

# **Zur Information für die fleißigen Kuchenbäcker\*innen**

## **Allgemeine Verhaltensempfehlungen beim Herstellen von Kuchen für Vereinsfeste in der Privatküche**

Waschen Sie sich vor dem Kuchen backen, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

Bei langen Haaren binden Sie sich Ihre Haare nach hinten.

Tragen Sie saubere Kleidung – z.B. eine Schürze.

Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.

Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem wasserundurchlässigem Pflaster ab. Vermeiden sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Reinigen Sie die Arbeitsbereiche vor Beginn des Backens.

Lassen Sie während der Herstellung keine Haustiere in die Küche.

Verwenden Sie rohe Eier nur für die Herstellung, wenn diese bei der Herstellung erhitzt werden.

Kühlen Sie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung direkt nach der Herstellung auf unter 7°C.

Transportieren Sie den Kuchen nur abgedeckt. (z.B. mit einer Kuchenhaube)

Lassen Sie den Kuchen nicht im warmen Auto stehen und halten Sie die Transportzeit so kurz wie möglich.

**Achtung: um die Festgäste vor Krankheiten zu schützen, sehen Sie von Kuchenspenden für den Verein bei akutem Vorliegen einer Infektion, welche sich durch Fieber und/oder Durchfall zeigt ab.**

**Vielen Dank für Ihre Unterstützung!**