

Landratsamt Oberallgäu
Lebensmittelüberwachung
Oberallgäuer Platz 2
87527 Sonthofen

Allgemeine Verhaltensempfehlungen beim Herstellen von Kuchen für Vereinsfeste in der Privatküche

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab. Vermeiden Sie hier durch das tragen von Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Entfernen Sie nicht benötigten Utensilien aus dem Arbeitsbereich.
- Reinigen Sie die Arbeitsbereiche vor Beginn der Herstellung.
- Lassen Sie während der Herstellung keine Haustiere in die Küche.
- Verwenden Sie keine **rohen** Eier für die Herstellung von Füllungen oder Verzierungen, wenn diese danach nicht mehr erhitzt werden.
- **Kühlen Sie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung direkt nach der Herstellung auf unter 7°C**
- Transportieren Sie Kuchen **nur abgedeckt. (Kartonverpackung)**
- Lassen Sie Kuchen nicht im warmen Auto stehen – halten Sie die Transportzeit so kurz als möglich, damit gewährleistet ist, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Bitte füllen sie den unteren Abschnitt aus und kleben Sie diesen auf den Karton oder Verpackung.

Name: _____ Vorname: _____

Produktbezeichnung: _____

Gekühlt: _____ Ungekühlt: _____ (bitte ankreuzen)

Nr.: _____ Allergene: **(bitte unten ankreuzen)**

Weizen, Dinkel, Eier, Milch (Butter, Sahne, Quark, Joghurt)

Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, weitere Allergene _____