



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E. V.
Berufsfachverband



Statement vom 15. Januar 2011:

Dioxin in Nahrungsmitteln

Nachweise verhindern die Verwendung belasteter Lebensmittel

Angesichts der jüngsten Dioxinfunde in Lebensmitteln gibt der Fachausschuss Ernährung und Gesundheit des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. folgende Empfehlungen:

Viele moderne Verpflegungssysteme greifen auf fertige Menü-Komponenten zurück. Hier ist sehr oft die Herkunft der Rohware nicht nachvollziehbar. Deshalb rät der Fachausschuss:

Verantwortliche Köche sollten zur Sicherheit ihrer Gäste bzw. Essensteilnehmer von den Lieferanten einen Herkunftsnachweis und eine Unbedenklichkeitsbescheinigung verlangen.

Was muss der Herkunftsnachweis der Rohware enthalten?

bei tierischen Lebensmitteln:

wo wurde das Tier geboren, gemästet, geschlachtet, verarbeitet

bei pflanzlichen Lebensmitteln:

Anbaubereich, Erntezeit, Verarbeitungsbetrieb

Was beschreibt die Unbedenklichkeitsbescheinigung?

Zusicherung, dass die gelieferte Rohware, frei von Umweltgiften, wie Pestizide, Dioxin usw. ist.

Die oben aufgeführten Bescheinigungen sind Bestandteil jeder seriösen Dokumentation. Der Koch hat die Verantwortung für den Gast/Essenteilnehmer.

Ludwig Gäng, Küchenmeister
Fachausschuss für Ernährung und Gesundheit
des Verbandes der Köche Deutschlands e. V.

Steinlestraße 32
D-60596 Frankfurt am Main
Telefon (0 69) 63 00 06-0
Fax (0 69) 63 00 06-10
E-mail koeche@vkd.com
www.vkd.com

