



**VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.**

Berufsfachverband

- Fachausschuss Ernährung und Gesundheit -



15.01.2011

## **Aufgrund der aktuellen Situation Dioxin belasteter Nahrungsmittel eine wichtige Information zur Umweltbelastung von Lebensmitteln**

Viele moderne Verpflegungssysteme greifen auf fertige Menu-Komponenten zurück. Hier ist sehr oft die Herkunft der Rohware nicht nachvollziehbar.

Deshalb sollten verantwortliche Köche zur Sicherheit ihrer Gäste/Essensteilnehmer von den Lieferanten einen Herkunftsnachweis und eine Unbedenklichkeitsbescheinigung verlangen.

### **Herkunftsnachweis der Rohware:**

Bei tierischen Lebensmitteln

Geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet

### **Bei pflanzlichen Lebensmitteln:**

Anbaugesamt, Erntezeit, Verarbeitungsbetrieb

### **Unbedenklichkeitsbescheinigung**

das, die gelieferte Rohware, frei ist von Umweltgiften, wie Pestizide und Dioxin usw.

**Die oben aufgeführten Bescheinigungen sind Bestandteil jeder seriösen Dokumentation**

**Der Koch hat die Verantwortung für den Gast/Essenteilnehmer**

Fachausschuss für Ernährung und Gesundheit

Ludwig Gäng Küchenmeister