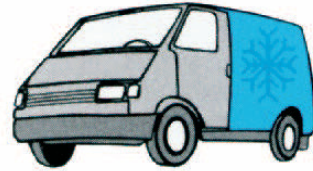


## Informationen für die Abgabe von Lebensmitteln im Freien

### Die 9 Hauptregeln

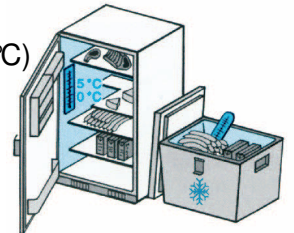
#### 1 Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

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



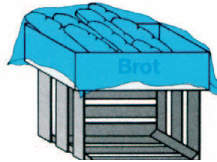
#### 2 Schutz vor Verderb

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



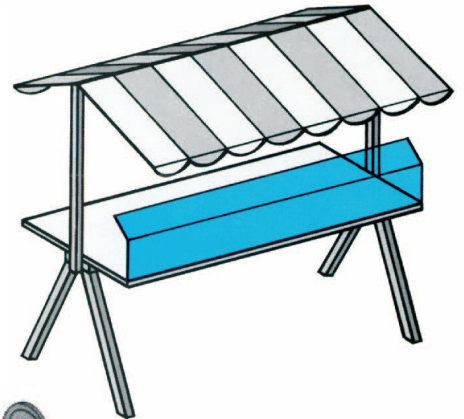
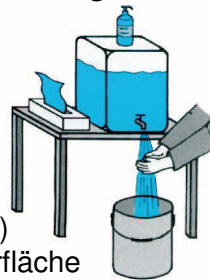
#### 3 Lagerung der Lebensmittel

- 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



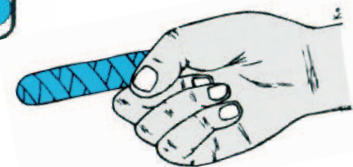
#### 7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



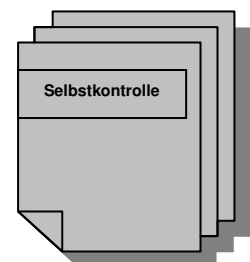
#### 8 Personalhygiene

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



#### 9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen (Gefahrenanalyse, Arbeitsanweisungen, Aufzeichnungen) am Stand vorhanden
- Vorlagen unter:



[www.be.ch/kl](http://www.be.ch/kl)



Dokumentation



Merkblätter

