



Hinweise zum Kuchenverkauf auf Festen Kurze Übersicht

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.

Grundsätzlich muss beachtet bzw. berücksichtigt werden (siehe Leitfaden):

- 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.