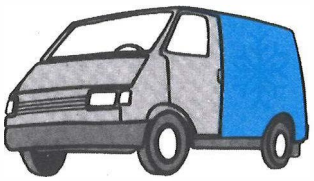
MERKBLATT

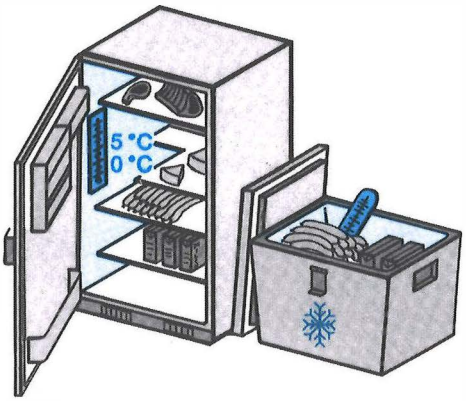
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

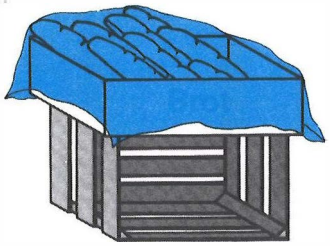
1 Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
- leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

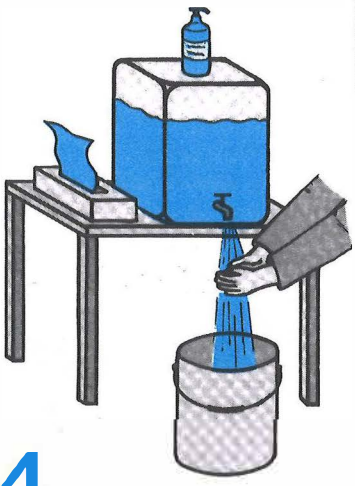


2 Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5° C
- Kontrollthermometer



3 Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



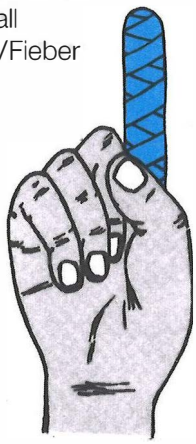




4 Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
- Reinigungsmittel
- Einweghandtüchern

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

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



6 Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



7 Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen





9 Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein