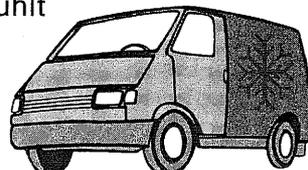


MERKBLATT

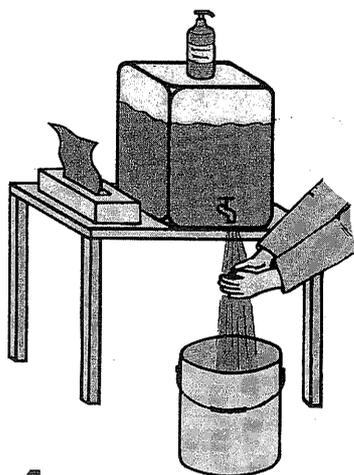
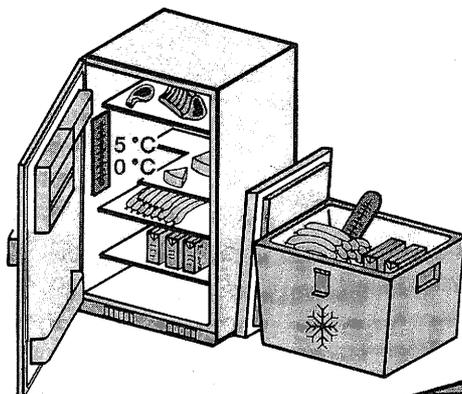
Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

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

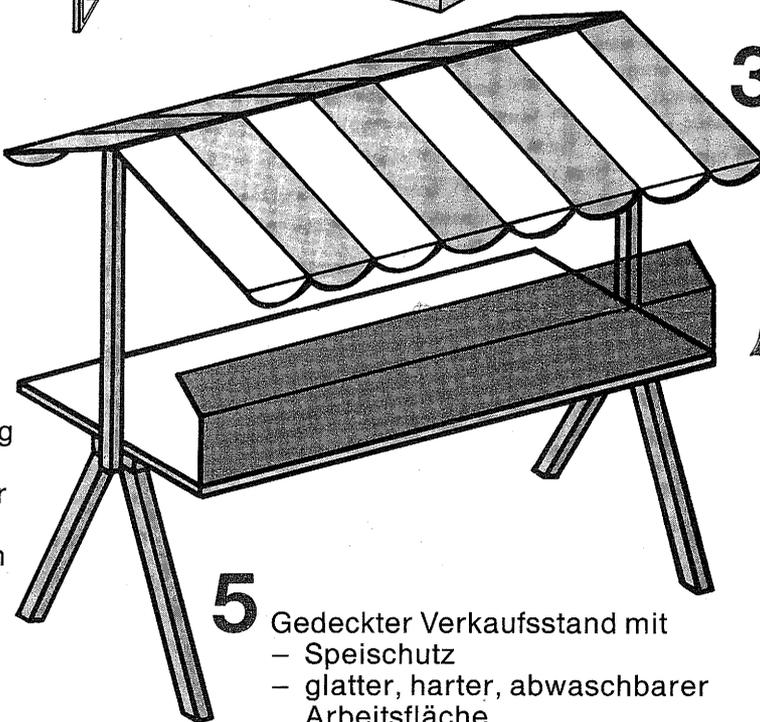
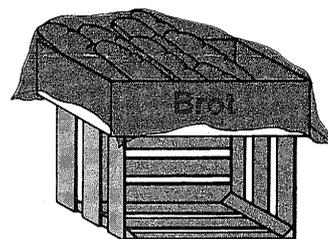


- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max. 5°C
 - Kontrollthermometer



- 4** Handwascheinrichtung mit
- fließendem Wasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandtüchern

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt

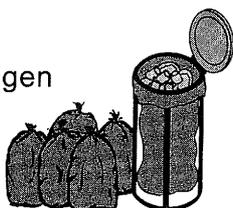


- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht



- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



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

