

KUCHENSPENDE

Kinderfest Montag, 17. Juli 2023

Vorname, Name

E-Mail

Telefon

Name Kuchen

Kühlung Kuchen erforderlich

Kuchenkartons
können ab 10. Juli 2023
im Sekretariat HMG
abgeholt werden!

Kuchenabgabe
am 17. Juli 2023
von 07.30 bis 08.30 Uhr
am CUBUS HMG!

Allergenhinweise

(Zutreffendes bitte anklicken)

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> | Milchweiß / Laktose | <input type="checkbox"/> |
| Eier / Eierzeugnisse | <input type="checkbox"/> | Schalenfrüchte (Nüsse) | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse | <input type="checkbox"/> | Sesamsamen | <input type="checkbox"/> |
| Sojabohnen | <input type="checkbox"/> | Alkohol | <input type="checkbox"/> |
| Gelatine | <input type="checkbox"/> | | |

Gerne unterstütze ich auch tatkräftig am Verkaufsstand und wäre zu nachfolgenden Zeiten verfügbar:

Aufbau
11.00 - 13.00 Uhr

Verkauf
13.00 - 17.00 Uhr

Abbau
17.00 - 19.00 Uhr

Hinweis

Bitte beim Ausfüllen des Formulars die übersandten Richtlinien Nr. 4 und Nr. 5 für den Kuchenverkauf im Rahmen des Leutkircher Kinderfest beachten!

Richtlinie Nr. 4

Abgabe privat hergestellter Lebensmittel Merkblatt Lebensmittelüberwachung

Häufig werden bei Veranstaltungen (von Schulen, Vereinen, öffentliche Feste, ...), bei einzelnen Sonderverkäufen durch Eltern-/ Schülerinitiativen oder Vereine und bei andere Gelegenheiten von Privathaushalten hergestellte Kuchen oder andere zubereitete Lebensmittel „öffentlich“ abgegeben bzw. verkauft.

Deshalb weisen wir darauf hin, dass bei einer „öffentlichen“ und/oder bezahlten Abgabe von gespendeten Kuchen und Speisen der Rahmen der Selbstversorgung und damit der private hauswirtschaftliche Bereich nicht mehr gegeben ist. Während der private häusliche Bereich von den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung ausgenommen ist, sind bei den oben aufgeführten Veranstaltungen die Vorschriften der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung und den EU-Hygieneverordnungen anzuwenden. Dies gilt auch bei der Abgabe von gespendeten und in Privathaushalten hergestellten Kuchen und zubereiteten Speisen.

Dabei ist zu beachten, dass Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind (§ 3 Lebensmittelhygieneverordnung).

Die Verantwortlichen müssen folgende Grundregeln beachten:

- Waschen der Hände vor der Abgabe von Lebensmitteln,
- kein Anfassen der Lebensmittel mit den Händen,
- kein Umgang mit Lebensmitteln bei infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren an den Händen,
- saubere Einrichtung, sauberes Geschirr und Besteck,
- hygienische und sachgerechte Lagerung (einschließlich Kühlung auf Temperaturen unter 7°C bei Kuchen mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Lebensmitteln tierischer Herkunft, wie bei Pizzaschnitten) vor, während und zwischen den Verkaufszeiten (für eventuelle Reste gilt dies gleichermaßen),
- Vermeidung jeglicher nachteiliger Beeinflussung, beispielweise durch Anhusten oder Anniesen sowohl durch Käufer als auch Verkäufer durch Hustenschutzvorrichtungen

Deswegen müssen die Verantwortlichen darüber hinaus, durch eigenen Maßnahmen und Kontrollen, dafür sorgen, dass auch keine sonstigen „kritischen Punkte“ (z.B. durch den Zustand der Räumlichkeiten, der Verarbeitung, Zubereitung und Abgabe oder der Beschaffenheit der Ware) vorhanden sind oder entstehen können.

In dieser Hinsicht ist auch die so genannte „Wareneingangskontrolle“ von besonderer Bedeutung. Dabei ist z.B. darauf zu achten, dass kühlpflichtige Waren wie Gebäcke mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Kuchen, Bienenstich, Torten, „belegte Brötchen“, Pizzaschnitten, Salate usw.) unter ausreichender Kühlung und ohne Unterbrechung der Kühlkette angeliefert, angenommen und unverzüglich so aufbewahrt werden.

Sind keine näheren Informationen über die Herstellungsweise in den Privathaushalten vorhanden, sollten grundsätzlich nur durcherhitzte Lebensmittel, wie z.B. durchgebackene Kuchen ohne Cremefüllung, angenommen werden.

Die Wahrscheinlichkeit, dass ein privat hergestelltes Lebensmittel „beeinträchtigt“ sein kann, wird dadurch auf ein Mindestmaß reduziert.

Für die einzelnen mitwirkenden Personen bzw. Beteiligte ist es sicherlich schwierig oder sogar unmöglich, sich in den lebensmittelhygienerechtlichen Bestimmungen zurechtzufinden. Daher sollte jeder Veranstalter eine für lebensmittelrechtliche und –hygienische Fragen zuständige verantwortliche Person oder ein dafür verantwortliches Team benennen, welche(s) sich mit diesen Vorgaben auseinandersetzt und diese umsetzt. Diese Personen können dann an die einzelnen Beteiligten bzw. Mitwirkenden Unterweisungen in die Grundregeln der Lebensmittelhygiene geben und diese auch überwachen. Ergänzend dazu können Merkblätter mit den wichtigsten Hygieneregeln und Hinweisen zum Umgang mit Lebensmittel und Speisen erstellt und an die Mitwirkenden verteilt werden.

In diesem Zusammenhang machen wir darauf aufmerksam, dass auch für diesen Bereich die Produkthaftung gilt. Hier ein Beispiel: Sollte zum Zwecke des Kaufanreizes in ein Gebäck ein Geldstück, eine Spielzeugfigur usw. eingebacken sein, muss auf die Gefahr, dass der Gegenstand beim Verzehr versehentlich verschluckt werden könnte, bereits zu Beginn der Veranstaltung (schriftlich durch Aushang) hingewiesen werden.

Weiter weisen wir darauf hin, dass Personen, die z.B. in Küchen von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind – vor Beginn dieser Tätigkeit – eine Belehrung in seuchenhygienischer Hinsicht benötigen (§ 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)). Deshalb müssen die Verantwortlichen, z.B. der Eltern-/ Schülerinitiativen, des Vereins oder Veranstalters, nach § 43 IfSG belehrt und in der Lage sein, die übrigen Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, entsprechend zu unterweisen und auch zu überwachen.

Ein Anspruch auf Vollständigkeit dieser Information besteht nicht.

Weitere Informationen und Auskünfte erhalten Sie bei

Herrn Christian Müller
Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung
Ottmannshofer Straße 44
88299 Leutkirch im Allgäu
Telefon: 07561 9820 5742
E-Mail: ch.mueller@rv.de

Richtlinie Nr. 5



Allergenkennzeichnung für offene Lebensmittel

Notwendigkeit der Allergenkennzeichnung

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Gemäß der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen neben der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auch bei allen offen angebotenen Produkten ab dem 13.12.2014 die enthaltenen Allergene angegeben werden. Die endgültige Umsetzung in nationales Recht erfolgte mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) am 05.07.2017.

Wann muss die Allergenkennzeichnung nicht erfolgen

- ✓ Wenn das Lebensmittel in der Bezeichnung auf das verarbeitete Allergen hinweist (z. B. **Erdnusscreme**, **Milchbrötchen**).
- ✓ Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene. Eine Regelmäßigkeit und somit eine Kennzeichnungspflicht liegt ab einer Aktivitäten von drei Veranstaltungen im Jahr vor. Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwartet ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest usw. sind von dieser Ausnahme ausgenommen. Die Allergenkennzeichnung muss erfolgen.

Art und Weise der Allergenkennzeichnung

- ✓ Die Angaben müssen vor Kaufabschluss (Achtung: Online-Shops, Lieferservice) zur Verfügung stehen.
- ✓ Die Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.
 - Auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels (z.B. bei Buffets, Theken).
 - In der Speise- und Getränkekarte oder im Preisverzeichnis. Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Speise/dem Getränk darauf hingewiesen wird, wie bei Beispiel 1.
 - Durch einen Aushang/Hinweisschild in der Verkaufsstätte (z.B. „unser Service für Allergiker“), mit Verweise wo die Allergenkennzeichnung einsehbar ist (z.B. extra Speisekarte, Ordner, Homepage)
- ✓ Eine mündliche Auskunft über Allergene ist nur möglich wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können
- ✓ Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene erforderlich ist, muss in Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln geprüft werden, ob dort die Allergene benannt sind. Bei unverpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung/Gaststätte geliefert werden, muss die Angabe der Allergene in den Geschäftspapieren angegeben sein. Sind bei einem offen/lose bezogenen Produkt keine Angaben in den Geschäftspapieren enthalten, müssen beim Hersteller die Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen eingeholt werden. Gibt ein Hersteller eines vorverpackten Lebensmittels die freiwillige Information an „kann Spuren von ... enthalten“, ist zu empfehlen diese Information auch in der Speisekarte usw. an den Verbraucher weiterzugeben.



Welche Art der Allergenkennzeichnung ist nicht gestattet

- ✓ Pauschale Angabe wie z.B. „in unsere Gaststätte werden folgende Allergene verarbeitet:...“, „alle unsere Produkte können Spuren von ... enthalten“. Die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ ist eine freiwillige Angabe, ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung.

Achtung:

Spuren eines Allergens entstehen immer durch eine evtl. Verschleppung, es darf sich aber nie um eine Zutat handeln.

- ✓ Eine ausschließliche mündliche Auskunft

Vermeidung von Kreuzkontaminationen/Verschleppungen:

- ✓ Anbruchware (z.B. Gewürze, Mehl) sicher verschließen
- ✓ Rezepturen einhalten
- ✓ Zwischenreinigung bzw. getrennte Verarbeitung bei Verwendung allergener Waren
- ✓ Saubere Hände, saubere Arbeitskleidung
- ✓ Vorsicht bei staubender Ware (z.B. Mehl)
- ✓ Schöpfbestecke, Zangen etc. nicht gleichzeitig in anderen Behältern/andere Speisen verwenden

Zur Deklaration der Allergene und Inhaltsstoffe empfehlen wir angehängtes Hinweisblatt zur Kuchenspende an die Eltern auszugeben und dieses bei Rückerhalt mit der Kuchenspende mit einem Zahnstocher oder Schaschlik-Spieß an der Ware zu befestigen.



Folgende Allergene müssen angegeben werden

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
Glutenhaltige Getreide Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ✓ Maltodextrine auf Weizenbasis ✓ Glukosesirupe auf Gerstenbasis ✓ Getreide zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs 	Glutenhaltig (Getreideart z.B. Weizen)	Weizen, Hartweizen, Weizenmalz, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Dinkel, Kamut, Einkorn, Zweikorn (Emmer), Triticale	Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Lupinen, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Nussmehle
Krebstiere	enthält Krebstiere	Krabbentiere, Krebstiere und Krustentiere, Flusskrebse, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea	Adäquate Ersatzprodukte für Krebstiere und Krebserzeugnisse sind nicht vorhanden!
Eier (gilt auch für Enten-, Tauben-, Gänse- und Wachteleier)	enthält Eier bzw. Eierzeugnisse	rohe Eier, Vollei, Flüssigei, Eigelb, Eiklar, Eipulver, Trockenpulver, Eiprotein, Gefriererei, Eilecthin, Eiöl, vorgekochte Eier, Rührei, Omelette, Mayonnaisen, panierte Speisen, Liköre	Als Ei-Ersatzpulver für Bindung und Lockerung von Speisen, Backwaren: Mais- und Kartoffelstärke Spezialprodukte als Ei-Ersatz: Loprofin (statt Ei oder Eiklar)
Fisch und Fischerzeugnisse (See- und Süßwasserfische) Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird ✓ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird 	enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse	Fisch aller Art (tiefgefroren, abgepackt, mariniert, frisch, in Lake, Konserven), Kaviar, Presskaviar, Fischöl, Lebertran, Surimi (Seelachszerzeugnis), Fischmehl, Lachsersatz, Fischextrakt, Paella, Vitello Tonnato, Anchosen, Krill, Anchovis auf Pizza, Beluga, Sevruga, Sild	Adäquate Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnisse sind nicht vorhanden!
Erdnüsse	enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse	abgepackte oder lose Erdnüsse (mit oder ohne Schale), Erdnussbutter, -sauce, -creme, -flocken, -mehl, -mus, -paste, -mark, -öl (Arachisöl) Nussmischungen mit Erdnuss	Nüsse bzw. Schalenfrüchte <i>Hinweis: Beim Einsatz von Nüssen/Schalenfrüchten ist zu beachten, dass es sich hierbei um ein anderes Allergen handelt.</i>
Sojabohnen Außer: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ✓ natürliche gemischte Tocopherole (E306) aus Sojabohnenquellen ✓ aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; ✓ aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen 	enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse	Sojabohnen, Sojasprossen, Sojaöl (z.B. Tamar, Shoyu), Sojamehl, -flocken, -kleie, -eiweiß, -milch, -margarine, -paste, -sauce, -getränke, Miso (Soja), Natto (Soja), Tempeh (Soja), Tofu (Soja), Fleischimitate (TVP), Edamame, Kinako, Okara, Shoyu, Tamar, Sojalecithin (E 322), Sojabohnen-Polyose (E 426)	Nutzung anderer Pflanzenöle Ersatz durch Milchprodukte, Getreide-, Kokos-, Reis-, Mandel und Haferdrinks, Seitan, Speisestärke <i>Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i>



Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
<p>Milcheiweiß (aus Casein und Molkenprotein) Laktose (Milchzucker) Betrifft Kuh-, Ziegen-, Schafmilch</p> <p>Außer: ✓ Molke zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs ✓ Lactit</p>	enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse	Vollmilch, Dickmilch, Magermilch, Milchpulver, Vollmilchpulver, Süßmilchpulver, Magermilchpulver, Milchprotein, Butter, Buttermilch, Kefir, Süßmolke, alle Käsesorten und Käseerzeugnisse, Sahne, saure Sahne, Rahm, Sauerrahm, Schmand, Joghurt, Speisequark, Creme fraiche, Milchcreme, Kondensmilch	püriertes Tofu, Lupino (Süßlupine), Hafercreme, Mandelmilch, Reismilch, Hafermilch, Kokosmilch, Dinkelmilch Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.
<p>Schalenfrüchte (Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- oder Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</p> <p>Außer: Nüsse zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs</p>	enthält Schalenfrüchte (Nussart z.B. Haselnuss)	Pasten, Mousse, Marzipan und Marzipanprodukte (Mandeln), Persipan, Butter, Saucen, Nuss-Öle, Gianduja	Nussöl können durch z. B.: Olivenöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt werden
Sellerie	enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse	Selleriestauden, -blätter, -stangen im Bund, mit ganzer Knolle, -extrakt, -granulat, -pulver, -gewürz, -salz	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Sellerie in die Mischungen gelangt!
Senf	enthält Senf bzw. Senferzeugnisse	Alle Senfarten, -körner, -saat, -mehl, -pulver, -sprossen, -öl, Mostbrich	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Senf in die Mischungen gelangt!
Sesamsamen	enthält Sesamsamen	Sesamsamen, -mehl, -öl, paste (Tahini), -krokant, mit Sesam bestreute Backwaren (z. B. bestreute Hamburgerbrötchen oder Fladenbrot)	Als Ersatz können andere Samen wie Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne Sonnenblumenkerne etc. genutzt werden.
<p>Schwefeldioxid und Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO₂</p>	enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite	Schwefeldioxid SO ₂ (E220) Sulfite: Natriumsulfit (E221), Natriumhydrogensulfit (E222), Natriummetabisulfit (E223), Kaliummetabisulfit (E224), Kaliumsulfit (E226), Kaliumbisulfit (E227), Kaliumbisulfat (E228)	Der Einsatz in der Küche ist eher beschränkt. Hier sollte z. B. auf andere Konservierungsstoffe zurückgegriffen werden, z. B. Säuern mit Zitronensäure etc.
Lupinen	enthält Lupinen	Lupinenkerne, -sprossen (auf Salaten!), -mehl, -kleie, -milch, -tofu, -konzentrat, -ballaststoffkonzentrat, -eiweiß	Soja, Weizen, Milchprodukte, Ei etc. Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.
Weichtiere	enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)	alle Muscheln, Austern, Austersauce, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone	Ersatzprodukte für Weichtiere sind nicht vorhanden!



Verschiedene Beispiele zur Allergenkennzeichnung

1. „Fußnotenlösung“ z.B. in der Speisekarte

- Cocktail Swimming-Pool: weißer Rum, Wodka, Blue Curacao⁽¹⁾, Ananassaft, Kokosnusscreme⁽³⁾, Sahne⁽⁹⁾
- Bauernbrot^(aW,aR) mit Geflügelwienerte^(2,3,4,9,i) und Senf
- Überbackene Schinken-Käse-Seele^(1,2,3,4,aW,aD,g)
- Vesperplatte: Bauernbrot^(aW,aR), Salamiaufschnitt^(1,2,3,g,i), Spargel und Honigschinken^(2,4)
- Saurer Käse: Limburger^(laktosefrei), Zwiebeln, Bauernbrot^(aW,aR)
- Schlemmertöpfe: hausgemachte Spätzle^(aW,c), Sahnesoße^(aW,g,i), Würstchen^(2,3,4,9,i), Gemüse⁽⁹⁾
- Rinderfilet mit Rotweinsauce^(5,i) und Kroketten^(aW,c)
- Kinderteller Neptun: Fischstäbchen^(aW,c,g), Remoulade^(c,f,g,i), Wedges
- Vanilleeis^(1,9) mit Marzipan-Krokant-Topping^(s,hM)
- Pizza mit Meeresfrüchten^(aW,d,g,n)
- Spaghetti^(aW,ohne Ei) mit Veggi-Bolognese^(3,4,8,f,i,hP)
- Rotwein: Lemberger mit Trollinger, Heilbronn, Qualitätswein^(l)
- Pils^(eG), Colaweizen^(1,3,10)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- a glutenhaltig (aW Weizen, aD Dinkel, aR Roggen, aG Gerste, ...)
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte (hM Mandeln, hH Haselnüsse, hP Pistazien, ...)
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesamsamen
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- m enthält Lupinen
- n enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln; Kalksare, Austern)

2. Angabe der Allergene auf einem Schild an der Ware oder in der Nähe der Ware (z.B. bei Buffets, Theken)

Muffins
mit Zuckerguss &
bunten Schokolinsen
mit Farbstoff

enthält

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- Milch
- Schalenfrüchte (Haselnüsse)