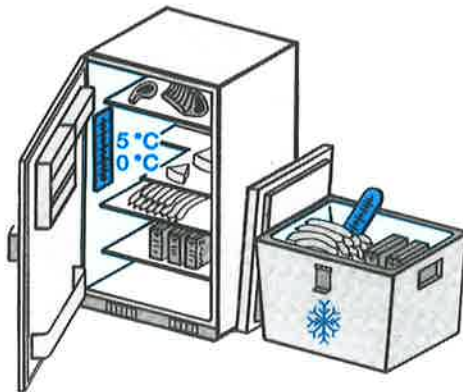


MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

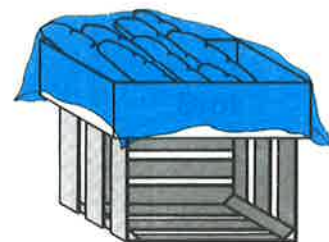
- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5°C
 - Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



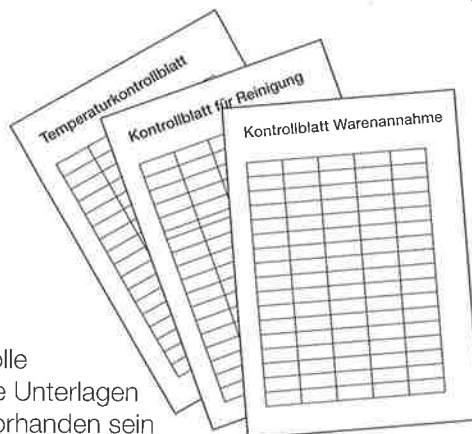
- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2012