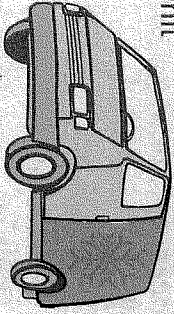
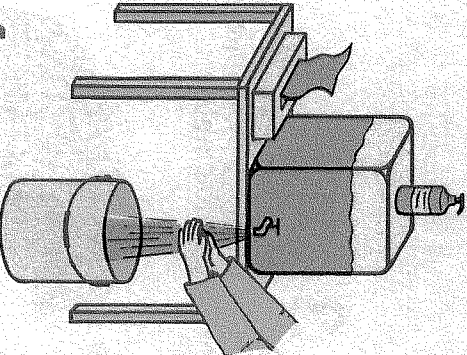
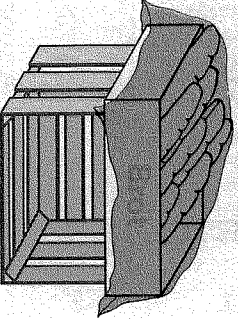
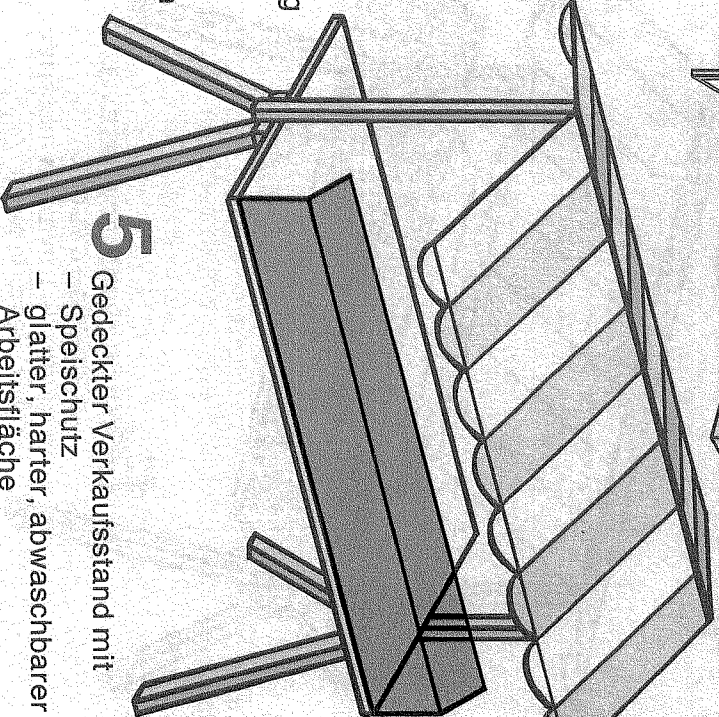
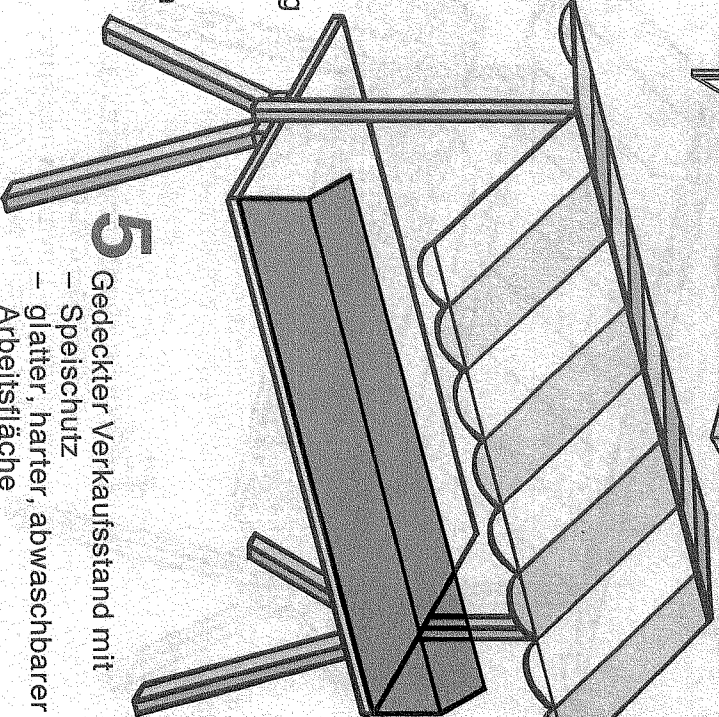

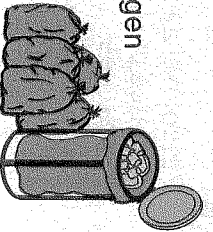
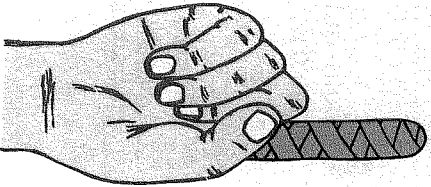


MERKBLATT

Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln im Freien

Die 8 Hauptregeln

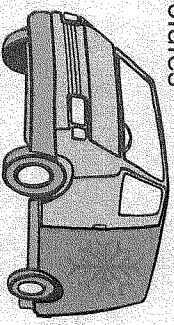
- 1** Anlieferung der Lebensmittel
 - sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
 - max. 5°C
 - Kontrollthermometer
- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt
- 4** Handwascheinrichtung mit
 - Trinkwasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandtüchern
- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
 - Speisenschutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet raucht nicht
- 7** Abfälle
 - vorschriftsgemäss beseitigen
- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
 - eitrigen Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber

INSTRUCTIONS

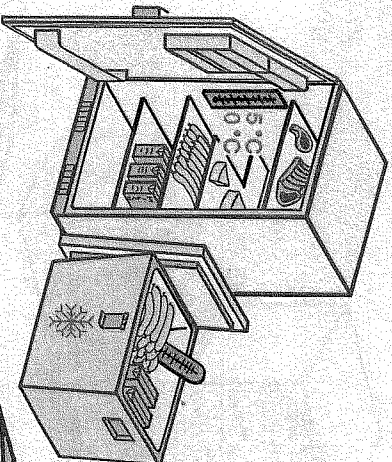
Commerce en plein air de denrées alimentaires facilement altérables

Les 8 règles fondamentales

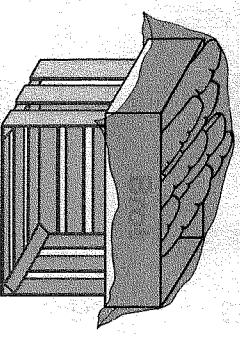
- 1** Livraison des d.a.
- proprement emballées
 - d.a. facilement altérables refroidies



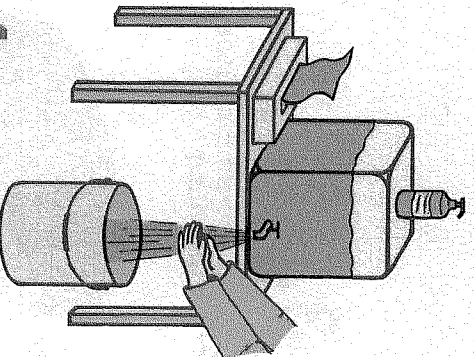
- 2** Stockage au froid des d.a. facilement altérables:
- max. 5°C
 - thermomètre de contrôle



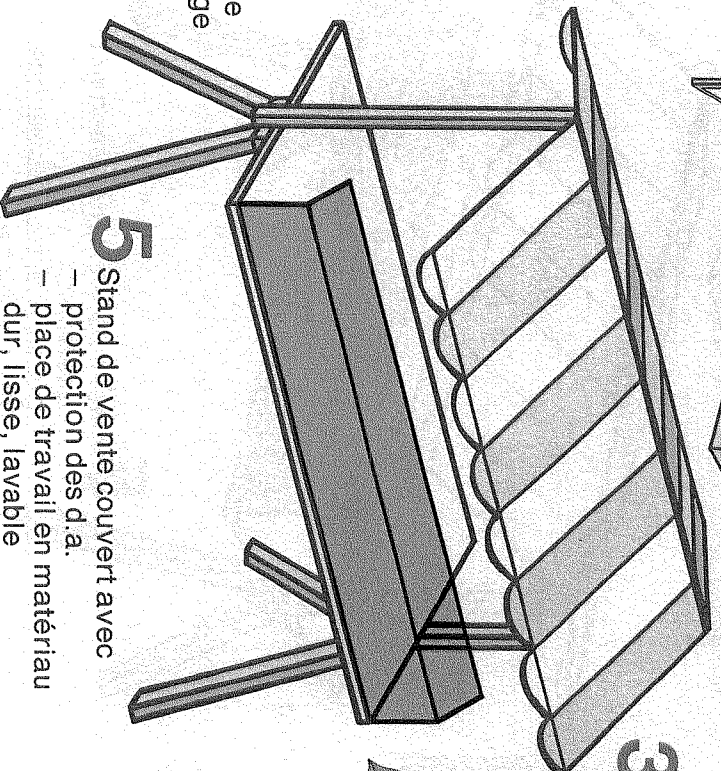
- 3** Stockage des d.a. à l'abri des influences extérieures préjudiciables



- 4** Dispositif de lavage des mains
- eau potable courante
 - produits de nettoyage
 - essuie-mains à usage unique



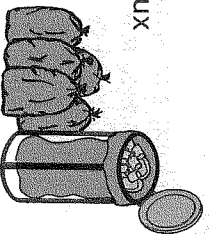
- 5** Stand de vente couvert avec
- protection des d.a.
 - place de travail en matériau dur, lisse, lavable



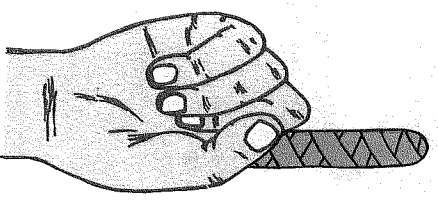
- 6** Celui qui travaille avec des d.a. ne fume pas!



- 7** Déchets
- à écarter conformément aux dispositions légales



- 8** Personnel avec:
- plaies purulentes
 - diarrhée
 - grippe/fièvre
 - interdit de travail



Le contrôle des denrées alimentaires

Edition 2002