

## Wochenmarkt: Hackfleischverkauf in Fahrzeugen auf Märkten, welche Angebotsform?

Hackfleisch, das am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben wird,

- kann bei +7 °C gelagert werden (z. B. Herstellung im Hauptbetrieb, Herstellung in der Filiale)

Hackfleisch, das nicht am Ort der Herstellung an den Verbraucher abgegeben wird,

- unmittelbar nach der Herstellung für den Transport umhüllt oder verpackt werden
- Kerntemperatur von nicht mehr als + 2 °C gekühlt oder -18 °C oder darunter gefroren werden.

– Kennzeichnung:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Name und Anschrift des Herstellers (Post-Zustelladresse!)
- Zutatenverzeichnis: Zutaten in absteigender Reihenfolge außer Monoprodukt
- Verbrauchsdatum: „verbrauchen bis“,
- Aufbewahrungsbedingungen
- Füllmenge nach Gewicht
- Warnhinweis: „Vor dem Verzehr durcherhitzen!“
- Herkunft

*Aufzucht und Schlachtung der Tiere innerhalb oder außerhalb der EU*

*Stammt das Fleisch von Schweinen aus EU- und Nicht-EU-Ländern:*

*„Aufgezogen und geschlachtet in und außerhalb der EU“*