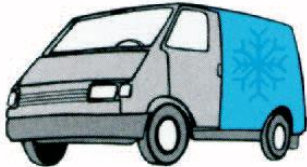




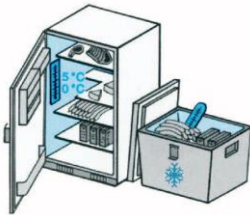
Informationen für die Abgabe von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln



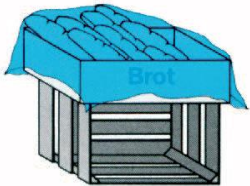
1 Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



2 Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel (z.B. max. 5 °C / max. 2 °C)
- Kontrollthermometer



3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



4 Optimale Händehygiene / Handwascheinrichtung mit:

- Fließendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern



5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche



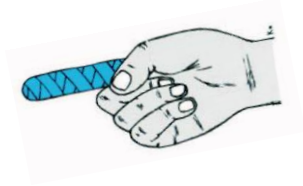
6 Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



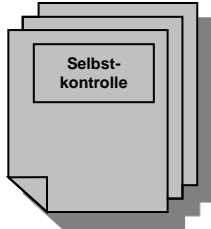
7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Erkältung / Grippe / Fieber / Durchfall)



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Betriebskonzept, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden
- Vorlagen unter:
<http://www.kantonslabor.bs.ch> → Über uns →
Merkblätter und Formulare → Lebensmittelinspektorat → Anleitungen zur Selbstkontrolle