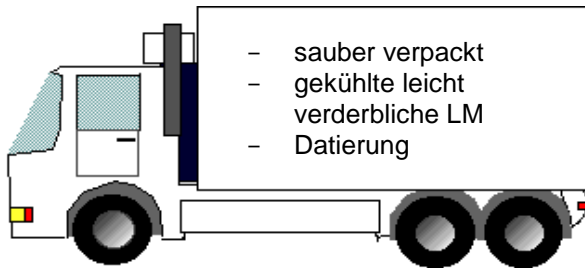




# ANWEISUNGEN FÜR VERKAUFSSTÄNDE IM FREIEN Handel mit leicht verderblichen Lebensmitteln (LM)

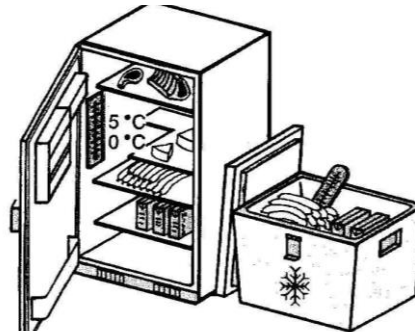
## DIE 8 GRUNDSÄTZLICHEN REGELN

### 1 Lieferung von



### 2 Kühlung von leicht verderblichen LM:

- Max. 5°C
- Kontroll-Thermometer



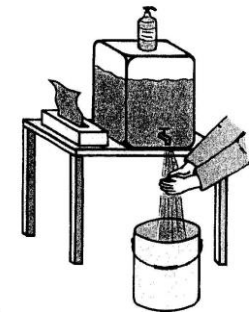
### 3 Wer mit LM arbeitet

- **raucht nicht**
- trägt saubere und angemessene Arbeitsbekleidung



### 4 Händewascheinrichtung

- fließendes Wasser
- Reinigungsmittel
- Einweg-Handtücher



### 5 Überdeckter Verkaufsstand mit

- Schutz der LM
- Arbeitsplatz mit hartem, glattem abwaschbarem Material
- Lagerung der LM, ohne dass sie in ihrem Wert vermindert werden



### 6 Abfälle

- sind gemäss den gesetzlichen Bestimmungen zu beseitigen



### 7 Personal mit

- eiternden Wunden
  - Durchfall
  - Grippe/Fieber
- hat Arbeitsverbot



### 8 Selbstkontrolle

- Reinigung / Ordnung / Temperaturen / Frische (Daten) / Deklaration



Etabli le	par	Version No	du	Manuel No	Visa RAQ
12/10/2007	MR	3	29.10.2009/pf		G:\COLLABORATEURS\Chimistes\Alexandre Défayes\SITE INTERNET\Demande CGL\Anweisungen für Verkaufsstände im Freien.doc