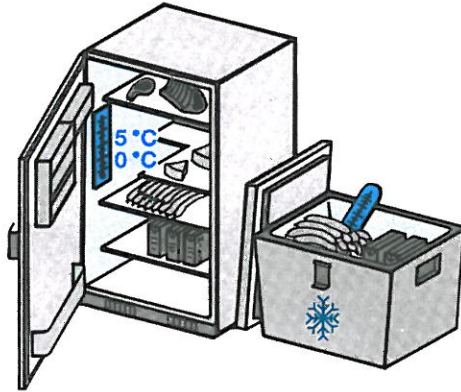


MERKBLATT

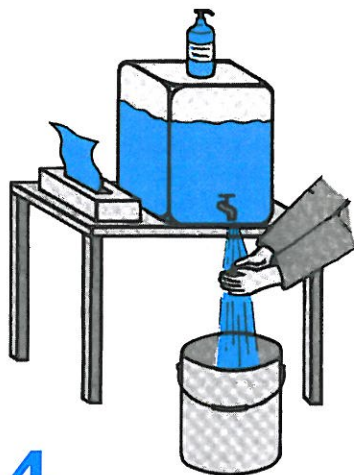
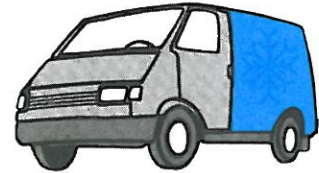
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

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



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

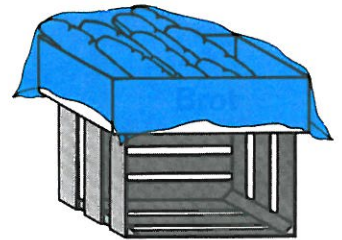


- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



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

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



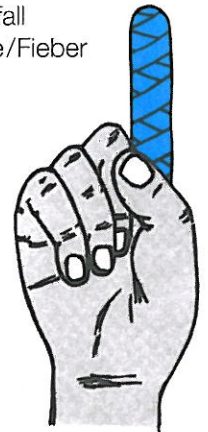
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



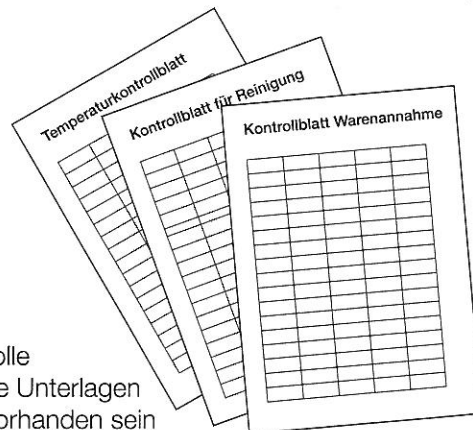
- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 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 2008