

- Lebensmittelüberwachung –

Merkblatt

Torten und Kuchen auf öffentlichen Veranstaltungen

Informationen über das Herstellen und Inverkehrbringen von Torten und Kuchen bei öffentlichen Veranstaltungen (zum Beispiel für Vereine und Kindergärten).

Herstellung:

- Es wird der Einsatz von wärmebehandelten Produkten (H-Sahne, pasteurisiertes Ei) empfohlen.
- Zur Herstellung von Füllungen und Cremes ist die Verwendung von Rohei verboten (z. B. Verwendung von hausgemachtem Eierlikör).
- Bei gebackenen Kuchen ist auf ausreichend lange Erhitzung zu achten.
- Jede Tortenplatte sollte mit dem Namen des Herstellers gekennzeichnet sein, damit eine Zuordnung der Torten/Kuchen sichergestellt ist.
- Personal- und Raumhygiene sind zu beachten.

Verkauf:

- massiver Fußboden (Asphalt, Pflastersteine etc.) und Witterungsschutz (z.B. Gartenpavillon)
- Verkaufsbereich muss bis Arbeitshöhe umschlossen sein
- Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen Wasser (z. B. Einkochtopf mit Wasserhahn) sowie Flüssigseife und Einweghandtücher
- Torten und Kuchen müssen abgedeckt sein (Spuck- und Niesschutz)
- eine Abgabe darf nicht in Selbstbedienung erfolgen
- Sahne- und Cremetorten nach der Herstellung bei bis zu 7°C lagern und erst unmittelbar vor dem Verkauf aus der Kühlung nehmen
- die Stehzeit sollte bei solchen Torten nicht länger als 1 Stunde betragen

Wenn Sie noch weitere Fragen zur Lebensmittelüberwachung haben,
sprechen Sie uns gerne an:

Lebensmittelkontrolleure/-innen

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Frau Kirchner		3737
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: vet.leb@kreis-soest.de