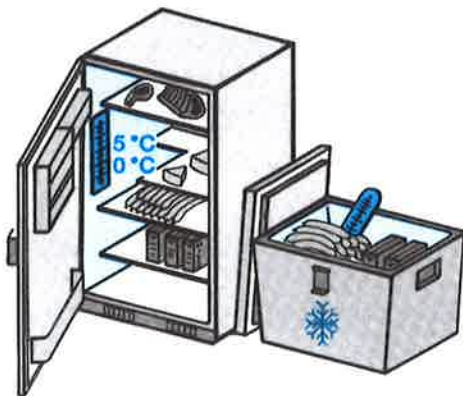


# MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

## Die 9 Hauptregeln

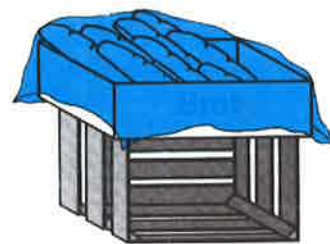
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5°C
  - Kontrollthermometer



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



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
  - Reinigungsmittel
  - Einweghandtüchern



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

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

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren  
Nachdruck 2008