



# MINDESTANFORDERUNGEN AN STANDBETREIBER

## Arbeitsweise

### Personal

- Saubere Arbeitskleidung tragen
- Händehygiene beachten / Händereinigungseinrichtung

### Arbeitsweise

- Leichtverderbliche Lebensmittel sind gekühlt aufzubewahren.
- Nach Möglichkeit keine vorgekochten Speisen aufbewahren. Wenn doch, so sind diese rasch abzukühlen und gekühlt zu lagern.
- Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit beachten.
- Desinfektion von Oberflächen, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen (geeignete Desinfektionsmittel bereithalten).

## Technische Einrichtung

### Kühleinrichtungen

- Funktion von Kühl- und Tiefkühlschränken mit Thermometern überprüfen.

### Waschgelegenheiten

- Fließendes Wasser für die Händereinigung (min. Eimer mit Wasserhahn).
- Seifenspender und Papier zum Händetrocknen.
- Heisswasser für die Reinigung vom Kochutensilien und Gläsern muss bedarfsgerecht hergestellt werden können (Durchlauferhitzer / Ofen).

### Gerätschaften

- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, rissfrei und leicht zu reinigen sein.
- Geeignete und saubere Behältnisse für Transport, Lagerung und Verarbeitung anschaffen.

### Standeinrichtung

- Lebensmittel und Gerätschaften sind vor Witterung, Staub und anderen negativen Einflüssen zu schützen (Dach / Wände / Boden).
- Lebensmittel sauber, geschützt und nicht direkt auf dem Boden lagern (Palettenboden / Regale oder ähnliches).

### Abfälle

- Geeignete Behälter / intakte Abfallsäcke zur Verfügung stellen. Ordentliche Entsorgung gewährleisten.

## Unterlagen zur Selbstkontrolle

- Weisungen und Kontrollblätter: Temperaturen, Warenfrische (Datierungen), Hygiene und Warenkennzeichnung.

Etabli le	par	Version No	du	Manuel No	Visa RAQ
17/12/2004	HPH	4	29.10.2009/pf		