

MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

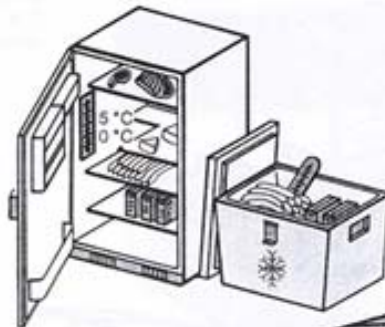
2

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



4

Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
- Reinigungsmittel
- Einweghandtüchern



1

Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
- leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



3

Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



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



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren
Nachdruck 2004