

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

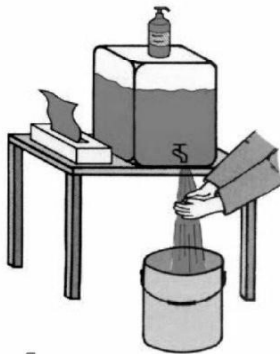
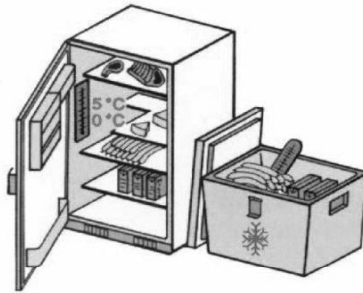
KANTONALES LABOR
ZÜRICH



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

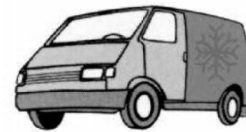


5 Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

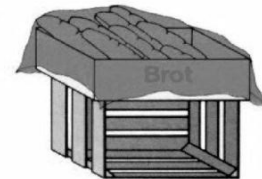
1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- 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)



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



9 Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein



Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, Postfach, CH-8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, Telefax 043 244 71 01, www.klzh.ch
Eine Dienstleistung der Gesundheitsdirektion

KLZH_M2_Merkblatt_Verkauf von Lebensmitteln im Freien_060601_Sta