



Verkauf von Lebensmitteln im Freien

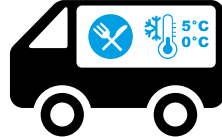
Februar 2016

Version 2, Sn, Verkauf_Lebensmitteln_im_Freien.pdf, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach 1471, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.klzh.ch

Die 9 Hauptregeln

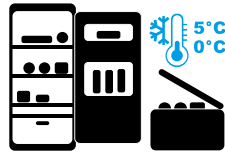
1



Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer

2



Schutz vor Verderb

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

3



Lagerung der Lebensmittel

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)

4



Optimale Händehygiene

- Fliessendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

5



Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

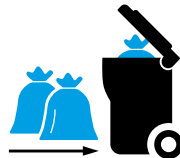
6



Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen

7



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

8



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

9



Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein