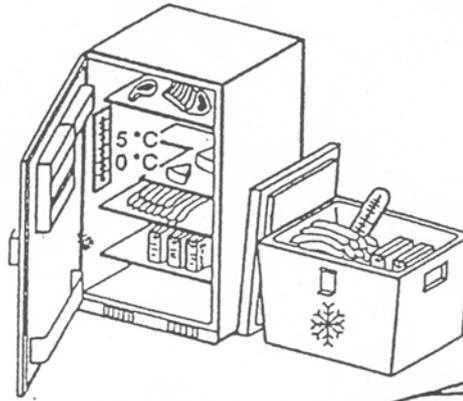


# MERKBLATT

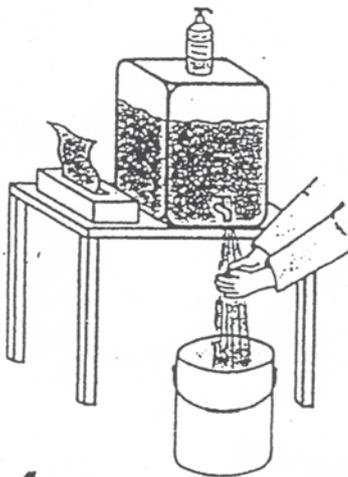
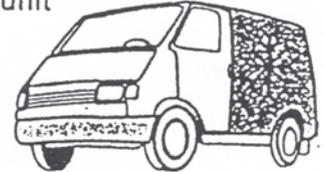
Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

## Die 8 Hauptregeln

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

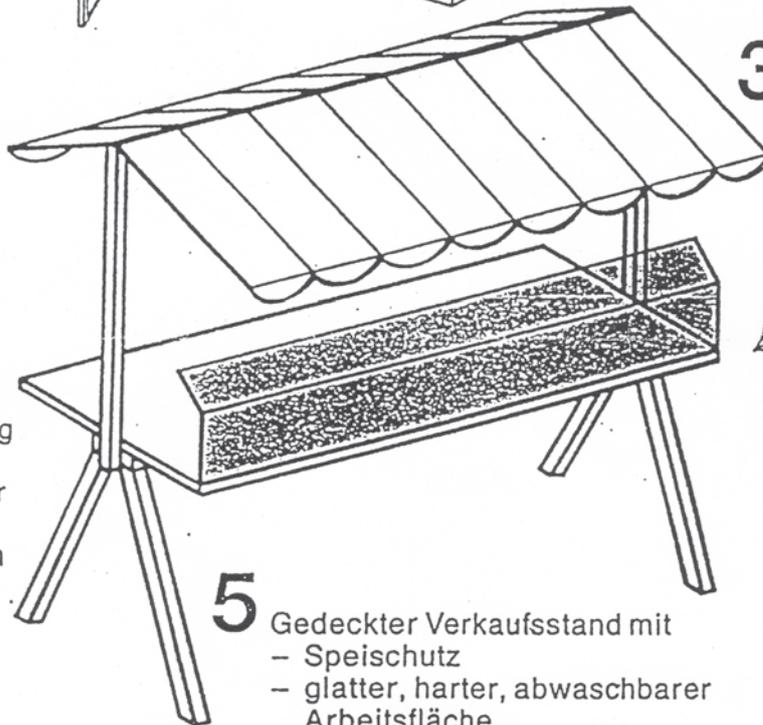
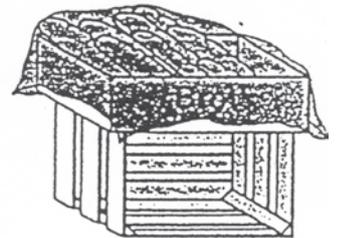


- 1** Anlieferung der Lebensmittel  
– sauber verpackt  
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 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

