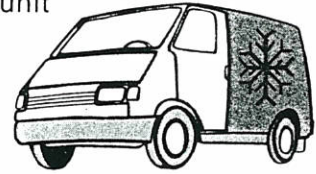


MERKBLATT

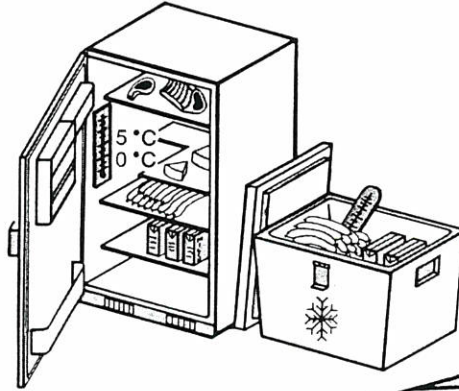
Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

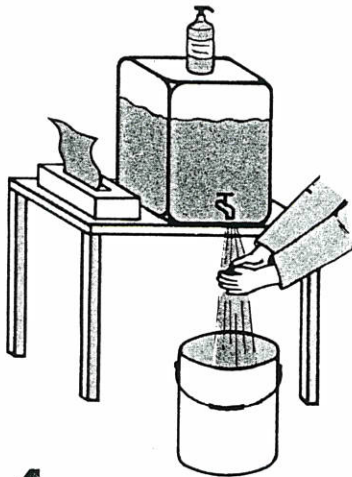
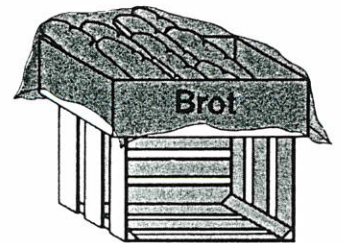
- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



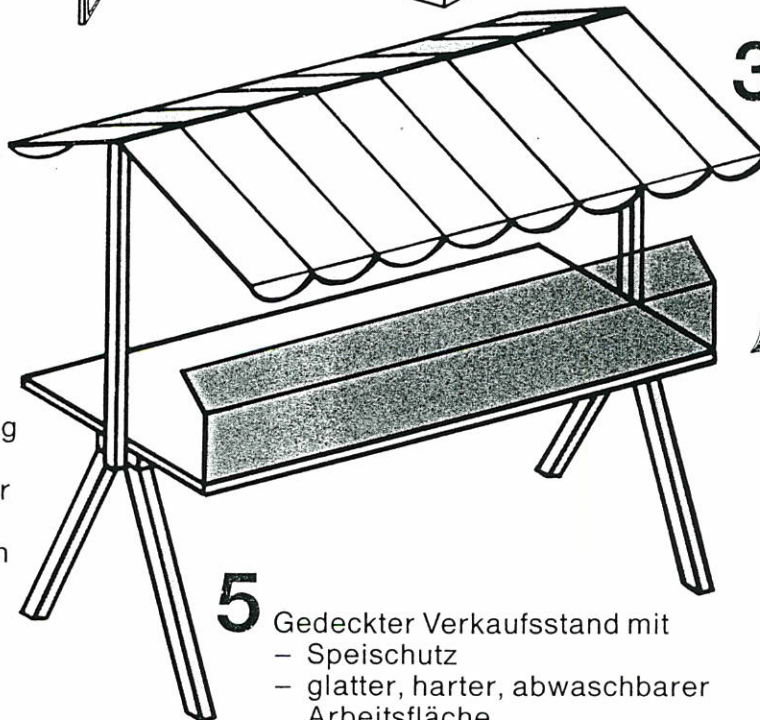
- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max. 5°C
 - Kontrollthermometer



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



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



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

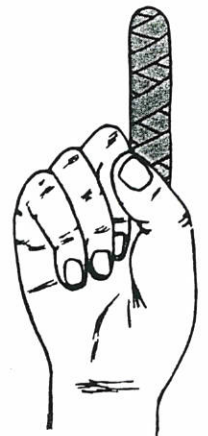
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht



- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



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



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren
1. Auflage 1990