



# Merkblatt

## Die goldenen Regeln zur Minimierung von Kreuzkontaminationen:

### Handhabung von Produkten:

Produkte, die Allergene enthalten, dürfen nicht neben Produkten stehen, die nicht dasselbe Allergen enthalten.

Besonders wichtig auch bei laktosefreiem & veganem Eis!

Deutlich sichtbare Hinweise müssen den Kunden dazu auffordern, den Verkäufer über das Vorliegen einer bestimmten Lebensmittelallergie- oder Lebensmittelunverträglichkeit zu informieren, damit entsprechend vorsichtig gehandelt werden kann.

Unübersehbare Hinweise müssen die Verbraucher über das Risiko von Allergenen informieren - verbunden mit der Bitte, die Bedienung nach den im Laden vorhandenen Allergenen zu fragen. Für den Fall, dass der Kunde weitere Daten wissen möchte, sollte ein Ordner mit der Erklärung der Zutaten und Informationen zu den Allergenen am POS vorhanden sein. Alle Carte D'Or Gleateria Etiketten auf den Eiswannen enthalten Informationen in Bezug auf die Allergene. „Allergenfrei“ ist jedoch nicht möglich.

### Handhabung von Geräten & Wannern:

Beim Handling der Wannern und beim Portionieren ist der Produktkontakt zu benachbarten Eissorten auszuschließen.

Nehmen Sie die Deckel von den Wannern ab, reinigen und trocknen Sie diese mit Einwegtüchern und bewahren Sie sie an einem geschützten Ort auf. Bewahren Sie die Deckel, soweit möglich, getrennt voneinander auf.

Verwenden Sie immer den selben Deckel für das jeweilige Produkt. Zur Vereinfachung steht der Produktname auf jedem Deckel.

Verwenden Sie für jede Eissorte einen eigenen Portionierer bzw. Spatel und waschen Sie diese erforderlichenfalls unter fließendem Wasser (nicht im Wasserbehälter) ab. Sollte dies nicht möglich sein, muss der Kunde klar auf das damit erhöhte Allergenrisiko aufmerksam gemacht werden.

Die Geräte für das Portionieren der Eiskugeln müssen im einwandfreien Zustand sein (glatte Oberfläche, die leicht zu reinigen sind; keine Risse oder Spalten).

Die Eisvitrinen müssen sauber gehalten und regelmäßig abgetaut werden.

Bei der Benutzung von Wannensortenstecker zur Sortenkennzeichnung, sind diese täglich nach Entnahme aus dem Eis zu reinigen und mit Einwegtüchern zu trocknen. Bewahren Sie die Wannensortenstecker, soweit möglich, getrennt voneinander auf.

Produktkenntnis über Allergene müssen bei den Eisverkäufern vorhanden sein.

