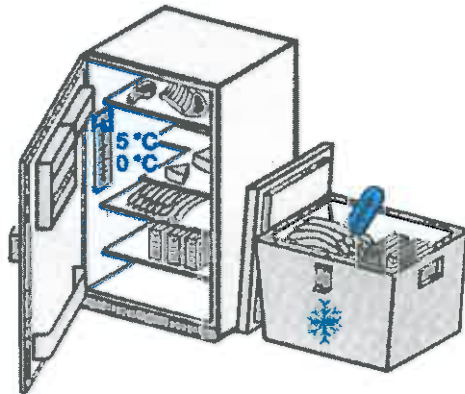


MERKBLATT

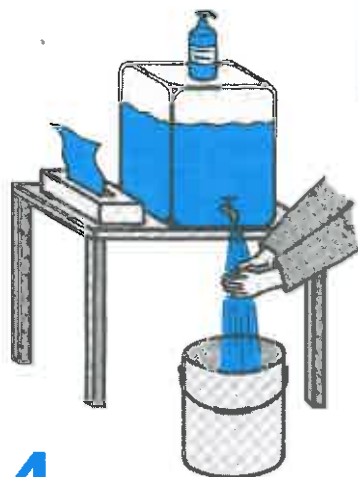
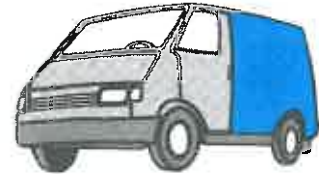
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 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



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

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



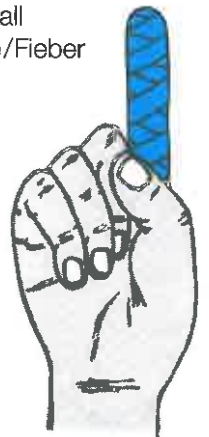
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



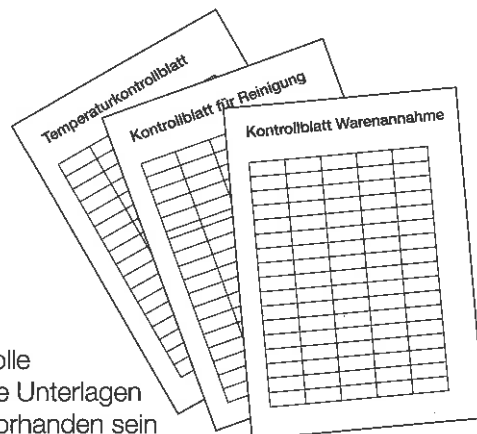
- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



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



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



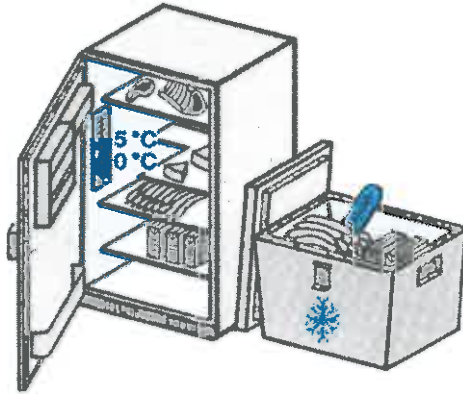
Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2012

INSTRUCTIONS

Commerce en plein air de denrées alimentaires

Les 9 règles fondamentales

- 2** Stockage au froid des d.a. facilement altérables:
- max. 5°C
 - thermomètre de contrôle



- 4** Dispositif de lavage des mains
- eau potable courante
 - produits de nettoyage
 - essuie-mains à usage unique

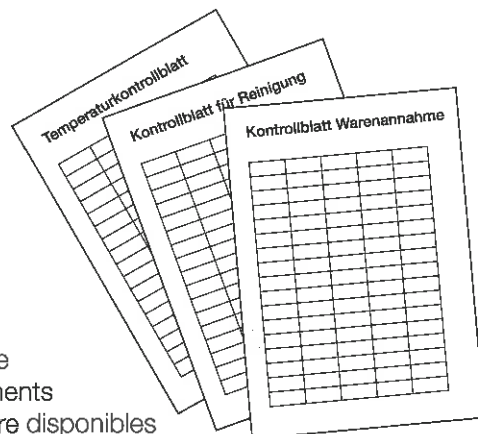
- 6** Celui qui travaille avec des d.a. ne fume pas!



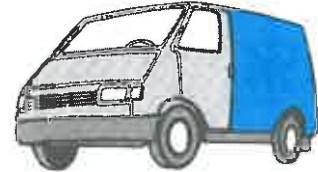
- 7** Déchets
- à écarter conformément aux dispositions légales



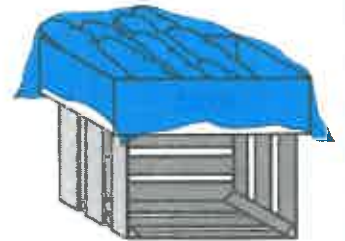
- 9** Autocontrôle
- les documents doivent être disponibles



- 1** Livraison des d.a.
- proprement emballées
 - d.a. facilement altérables refroidies



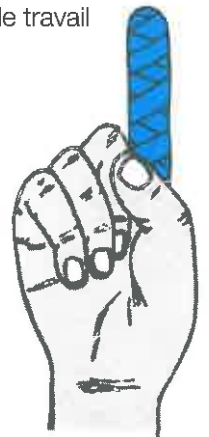
- 3** Stockage des d.a. à l'abri des influences extérieures préjudiciables



- 5** Stand de vente couvert avec
- protection des a.d.
 - place de travail en matériau dur, lisse, lavable



- 8** Personnel avec:
- plaies purulentes
 - diarrhée
 - grippe/fièvre interdit de travail



Le contrôle des denrées alimentaires
Edition 2012