

Unverbindlicher Vorschlag zur Ermittlung von Daten zur Rückverfolgbarkeit und der Verwendung von Zusatzstoffen und Stoffen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Kuchenspende

Vorname:	
Name:	
Name des Kuchens:	
Datum:	

Bitte beachte die allgemeinen Regeln der Küchenhygiene (siehe Rückseite)!

Allergieauslösende Stoffe (bitte kreuze an, falls verwendet):

<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide: Weizen(mehl)		
<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide: Roggen(mehl)		
<input type="checkbox"/>	Eier		
<input type="checkbox"/>	Erdnüsse		
<input type="checkbox"/>	Milch und/oder Milcherzeugnis (Sahne, Joghurt, usw.) oder Laktose		
Schalenfrüchte:			
<input type="checkbox"/>	Mandeln	<input type="checkbox"/>	Walnüsse
<input type="checkbox"/>	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	Pistazien

Zusatzstoffe (angeben falls verwendet):

z.B. : mit Farbstoff

Vielen Dank für Deine Unterstützung!

Die Vorstandschaft

Kuchenspende

1. Richtig einkaufen

Lebensmittel sorgfältig auswählen, leicht verderbliche und gefrorene Lebensmittel kühlen und zügig nach Hause bringen.

2. Reinigen

Hände, Hand- und Wischtücher, Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig gründlich reinigen. Krankheitserreger werden auch von den Händen auf Lebensmittel übertragen, deshalb ist die sorgfältige Händehygiene vor jeder Arbeit mit Lebensmitteln wichtig.

3. Trennen

Keimübertragungen vermeiden. Dies gilt besonders für rohes Fleisch, Eier, Fisch und ungewaschenes Gemüse. Diese Lebensmittel und davon austretende Flüssigkeiten müssen von empfindlichen Lebensmitteln und von fertigen Speisen getrennt sein.

4. Erhitzen

Speisen gründlich durchgaren. Gründliches Erhitzen auf Innentemperaturen von mindestens 70° C für 10 Minuten tötet schädliche Bakterien, wie z. B. Salmonellen, ab.

5. Kühlen

Verderbliche Lebensmittel und Speisen sofort kühlen oder einfrieren. Kühlschrankschranktemperatur unter 7° C, Gefrierschrank unter -18° C. Speisen in kleinen Portionen rasch auf unter 10° C kühlen.

6. Waschen, Schälen, Blanchieren

Keimbesatz auf rohem Obst und Gemüse durch gründliches Waschen und ggf. Schälen vermindern. Nicht nass liegen lassen. Kurzes Blanchieren (1 Minute) reduziert ebenfalls die Keime. Geschältes, geschnittenes Obst und Gemüse kühl und sauber lagern bzw. bald weiter verarbeiten/verzehren.

7. Schützen

Insekten, Nager und andere Tiere, auch Haustiere fern halten.