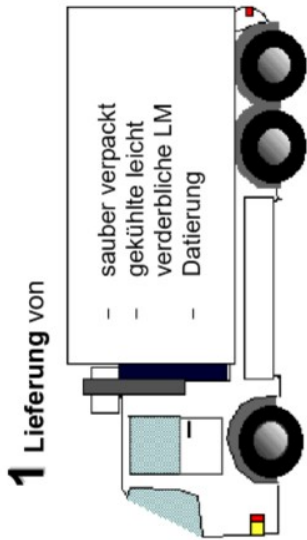




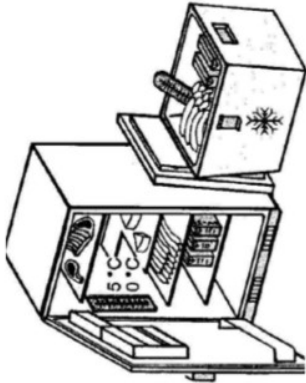
ANWEISUNGEN FÜR VERKAUFSSTÄNDE IM FREIEN Handel mit leicht verderblichen Lebensmitteln (LM)

DIE 8 GRUNDSÄTZLICHEN REGELN



1 Lieferung von

- ### 2 Kühlung
- Lagerung von leicht verderblichen LM:
 - Max. 5°C
 - Kontroll-Thermometer

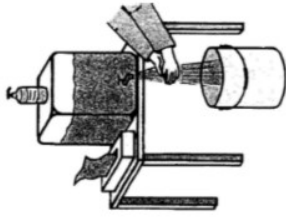


- ### 3 Wer mit LM arbeitet
- raucht nicht
 - trägt saubere und angemessene Arbeitsbekleidung



4 Händewascheinrichtung

- fließendes Wasser
- Reinigungsmittel
- Einweg-Handtücher



5 Überdeckter Verkaufstand mit

- Schutz der LM
- Arbeitsplatz mit hartem, glattem abwaschbarem Material
- Lagerung der LM, ohne dass sie in ihrem Wert vermindert werden



6 Abfälle

- sind gemäss den gesetzlichen Bestimmungen zu beseitigen



7 Personal mit

- eiternden Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber
- hat Arbeitsverbot



8 Selbstkontrolle

- Reinigung / Ordnung / Temperaturen
- / Frische (Daten) / Deklaration



Etabli le	par	Version No	du	Manuel No
12/10/2007	MR	3	29.10.2009/pf	

Visa RAQ

G:\Collaborateurs Labo\Inspectorat\Hans-Peter Heynen\Gesetzgebung\Bau-Marktstände\07106A27di-Instructions pour stands en plein air-d-5149.doc



MINDESTANFORDERUNGEN AN STANDBETREIBER

Arbeitsweise

Personal

- Saubere Arbeitskleidung tragen
- Händehygiene beachten / Händereinigungseinrichtung

Arbeitsweise

- Leichtverderbliche Lebensmittel sind gekühlt aufzubewahren.
- Nach Möglichkeit keine vorgekochten Speisen aufbewahren. Wenn doch, so sind diese rasch abzukühlen und gekühlt zu lagern.
- Einhaltung von Ordnung und Sauberkeit beachten.
- Desinfektion von Oberflächen, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen (geeignete Desinfektionsmittel bereithalten).

Technische Einrichtung

Kühleinrichtungen

- Funktion von Kühl- und Tiefkühlschränken mit Thermometern überprüfen.

Waschgelegenheiten

- Fließendes Wasser für die Händereinigung (min. Eimer mit Wasserhahn).
- Seifenspender und Papier zum Händetrocknen.
- Heisswasser für die Reinigung vom Kochutensilien und Gläsern muss bedarfsgerecht hergestellt werden können (Durchlauferhitzer / Ofen).

Gerätschaften

- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, rissfrei und leicht zu reinigen sein.
- Geeignete und saubere Behältnisse für Transport, Lagerung und Verarbeitung anschaffen.

Standeinrichtung

- Lebensmittel und Gerätschaften sind vor Witterung, Staub und anderen negativen Einflüssen zu schützen (Dach / Wände / Boden).
- Lebensmittel sauber, geschützt und nicht direkt auf dem Boden lagern (Palettenboden / Regale oder ähnliches).

Abfälle

- Geeignete Behälter / intakte Abfallsäcke zur Verfügung stellen. Ordentliche Entsorgung gewährleisten.

Unterlagen zur Selbstkontrolle

- Weisungen und Kontrollblätter: Temperaturen, Warenfrische (Datierungen), Hygiene und Warenkennzeichnung.

Etabli le	par	Version No	du	Manuel No	Visa RAQ
17/12/2004	HPH	4	29.10.2009/pf		