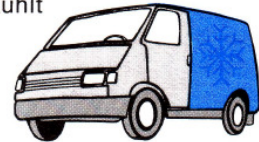


MERKBLATT

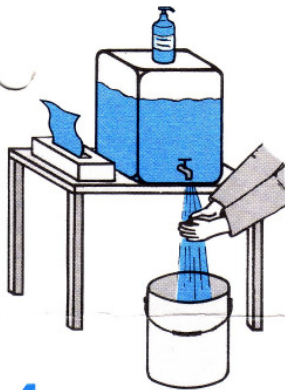
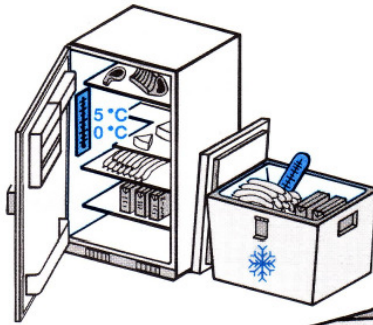
Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

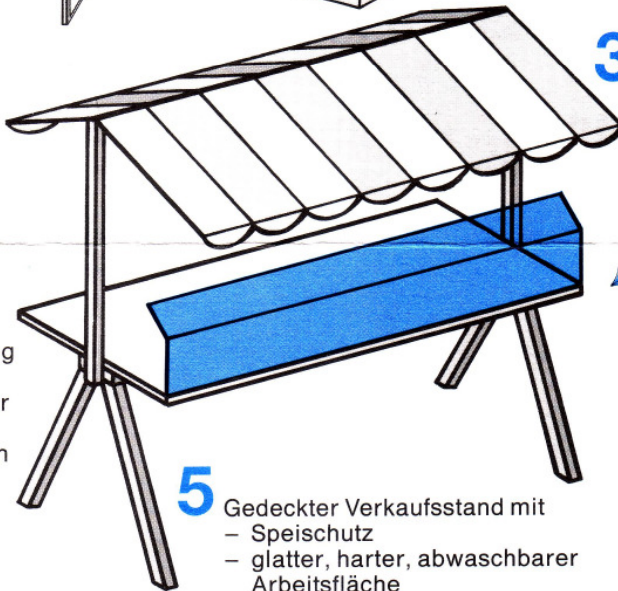
- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



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

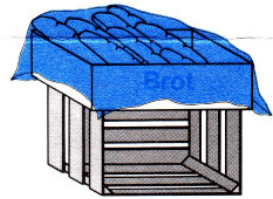


- 4** Handwascheinrichtung mit
– fließendem Wasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



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

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



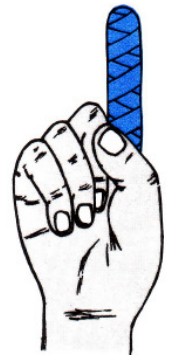
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht



- 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