebenen Speisen und Getränke schützen. Um dies auszuschließen, sind vom Veranstalter sowie den belieferten und anbietenden Betrieben betriebsinterne und externe Maßnahmen zu planen und durchzuführen.

Rechtliche Vorgaben

1. Erlaubnispflicht

Für Veranstaltungen, bei denen alkoholhaltige Getränke ausgegeben werden, ist eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz bei der zuständigen Behörde einzuholen.

Der Antrag ist rechtzeitig zu stellen.

Soll eine Getränkeschankanlage betrieben werden, so ist vom Besitzer der Schankanlage der Nachweis über eine wiederholte Betriebssicherheitsprüfung zu erbringen und der Lebensmittelüberwachung rechtzeitig vorzulegen.

Sofern keine alkoholhaltigen Getränke ausgegeben werden ist die Veranstaltung lediglich anzuzeigen.

2. Beschäftigung von Personen

Veranstalter von Festen beschäftigen in der Regel Personen, die verschiedene Aufgaben bei der Bewirtung übernehmen. Mit diesen Aufgaben sind auch Verantwortlichkeiten verknüpft. Jeder Mitarbeiter muss entsprechend seiner Tätigkeit und Ausbildung im Hinblick auf eine mögliche Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers unterrichtet bzw. geschult werden. Entsprechende Nachweise sind zu erbringen.

2.1. Ehrenamtliche Helfer

Ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen müssen auf der Grundlage von Belehrungen und Schulungen eigenverantwortlich (anhand möglicher Krankheitssymptome) entscheiden können, ob sie mit Lebensmitteln umgehen dürfen.

2.2. Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen

Für Mitarbeiter und Helfer von Betrieben, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) mit seinen Bestimmungen maßgebend. Danach benötigen Personen, die mit bestimmten Lebensmitteln

direkt (mit der Hand) **oder indirekt** (über Bedarfsgegenstände z.B.

Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, vor der erstmaligen Ausübung der gewerbsmäßigen Tätigkeit eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt. Die Bescheinigungen müssen zu Kontrollzwecken am Stand bereitgehalten werden (Kopien anfertigen!). Anschließend ist der Betriebsleiter für eine alle zwei Jahre durchzuführenden Nachbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz verantwortlich. Hierzu genügt in der Regel eine ordnungsgemäße Einweisung in die zu verrichtenden

Tätigkeiten und die Aufforderung, den Betriebsleiter/Arbeitgeber bei lebensmittelrechtlich relevanten Erkrankungen und Verletzungen bzw. beim Auftreten von Merkmalen einer Lebensmittelvergiftung sofort zu unterrichten (Hinweis: über die Belehrung ist ein schriftlicher Nachweis zu führen).

3. Produkthaftung

Der Erlaubnisinhaber einer Veranstaltung haftet für gesundheitliche Schäden bei Gästen, sofern diese durch den dortigen Verzehr von Lebensmitteln hervorgerufen wurden und er seiner Sorgfaltspflicht nicht nachgekommen ist. Es ist also wichtig, im Schadensfall den Nachweis führen zu können, dass alles Angemessene getan wurde, um die Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität zu gewährleisten. Hierbei spielt die Dokumentation der durchgeführten Maßnahmen (z.B. Reinigungsplan, Temperaturkontrolle) eine wichtige Rolle.

Örtliche Gegebenheiten

1. Veranstaltungsort

Der Veranstaltungsort ist mit der zuständigen Behörde, dem Eigentümer und den Nachbarn rechtzeitig abzuklären. Notwendig sind geeignete Zu- und Abfahrtswege für Transport- und Rettungsfahrzeuge. Die Zugänge zum Veranstaltungsort müssen so hergerichtet und unterhalten werden, dass sie sich in einem sicher begehbaren Zustand befinden (auch bei nasser Witterung; ausreichend beleuchtet). Für Mitarbeiter bzw. Helfer müssen Toiletten in erreichbarer Nähe und ausreichend Handwaschgelegenheiten vorhanden sein. Darüber hinaus müssen auch genügend Besuchertoiletten verfügbar sein.

Verkaufsstände oder –wagen sind am Veranstaltungsort so zu platzieren, dass sie von Dungstätten, Sanitäreanlagen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder die Speisen und Getränke beeinträchtigen können, „ausreichend“ weit entfernt sein.

2. Verkaufs- und Essensstände

Eine hygienisch einwandfreie Abgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken ist nur möglich, wenn im Freien stehende Stände bestimmte Voraussetzungen erfüllen!

Anforderungen an im Freien stehende Verkaufs- und Essensstände

- Fußboden - fest und staubfrei (d.h. Stand ohne Boden darf nicht auf einer Wiese, unbefestigtem Untergrund etc. stehen)
- Seiten- / Rückwand - Seiten- und Rückwand geschlossen
- bei Ständen mit seitlicher und/oder rückwärtiger Bedienmöglichkeit kann auf Seiten- und Rückwände verzichtet werden (jedoch ausreichender Schutz der Lebensmittel notwendig)
- Wandflächen im Arbeitsbereich glatt, hell, sauber und leicht zu reinigen; gleiches gilt, wenn Lebensmittel an Seiten- und Rückwänden ausgehängt oder gelagert werden sollen
- Vorderseite (Trennung von Bedien- zu Kundenbereich) z.B. durch Tisch, Theke etc.; nur im oberen Teil offen (unten geschlossen)
- beim Verkauf unverpackter Lebensmittel ausreichender Schutz vor Beeinträchtigung durch Kunden (je nach Standgestaltung und Lebensmittel durch Abdeckhaube, Glasscheibe, Verkaufstheke, Ware im rückwärtigen Bereich des Standes etc.)

- Überdachung vorhanden; an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehend.

- Abstellen von Lebensmitteln und Behältnissen nicht auf dem Boden abstellen!

Handwaschgelegenheit im Stand - mit fließendem Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität (z.B. Camping-Wasserbehälter, Einkochapparat mit Ablaufhahn)

- Abwasser hygienisch einwandfrei entsorgen
 - Flüssigseife, ggf. Handdesinfektionsmittel; Einmalhandtücher (z.B. Küchenrolle)
 - falls Lebensmittel im Stand gewaschen werden, separate Möglichkeit erforderlich
- Aufstellen von Brättern, Friteusen, Pfannen
- nur an für Besucher unzugänglichen Stellen (ggf. mit Scheibe absichern)
 - bei Zubereitung der Speisen auf offenem Feuer, funktionsfähigen Feuerlöscher bereithalten

Reinigung von Arbeitsgeräten, Spülen von Geschirr und Gläsern

- getrennte Spülvorrichtung erforderlich (Hinweis: diese können auch gesammelt und an anderer Stelle gespült werden).

Abfall - Abfallbehälter mit Deckel

- Behältnisse für Speiseabfälle ausreichend groß, geschlossen und entsprechend gekennzeichnet

Zur Sicherung einer guten Hygiene ist eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung unabdingbar, für die der Veranstalter/Standbetreiber verantwortlich ist. Hier gelten folgende Grundsätze:

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung;
 - schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in geeigneten Behältnissen;
 - sofern möglich, sollten wieder verwertbare Altstoffe wie Altpapier, Altglas, Altkunststoff u. ä. separat gesammelt und ordnungsgemäß entsorgt werden.
- Speiseabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht in der Biotonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Das Verfüttern von Speiseabfällen ist verboten. Diese sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

Allgemeine Grundsätze der Hygienesicherung bei Speisen und Getränken

Veranstalter von Märkten, Hoffesten und sonstigen Veranstaltungen, bei denen Lebensmittel, Speisen und Getränke öffentlich ausgegeben werden, gelten als Lebensmittelunternehmer. Sie sind verpflichtet, angemessene **vorbeugende Hygienemaßnahmen und -kontrollen** durchzuführen. Bei der Entscheidung, was angemessen ist, spielt neben der Art der angebotenen Speisen und Getränke auch die Veranstaltungshäufigkeit eine wichtige Rolle.

Bereiten für ein **einmaliges** oder **gelegentlich** (z.B. einmal jährlich) stattfindendes Fest freiwillige Helfer Speisen und Getränke zu und geben diese aus, so sollten auch diese Personen im Interesse einer ausreichenden Produkthaftungsvorsorge nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt sein.

Die Anwendung einer "guten Hygienepaxis", d.h.

die Verwendung geeigneter Verfahren der Lebensmittelverarbeitung in einem hygienischen Umfeld (Betriebshygiene) ist geboten, aus Gründen der Praktikabilität sind Eigenkontrollsysteme in der Regel jedoch verzichtbar.

Handelt es sich um **regelmäßige** Veranstaltungen, z.B. einen monatlich stattfindenden Bauernmarkt mit festen (ortsveränderlichen) Verkaufsständen oder um eine **dauerhafte**,

öffentliche Abgabe von Speisen und Getränken, gelten die Bestimmungen des Hygienerechts für gewerbsmäßige Anbieter, unabhängig davon, wer die Lebensmittel herstellt und abgibt. Zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sind daher betriebseigene Hygienekonzepte gefordert. Hierzu hat der Lebensmittelunternehmer bzw. Erlaubnisinhaber eine Gefahrenanalyse durchzuführen und ein Eigenkontrollsystem einzurichten, mit dessen Hilfe er die hergestellten Produkte und Speisen angemessen absichert. Im Rahmen seiner Möglichkeiten muss er die Waren selbst prüfen oder prüfen lassen. In welchem Umfang dies notwendig ist, richtet sich nach der Art und Menge der Lebensmittel und deren Zusammensetzung (siehe auch produktspezifische Vorschriften im Teil C). Hier kommt dem Betriebsinhaber auch eine große Eigenverantwortung zu.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen sind u. a.:

- _ Erhalt und Sicherstellung einer einwandfreien mikrobiologischen Beschaffenheit der Lebensmittel (u. a. durch Wahl geeigneter Verfahren, wie eine ausreichende Erhitzung bzw. Kühlung der Lebensmittel und entsprechende Temperaturkontrollen),
- _ Kontrolle des Wareneingangs,
- _ ordnungs- und sachgemäße Lagerung,
- _ sachgemäße Verarbeitung der Lebensmittel,
- _ Einhaltung der Kühlkette bei der Lagerung temperaturempfindlicher Lebensmittel,
- _ Anbringen von Warenschutzvorrichtungen, um nachteilige Beeinflussungen bei der Ausgabe der Lebensmittel und Speisen zu vermeiden.

Betriebseigene Maßnahmen sind auch zu dokumentieren. Nachweise sind u. a.:

- _ ärztliche Zeugnisse oder Bescheinigungen,
- _ Schulungsunterlagen und Teilnahmebestätigungen,
- _ Aufzeichnungen zu Temperaturmessungen,
- _ Nachweise zur Rückverfolgbarkeit.

Einzelbereiche der Hygienesicherung bei Speisen und Getränken

1. Wareneingang

Beim Wareneingang ist zu prüfen, ob die angelieferten Lebensmittel und Speisen den hygienischen Anforderungen an deren Weiterverarbeitung bzw. Ausgabe genügen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Produkthaftungsrisiko mit der Warenannahme auf den Veranstalter übergeht. Durch Stempel auf Lieferscheinen oder das Anfertigen von Lieferlisten (z.B. Kuchenlisten) mit Zuordnung der liefernden Personen ist die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

2. Zubereitung von Speisen und Getränken

Zur Zubereitung von Speisen und Getränken im Rahmen von Veranstaltungen gehören Tätigkeiten, wie Schneiden, Mixen, Kochen, Backen oder Braten. Oberstes Gebot ist dabei die Anwendung einer guten Hygienepraxis unter besonderer Berücksichtigung möglicher „kritischer Kontrollpunkte“ (KKPs). Bei besonders sensiblen Speisen oder in besonders kritischen Fällen können Rückstellproben empfehlenswert sein (als Nachweis der Anwendung einer guten Hygienepraxis).

Auch Gegenstände, die der Speisenzubereitung dienen, sind so zu platzieren, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch sie ausgeschlossen wird. Dies betrifft sowohl die Bedarfsgegenstände und Arbeitsmittel wie die Einrichtungsgegenstände, mit denen unverpackte Lebensmittel in Berührung kommen. Demnach müssen Oberflächen von Verkaufs- und Arbeitstischen leicht zu reinigen, glatt, riss- und spaltenfrei sein.

3. Herstellen von Speisen und Kuchen in privat genutzten Räumen

Unter bestimmten Voraussetzungen ist es zu verantworten, privat genutzte Räume, z.B. Küchen, für das gelegentliche gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu nutzen.

Im konkreten Einzelfall ist zu prüfen, ob die Küche hinsichtlich ihrer Ausstattung, Einrichtung und Gerätschaften den Anforderungen der guten Hygienepraxis genügt. Zudem darf während des gewerbsmäßigen Geschehens keine private Nutzung erfolgen. So darf beispielsweise eine Küche nicht zeitgleich zur Zubereitung des Mittagessens für die Familie genutzt werden, wenn dort für ein Hoffest Schmalzgebäck hergestellt oder Kuchen gebacken wird.

Vor Beginn der gewerbsmäßigen Nutzung ist aus der Küche bzw. den Räumen alles zu entfernen, was die herzustellenden Lebensmittel nachteilig beeinflussen könnte. Die Räume, Einrichtungen und Gerätschaften sind vor Tätigkeitsbeginn ordnungsgemäß zu reinigen. Zeitgleich darf eine „betriebsfremde“ Nutzung nicht stattfinden (z.B. keine Anwesenheit von Tieren, Personen mit ansteckenden Krankheiten). Mit den Lebensmitteln selbst muss sorgfältig umgegangen werden. Deshalb müssen die damit befassten Personen die Vorgaben einer guten Personalhygiene einhalten, ausreichend sachkundig und zuverlässig sein.

Auch der gelegentliche Veranstalter muss im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht die genannten Überlegungen anstellen. Deshalb sollten bei umfangreichen und wiederkehrenden Herstellungsvorgängen oder für Lebensmittel mit höherem gesundheitlichem und hygienischem Risiko möglichst nur dafür vorgesehene Räume, Geräte und Einrichtungen benutzt werden. Möglich ist es auch, auf die Mitbenutzung anderer, geeigneter Küchen und Räume auszuweichen. Sollte dies nicht möglich sein, ist unbedingt eine zeitliche Trennung von Bearbeitungsvorgängen zu organisieren, um Kontaminationen vorzubeugen.

4. Ausgabe und Verkauf

Unverpackte Lebensmittel sind so zu platzieren, dass sie durch Kunden (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren, Zigarettenrauch) oder Tiere (z.B. durch unzureichenden Bodenabstand) nicht nachteilig beeinflusst werden. Dazu dienen Schutzvorkehrungen, wie Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen. Zudem dürfen sie nicht in Selbstbedienung abgegeben werden. Wird Senf, Ketchup und dergleichen zur Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.

Warme Speisen müssen eine Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C aufweisen. Die Heißhaltezeit sollte etwa drei Stunden nicht überschreiten. Empfindliche Lebensmittel müssen gekühlt werden.

5. Getränkeausschank

Bei Verwendung von nicht baumustergeprüften Schankanlagen ist vor deren Inbetriebnahme von einem Sachkundigen eine Überprüfung und Abnahme vorzunehmen.

Vor Inbetriebnahme sowie in angemessenen Abständen während der Nutzung ist eine Reinigung der Schankanlage durchzuführen.

In unmittelbarer Nähe des Getränkeausschanks müssen Vorrichtungen für das sachgerechte Spülen und Klarspülen der Schankgefäße vorhanden sein. Dafür darf nur Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in regelmäßigen, kürzeren Abständen bzw. durch ständigen Zulauf von Frischwasser fortlaufend zu erneuern. Ein Warmwasserzugang ist zu empfehlen. Schankgefäße müssen den eichrechtlichen Vorschriften entsprechen.

Im Bereich der Getränkeausgabe muss ein rutschfester Fußboden vorhanden sein.

6. Transport

Die Beförderung unverpackter Lebensmittel oder Speisen muss so erfolgen, dass eine nachteilige Beeinflussung z.B. durch Luft, Boden, Kleidung oder den Körperkontakt des Tragenden ausgeschlossen ist. Eine geeignete Abdeckung bzw. der Transport in

geschlossenen Transportbehältnissen ist erforderlich. Diese müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen und dürfen nicht auf Flächen abgestellt werden, die betreten werden.

7. Speisenaufbewahrung

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend kühl aufbewahrt werden.

Besonderes Augenmerk gilt dabei für die Aufbewahrung sensibler Produkte, wie:

- _ rohe Bratwürste, Fleischbrät
- _ Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse
- _ Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt wurden (z. B. geklopft)
- _ Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen
- _ Geflügel
- _ Wild

Solche Produkte dürfen nur in Kühleinrichtungen gelagert werden, deren Innentemperatur + 4°C nicht überschreitet. Wichtig ist, dass die vorhandene Kühlkapazität ausreichend bemessen ist (Tipp: u. U. kann man sich mit Crash-Eis vom Metzger behelfen). Entscheidend ist die Einhaltung einer geschlossenen Kühlkette. Grundsätzlich sind Fleisch- und Wurstwaren von anderen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Ebenso sollten bereits gegarte Speisen, fertige Salate oder Desserts/Kuchen verschlossen oder nicht gemeinsam mit ungewaschenem Gemüse, in Kartons verpackten Lebensmitteln oder Getränkeboxen aufbewahrt werden.

8. Auszeichnung von Speisen und Getränken

Die Preisauszeichnung der angebotenen Speisen und Getränke muss gut sichtbar sein. Anzugeben sind Inklusivpreise (Verbraucherendpreise). Die Kennzeichnung darf nicht irreführend sein.

Die Preisauszeichnung besteht aus:

- _ der Verkehrsbezeichnung z.B. Bier,
- _ bei Getränken die Füllmenge (z.B. 1 Liter, 1 kg, 1 Stück, 100 g, 100 ml) und
- _ dem Preis in €.

Auch bei „lose“ abgegebenen (unverpackten) Lebensmitteln und bei Speisen müssen kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe deutlich sichtbar angegeben werden. Dies kann auf Preistafeln bzw. Speisekarten (z.B. mittels Fußnote bzw. auf einem unmittelbar zugänglichen Aushang mit dem Hinweis "Zusatzstoffe siehe Aushang" erfolgen).

Eine

Zusammenstellung der verwendeten Zusatzstoffe ist von den Lieferanten einzuholen bzw. kann aus dem Zutatenverzeichnis des Originalbehältnisses bzw. Lieferscheines entnommen werden. Hier ist in der Regel auch die geeignete Formulierung zum Beispiel "mit Süßungsmitteln" zu finden.

Weiterhin gelten insbesondere folgende Kennzeichnungsvorgaben:

- _ bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z. B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak; ebenso muss beim Verkauf von zubereitetem Fleisch die Tierart ersichtlich sein (z.B. vom Schwein, vom Lamm)
- _ Fantasiebezeichnungen müssen näher erläutert werden (z.B. Winzertopf, Kelterspieß, Eichenhofbraten)
- _ das günstigste Getränk muss alkoholfrei sein,
- _ der Ausschank von Getränken muss in geeichten Gläsern erfolgen (Ausnahme: Mixgetränke, Kaffee, Tee etc.)

9. Weitere Kennzeichnungsvorschriften

Werden **genetisch veränderte Lebensmittel** oder Lebensmittel, die aus gentechnisch

veränderten Organismen (GVO) entstanden sind, verwendet, muss dies entsprechend gekennzeichnet sein, z.B. „hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja“.

Zusätzliche Angaben werden auch von einzelnen **produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften** gefordert; z.B. wenn es sich um einen Kuchen mit Glasur handelt: „Schokoladenüberzug aus kakaohaltiger Fettglasur“.

Werden Gerichte oder Speisekomponenten mit „**aus ökologischem Anbau**“ oder „**Bio**“ ausgelobt, muss sichergestellt sein, dass die Erzeugnisse ausschließlich aus zugelassenen, regelmäßig kontrollierten Öko-Betrieben stammen. Dabei müssen 95 % der Zutaten ökologischer Herkunft sein. Zudem müssen Betriebe, dies sich als Biogastronomiebetriebe bezeichnen, als solche zugelassen sein.

Besondere Hinweise für die Abgabe leicht verderblicher Speisen

Grundsätzlich ist zu prüfen, ob Speisen, bei denen keine oder nur eine unzureichende Gefahrenbeherrschung möglich ist, überhaupt angeboten werden.

1. Lebensmittel mit rohen Eiern

Eine Abgabe zubereiteter Lebensmittel mit **rohen Eiern**, die nicht erhitzt werden (z. B. Käsesahnetorte, Tiramisu und dgl.), ist bei Veranstaltungen, wie Dorffesten oder Hoffesten wegen des hohen Hygienrisikos auszuschließen.

2. Hackfleisch

Hackfleisch, Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Fleischzuschnitte, die geklopft bzw. gesteakt sind, wie Steaks, Filet und Schnitzel sowie Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Fleischerzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder Innereien auf Spießen sollten nur vollständig durcherhitzt zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Empfehlenswert ist es, diese nicht am Veranstaltungsort herzustellen, sondern verzehrfertig zu beziehen. Auch ein Bezug tiefgefrorener Hackfleischerzeugnisse von Lieferanten sollte in Erwägung gezogen werden.

Frische Hackfleischerzeugnisse sollten nur **am Tag der Herstellung** in Verkehr gebracht werden. Bei längerer Aufbewahrung müssen sie mikrobiologisch untersucht werden. Eingefrorene Hackfleischerzeugnisse müssen nach dem An- oder Auftauen unverzüglich durcherhitzt werden. Gleiches gilt für rohe Bratwürste und Schaschlik, die spätestens am Tag nach der Herstellung vollständig durcherhitzt werden müssen. Besondere Vorsicht ist auch bei der Ausgabe von Geflügelgerichten geboten. Die Abgabe dieser Erzeugnisse sollte nur von Profibetrieben in Betracht gezogen werden, die die Hygieneanforderungen sicher einhalten können.