



Rundschreiben über die Aufbewahrungstemperatur und -zeit von Lebensmitteln im Einzelhandel

Referenz	PCCB/S3/VCT/1339943	Datum	31.07.2017
Aktuelle Version	1.2	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Lebensmittel, Aufbewahrungstemperatur, Einzelhandel		

Verfasst von	Genehmigt von
Vera Cantaert, Attaché	Vicky Lefevre, Generaldirektorin

1. Zielsetzung

Mit diesem Rundschreiben soll eine Abweichung von der gesetzlichen Aufbewahrungstemperatur bestimmter zu kühlender Lebensmittel im Einzelhandel gewährt werden, wie es im Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene vorgesehen ist.

Es werden auch Richtlinien bezüglich der Aufbewahrungstemperatur und -zeit von bestimmten Lebensmitteln im Einzelhandel, für die in den Rechtsvorschriften keine Aufbewahrungstemperatur festgelegt wurde, vorgegeben.

2. Anwendungsbereich

Alle Stufen des Einzelhandels, wie die Zubereitung, die Auslage für den Verkauf an den Endverbraucher usw.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

- Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene (https://www.favv-afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/_documents/2015-06-08_AR-KB_hygiene_13-07-2014_DE.pdf)

3.2. Andere

- Gutachten 49-2006 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK: Conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite (Aufbewahrung von feiner Backware, die gebackene Konditorcreme enthält) (https://www.favv-afsca.be/comitescientifique/avis/2006/_documents/AVIS49-2006_fr.pdf)
- Gutachten 01-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK: Evaluation du guide d'autocontrôle générique pour les secteurs B2C (Beurteilung des generischen Eigenkontrollleitfadens für die B2C-Sektoren) (https://www.favv-afsca.be/comitescientifique/avis/2015/_documents/AVIS01-2015_FR_DOSSIER_2014-21.pdf)

- Gutachten 08-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK: Evaluation des risques liés à la conservation du riz préparé et des sushis (Bewertung der Risiken im Zusammenhang mit der Aufbewahrung von zubereitetem Reis und Sushi) (https://www.favv-afscs.be/comitescientifique/avis/2015/_documents/AVIS08-2015_FR_DOSSIER_2014-27.pdf)
- Gutachten 10-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK: Évaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwichs garnis (Bewertung der mikrobiologischen Risiken im Falle einer nicht gekühlten Aufbewahrung von belegten Brötchen) (https://www.favv-afscs.be/comitescientifique/avis/2015/_documents/AVIS10-2015_DOSSIER2015-02.pdf)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- Einzelhandel: die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen
- K.E. vom 13. Juli 2014: Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene
- NA: nicht anwendbar

5. Aufbewahrungstemperatur von bestimmten Lebensmitteln

5.1. Abweichungen von den gesetzlichen Aufbewahrungstemperaturen

In der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 ist eine Liste der Lebensmittel enthalten, die im Einzelhandel gekühlt werden müssen. An die angeführte Temperatur muss sich gehalten werden, sofern der Hersteller, der nicht dem Sektor der Primärerzeugung oder dem Einzelhandel angehört, keine andere Temperatur angegeben hat. Ist dies der Fall, wird diese Temperatur zugelassen und eingehalten.

Lebensmittel, die aus mindestens einer der in dieser Liste genannten Zutaten bestehen, werden auch als zu kühlende Lebensmittel angesehen. Im Einzelhandel wird die Aufbewahrungstemperatur eines zusammengesetzten Lebensmittels gemäß den Bestimmungen des Artikels 22 § 1 Absatz 2 durch die Zutat bestimmt, deren vorgeschriebene Temperatur die niedrigste ist.

Eine kurzzeitige Schwankung dieser Temperaturen ist erlaubt, wenn dies bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung, Auslage und der Lieferung von Lebensmitteln erforderlich ist, sofern die Gesundheit dadurch nicht gefährdet wird und diese Temperatur nicht um mehr als 3 °C überschritten wird, die Messunsicherheit einbegriffen. Diese Temperaturschwankungen sind für frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugern und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse von gekochten und gekühlten Schalen- und Weichtieren nicht gestattet.

Gemäß den Bestimmungen des Artikels 22 § 2 Punkt 2 kann die FASNK eine Abweichung von den gesetzlichen Aufbewahrungstemperaturen mittels einer vorherigen Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses gewähren.

Das Verfahren zur Beantragung einer Abweichung wurde für diverse Lebensmittel durchlaufen.

Das vorliegende Rundschreiben umfasst mehrere Anhänge, in denen die Abweichungen von den gesetzlichen Aufbewahrungstemperaturen für bestimmte Lebensmittel gemäß Artikel 22 § 2 Punkt 2 des K.E. vom 13. Juli 2014 dargelegt sind.

Die Überwachung der abweichenden Aufbewahrungstemperatur und der eventuell damit verbundenen Aufbewahrungszeit muss im Eigenkontrollsystem präzisiert werden, und zwar vor der praktischen Anwendung der Abweichung.

5.2. Richtlinien bezüglich der Aufbewahrungstemperatur und -zeit von Lebensmitteln, für die in den Rechtsvorschriften keine Aufbewahrungstemperatur festgelegt ist

Die Richtlinien aus unterschiedlichen Gutachten des Wissenschaftlichen Ausschusses in Bezug auf die Aufbewahrungstemperatur/-zeit von bestimmten Lebensmitteln sind in mehreren Anhängen aufgeführt.

6. Anhänge

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

Anhang 2: Belegte Brötchen

Anhang 3: Sushi und gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi

Anhang 4: Feine Backware, die gebackene Konditorcreme enthält

Anhang 5: Blutwurst

Anhang 6: Hähnchen am Spieß

Anhang 7: Reisfladen

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	12.01.2016	Originalversion
1.1	28.10.2016	Anpassung des Anhangs 1 und Einfügung des Anhangs 7
1.2	Veröffentlichungsdatum	Anpassung der Anhänge 1 und 6

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.

Anhang 2: Belegte Brötchen

Belegte Brötchen, die in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten, unterliegen einer gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Die FASNK gewährt eine Abweichung von dieser Aufbewahrungstemperatur im Einzelhandel.

- Belegte Brötchen, die in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten, dürfen höchstens 3 Stunden lang bei einer Temperatur von 13°C aufbewahrt werden, einschließlich der Zubereitung, wobei davon ausgegangen wird, dass die Brötchen nach dem Kauf für maximal 4 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
- Eine kurzzeitige Schwankung von maximal 3°C in Bezug auf die Temperatur von 13°C, Messunsicherheit einbegriffen, ist erlaubt, wenn dies für den Umgang mit den Lebensmitteln bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung, Auslage und der Lieferung erforderlich ist.
- Es wird angeraten, die Verbraucher darüber zu informieren, dass sie die belegten Brötchen innerhalb von 4 Stunden nach dem Kauf essen müssen, wenn sie sie nicht im Kühlschrank lagern.
- **Achtung:** Diese Abweichung **gilt nicht** für belegte Brötchen, die Frischfleisch oder Fleischzubereitungen (z.B. Carpaccio, Hackfleisch, Filet américain (Tatar oder Schabefleisch)) oder frischen Fisch (z.B. Fischcarpaccio, Tatar aus rohem Fisch) enthalten.

Anhang 3: Sushi und gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi

Sushi, das in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthält, unterliegt einer gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Die FASNK gewährt unter Berücksichtigung der verschiedenen Vertriebsarten von Sushi eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für Sushi im Einzelhandel.

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, unterliegt keiner gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Das gilt auch für Sushi, das keine in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 aufgeführten Zutaten enthält. In Bezug auf die Aufbewahrungstemperatur und -zeit dieser Erzeugnisse werden Richtlinien vorgegeben.

1. Gesäuerter Reis für die Zubereitung von Sushi

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, um den Umgang mit diesem zu erleichtern, vorausgesetzt, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- a. Nach dem Kochen wird der Reis in ausreichend kleine Portionen aufgeteilt, sodass er rasch auf Raumtemperatur abkühlt.
- b. Das Säuern findet so bald wie möglich nach dem Kochen statt.
- c. Das Säuern erfolgt gleichmäßig, sodass jedes Reiskorn hinreichend gesäuert ist.
- d. Das Säuern wird als hinreichend erachtet, wenn der pH-Wert unter 4,5 liegt.

Die Aufbewahrungszeit von gesäuertem Reis bei Raumtemperatur hängt von den verschiedenen Vertriebsarten von Sushi, die im Nachstehenden beschrieben sind, ab.

2. Sushi, das vor Ort entsprechend der Bestellung zubereitet wird und unmittelbar vor Ort verzehrt wird

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann höchstens 24 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Da das Sushi auf Bestellung zubereitet wird, wird es während eines sehr begrenzten Zeitraums aufbewahrt. Daher muss es nicht gekühlt werden.

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 seine Wahl treffen kann

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, kann höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, während es bei Sushi höchstens 3 Stunden sind, ob sie nun in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten oder nicht.

4. Sushi, das vor Ort zubereitet und für den Verbraucher in einer Kühltheke zum Mitnehmen angeboten wird

Gesäuerter Reis, der für die Zubereitung von Sushi bestimmt ist, ob er in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthält oder nicht, kann höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, sofern das Sushi gekühlt aufbewahrt wird. Wie in dem K.E. vom 13. Juli 2014 festgelegt, wird die Aufbewahrungstemperatur des Sushis durch die Zutat, deren erforderliche Aufbewahrungstemperatur die niedrigste ist, bestimmt. Enthält das Sushi keine in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutat, beträgt die empfohlene Aufbewahrungstemperatur demnach 7°C. Wird in diesem letzten Fall beschlossen, das Sushi bei einer höheren Temperatur aufzubewahren (z.B. Raumtemperatur), kann der gesäuerte Reis somit höchstens 12 Stunden lang bei Raumtemperatur und das Sushi 3 Stunden lang aufbewahrt werden.

5. Empfehlungen

Es ist wichtig, dass der Verbraucher das Sushi am Tag selbst isst oder es im Kühlschrank aufbewahrt. Wir raten daher an, diese Empfehlung an den Verbraucher weiterzugeben.

Anhang 4: Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten

Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten, wie Puddingschnecken, Rollkuchen, Blätterteigstangen mit Schokolade usw., sind Konditoreiwaren mit Sahne beziehungsweise Sahneersatzstoffen oder mit einer Creme aus oder mit im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren erwähnten Erzeugnissen. Für diese Erzeugnisse ist eine gesetzlich vorgeschriebene Aufbewahrungstemperatur in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 festgelegt. Die FASNK gewährt jedoch eine Abweichung von der gesetzlichen Aufbewahrungstemperatur für feine Backwaren (Puddingschnecken, Rollkuchen, Blätterteigstangen mit Schokolade usw.), die gebackene Konditorcreme enthalten.

Diese Erzeugnisse dürfen 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, sofern die Konditorcreme ebenfalls den Backprozess durchlaufen hat.

Nach dieser Zeitspanne von 12 Stunden dürfen die feinen Backwaren nicht mehr verkauft werden.

Es ist wichtig, dass der Verbraucher die feinen Backwaren am Tag des Kaufs isst oder sie im Kühlschrank aufbewahrt. Wir raten daher an, diese Empfehlung an den Verbraucher weiterzugeben.

Anhang 5: Blutwurst

Blutwurst, die 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 Blutwurst im Einzelhandel.

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.

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.

Anhang 7: Reisfladen

Reisfladen ist eine Backware, die auf maximal 7°C gekühlt werden muss (siehe Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014).

Die FASNK gewährt eine Abweichung von der Aufbewahrungstemperatur für Reisfladen im Einzelhandel.

- Nach dem Backen und Abkühlen darf ein Reisfladen 12 Stunden lang bei Raumtemperatur ($\pm 20^{\circ}\text{C}$) im Rahmen des Verkaufs an den Verbraucher in einem Einzelhandelsgeschäft aufbewahrt werden.
- Reisfläden, die während dieser 12 Stunden nicht verkauft wurden, müssen gekühlt bei einer Temperatur von maximal 7°C aufbewahrt werden, und dies auch während der Auslage für den Verkauf an den Verbraucher.
- Es wird angeraten, die Verbraucher darüber zu informieren, dass sie den Reisfladen am Tag des Kaufs essen müssen, wenn sie ihn nicht im Kühlschrank lagern.