

Bezeichnung des Lebensmittels
(Kuchen, Sonstiges): _____

Herstellungstag: _____

Hersteller: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Zutaten/verwendete Allergene:
Bitte kenntlichmachen!

Mehlsorte/n: _____

Schalenfrüchte(Nüsse)Sorte/n angeben: _____

Eier Milch/Erzeugnisse Erdnüsse Sesam

Soja Sellerie Senf Lupinien

Sulphite(Trockenobst, Wein) Fisch/Krebstiere/Weichtiere

Nr. in der Kuchenliste: _____

Allgemeine Verhaltensempfehlungen beim Herstellen von Lebensmittel 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 Trocknen Einweghandtücher

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

Tragen Sie saubere Kleidung.

Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.

Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Entfernen Sie nicht benötigte 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.

Transportieren Sie Kuchen nur **abgedeckt**. (Kartonverpackung, Kuchen/ Tortencontainer)

Lassen Sie Kuchen nicht im warmen Auto stehen – halten Sie die Transportzeit so kurz wie möglich.