

Hinweise zum Kuchenverkauf auf Festen (Quelle LRA SBK)

Das Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis, Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung hat eine kurze Übersicht bezüglich des Inverkehrbringens von Kuchen auf Festen und Veranstaltungen zusammengestellt. Darüber hinaus verweisen wir auf den aktuellen „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ des Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum, welcher im Internet unter www.mlr.baden-wuerttemberg.de abgerufen werden kann.

Beim Kuchenverkauf muss grundsätzlich Folgendes beachtet bzw. berücksichtigt werden.

- Rückverfolgbarkeit: Meist ist in der Organisation eine Liste der Kuchenbäkerinnen vorhanden, die erstellt wird, um die Übersicht zu behalten. Bitte bewahren Sie diese Liste zur Darstellung der Rückverfolgbarkeit /Herkunft der Privatpersonen gebackenen Kuchen auf. Bei gewerblichen Lieferanten ist der Lieferschein ausreichend.
- Sind Kühlschränke oder Kühltheken für Kuchen vorhanden? Falls nein, dann auf Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung (z. B. Schwarzwälder Kirschtorte, Bienenstich, Frankfurter Kranz, Käse-Sahnetorte etc) verzichten!
- Sind Kühlschränke vorhanden und werden Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung von Privatpersonen gebracht, weisen Sie bitte Ihre Lieferanten/innen daraufhin, dass die Kuchen gekühlt geliefert werden müssen. Eine verantwortliche Person sollte benannt sein, die die Kuchen entgegen nimmt und auch die Temperaturen überprüft.
- Kuchen dürfen nicht "auf Vorrat" außerhalb der Kühlung stehen!
- Ein Spuckschutz muss vorhanden sein.
- Eine Handwaschgelegenheit zum Händewaschen mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern darf nicht fehlen.
- Eine Toilette für mit Kuchen umgehende Personen sollte in der Nähe sein.
- Die Kenntlichmachung von z.B. Farbstoffen und Allergenen wie z.B. Nüssen (ab Dezember 2014) auf einem Aushang oder Schild betrifft auch den selbstgebackenen Kuchen. Diese Information muss Ihnen der/die Kuchenbäcker/Kuchenbäckerin bei der Übergabe mitteilen.
- Wollen Sie im Ernstfall ermitteln, ob der gespendete Kuchen nicht die Ursache für die Erkrankung war (oder die Ursache war), dann empfehlen wir Rückstellproben von 100gr pro Kuchen z.B. in einem Gefrierbeutel einzufrieren und mit den Namen des/der Kuchenbäcker/in zu versehen. Diese Probe wird bei Bedarf an das Amt zur Untersuchung an das Untersuchungsamt weitergeleitet.