



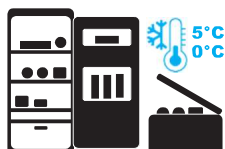
Gültig ab 01.09.2022

Version: 01

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 7 Hauptregeln

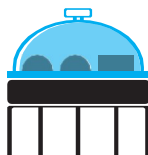
1



Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C
- Fisch bei max. 2 °C
- Kontrolle mittels Thermometer

2



Lagerung der Lebensmittel

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht direkt neben Lebensmitteln gelagert werden

3



Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

4



Verkaufsstand

- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche
- Der Boden darf die Lebensmittelproduktion und Abgabe nicht verunreinigen (Vermeidung von Staub und Morast)

5



Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen

6



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen











7



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

Händehygiene

	1. Die Hände werden mit lauwarmem Wasser abgespült. So kann grober Dreck direkt entfernt werden.		6. Die Oberseiten der Finger werden jeweils an der anderen Handfläche gerieben.
	2. Aus einem Seifenspender wird etwas Flüssigseife entnommen.		7. Die Daumen werden nacheinander von einer Faust umschlossen und massiert.
	3. Die Handflächen werden aneinander gerieben.		8. Die angewinkelten Finger einer Hand werden kreisförmig an der anderen Handfläche gerieben.
	4. Mit der Handfläche einer Hand wird jeweils die Oberfläche der anderen Hand massiert.		9. Beide Hände werden gründlich unter laufendem Wasser abgespült.
	5. Die Handflächen werden mit ineinander verschlungenen Fingern aneinander gerieben.		10. Die Hände gründlich mit Papiertüchern abtrocknen und dabei die Fingerzwischenräume nicht vergessen.