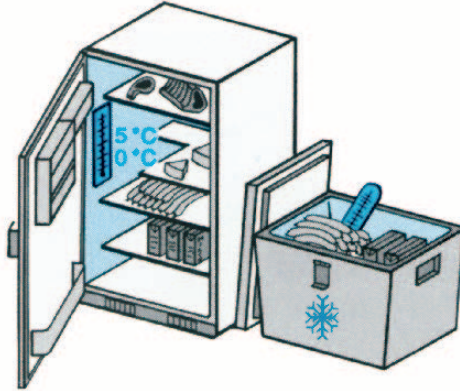




## Die 9 Hauptregeln

### 2 Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C, Fisch bei max. 2° C
- Kontrollthermometer



### 4 Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher



### 5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

### 6 Rauchverbot

- Für Alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



### 7 Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



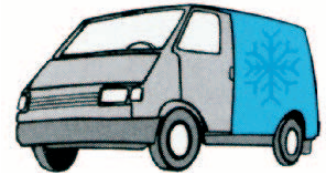
### 9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



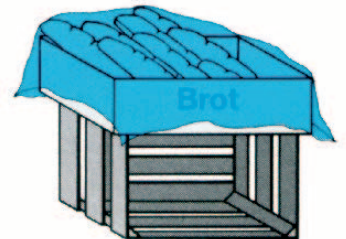
### 1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2° C



### 3 Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



### 8 Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

