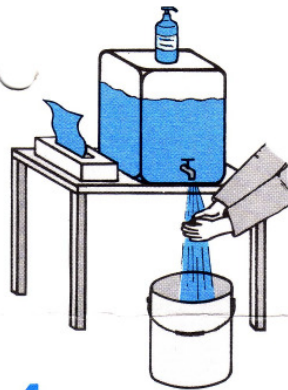


# MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

## Die 8 Hauptregeln

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



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

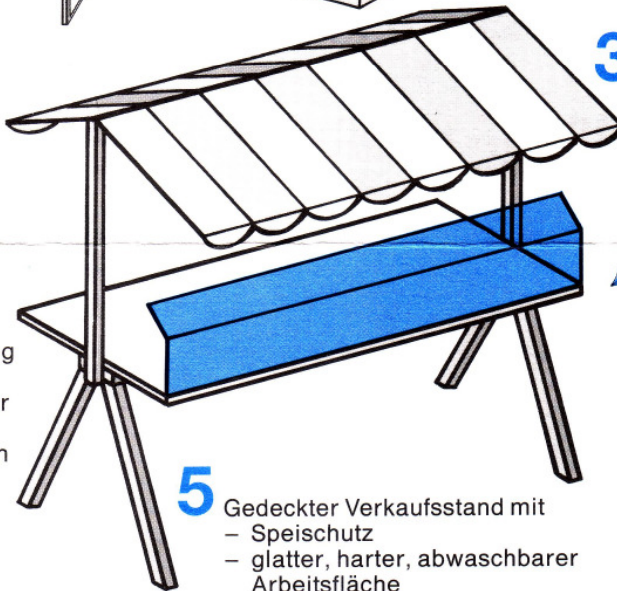
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht



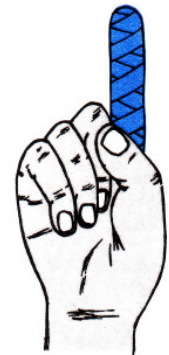
- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



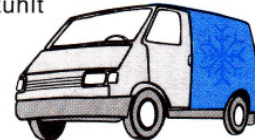
- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
  - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche



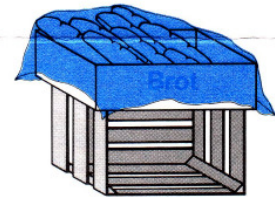
- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
  - Durchfall
  - Grippe/Fieber



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



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren  
1. Auflage 1990