

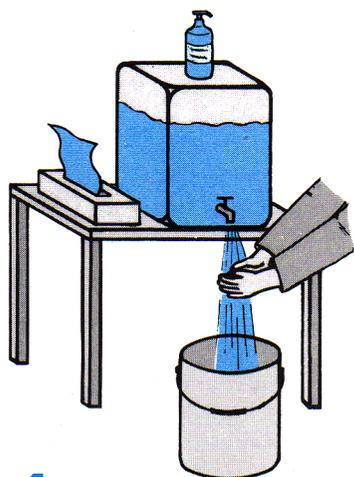
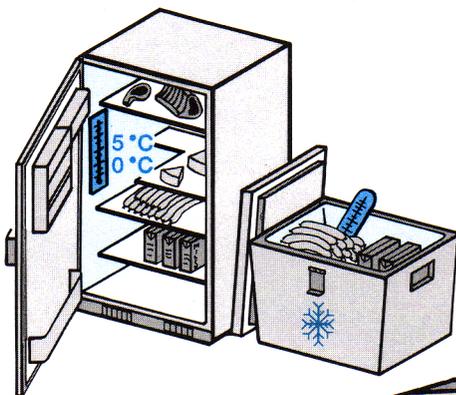
MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

2

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



4 Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



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

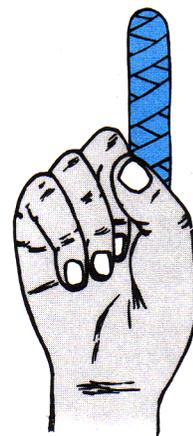
6 Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht



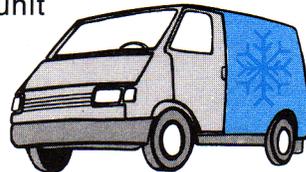
7 Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



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



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



3 Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt

