

Informationsblatt für selbst gemachte und mitgebrachte Speisen

Sehr geehrtes Vereinsmitglied,

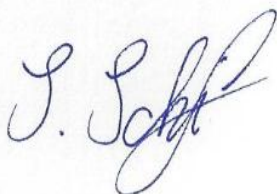
Oft hört man davon, dass sich Speisen unter bestimmten Einflüssen, wie z.B. bei sommerlichen Temperaturen oder wenn bestimmte Speisen nicht durch erhitzt werden, verändern und dadurch der Gesundheit des Menschen Schaden zufügen können. Eine Süßspeise mit rohen Eiern beispielsweise birgt die Gefahr, dass die verwendeten Eier mit Salmonellen infiziert waren und so eine Lebensmittelvergiftung auslösen. Gerade Kinder und ältere Menschen reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonders anfällig, da Ihr Organismus häufig geschwächt ist. Dies wird besonders in den Sommermonaten ein immer wichtiges Thema, die eine besondere Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln erfordert.

Jeder kann selbst dazu beitragen, Lebensmittelvergiftungen zu verhindern, indem gewisse Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden. Die wichtigsten Punkte sind auf dem Folge Blatt zusammengestellt, damit sich alle über selbst gemachte und mitgebrachte Kuchen, Torten, Süßspeisen, Salate und Ähnliches freuen zu können.

Heutzutage sind viele Menschen von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen. Laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 1169/2011) ist es wichtig, bestimmte Inhaltsstoffe in Speisen zu deklarieren um die Sicherheit für diesen Personenkreis zu Erhöhen. In unserem Verein fällt hauptsächlich der Verkauf von Kuchen und Torten in die Lebensmittelinformationsverordnung. Um dies so einfach wie möglich zu gestalten befindet sich im Anhang eine Liste mit kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen. Die ausgefüllte Liste kann mit dem Kuchen oder der Torte am Tag der Veranstaltung abgegeben, oder vor Ort ausgefüllt werden. Gerne geben die Vorstandsmitglieder Hilfestellung.

Vielen Dank für die Unterstützung dieser Regelungen.

Mit freundlichen Grüßen



Simone Schif, 1. Vorsitzende

BRINGEN SIE KEINE SPEISEN MIT, DIE UNTER VERWENDUNG VON ROHREN EIERN HERGESTELLT WURDEN:

- Rohe Eier sind oft mit Salmonellen infiziert. Sind die Eier nicht durch erhitzt oder durchgebacken, können sich die schädlichen Keime ungehindert vermehren und es besteht die Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung. Auf Speisen mit rohen sollten Sie deshalb unbedingt verzichten:
- Alles Speisen, auch Salate, mit selbst hergestellter Mayonnaise aus rohen Eiern verfeinert wurden
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu
- **Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder Creme mit rohem Ei hergestellt wurde**
- Selbst hergestelltes Speiseeis, wenn rohe Eier verwendet wurden

VERZICHTEN SIE AUF FRISCHES METT, TATAR UND ÄHNLICHE FLEISCHZUBEREITUNG:

- Rohes Fleisch kann ebenfalls mit Salmonellen oder einem genauso gefährlichem Keim „Campylobacter“ belastet sein. In diesen Speisen vermehren sich Mikroorganismen außergewöhnlich rasant. Frisches Mett, Tatar und ähnliche Fleischzubereitungen sind daher besonders gefährlich. Wir bitten Sie deshalb, auf Speisen mit frischem Mett, Tatar zu verzichten.

VERZICHTEN SIE AUF ROHMILCH UND VORZUGSMILCH:

- Rohmilch und Vorzugsmilch können Erreger enthalten, die bei Kleinkindern und anderen immungeschwächten Personen zu einer Infektion mit unter Umständen tödlichen Folgen führen können. Damit die Milch gesundheitlich unbedenklich ist, muss sie einem speziellen Erhitzungsverfahren (Pasteurisierung oder Ultrahoherhitzung) unterzogen werden. Bringen und verwenden Sie bitte keine Rohmilch oder Vorzugsmilch.

BRINGEN UND VERWENDEN SIE PRODUKTE; DIE EIN AUSREICHENDES MINDESTHALTBARKEITSDATUM AUFWEISEN:

- Vielleicht sind die mitgebrachten oder Verwendeten Speisen für einen späteren Verzehr bestimmt und lagern noch einige Zeit. Daher sollten Sie darauf achten, dass ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Ware / Produkt angegeben ist.

SPEISEN; DIE GRUNDSÄTZLICH IM KÜHLSCHRANK LAGERN; MÜSSEN AUCH GEKÜHLT TRANSPORTIERT WERDEN:

- Eine konsequente Kühlung hindert Kleinstlebewesen an ihrer Vermehrung. Wenn Sie die Lebensmittel direkt vom Kühlschrank in eine **Kühltasche mit ausreichend Kühlakkus packen, bleibt zumindest für ein bis zwei Stunden die Kühltemperatur erhalten, z.B. Kuchen mit einer Füllung, die nicht mitgebacken wurde, Milchprodukte, Feinkostsalate, sowie Fleisch und Wurstzeugnisse**

Allergenkennzeichnung für Kuchen und Torten

Name der Bäckerin:

Name des Kuchens / der Torte:

Zutreffendes bitte ankreuzen.

	Allergene	Bitte hier ankreuzen!
Glutenhaltige Getreide	Weizen	
	Roggen	
	Gerste	
	Hafer	
	Dinkel	
	Kamut	
Schalenfrüchte	Mandeln	
	Haselnüsse	
	Walnüsse	
	Cashewnüsse	
	Pecannüsse	
	Paranüsse	
	Pistazien	
	Macadamianüsse	
	Queenslandnüsse	
Sonstige	Krebstiere	
	Eier	
	Fische	
	Erdnüsse	
	Soja	
	Milch- & Milchprodukte, Butter	
	Sellerie	
	Senf	
	Sesam	
	Sulfide ab 10mg/kg	
	Lupinen	
	Weichtiere	