

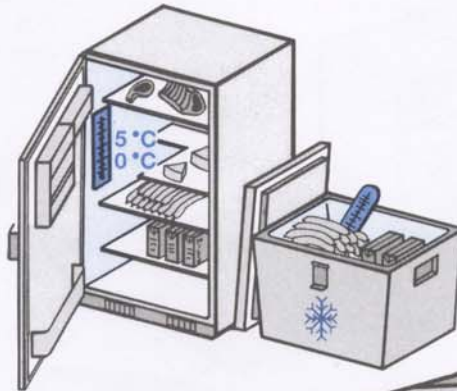
# MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

## Die 8 Hauptregeln

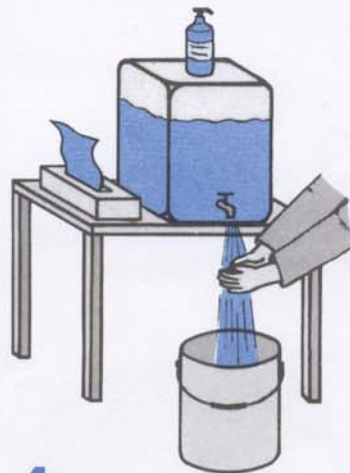
2

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



1

Anlieferung der Lebensmittel  
– sauber verpackt  
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

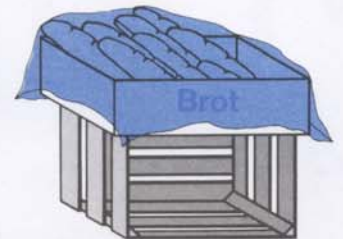


4

Handwascheinrichtung mit  
– Trinkwasser  
– 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

