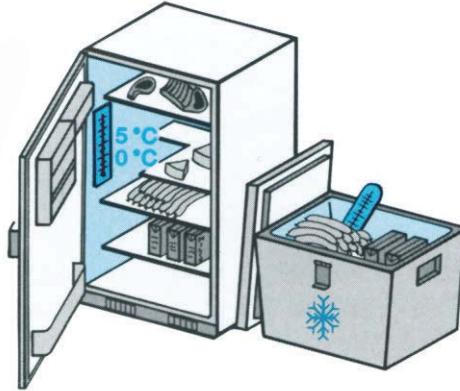


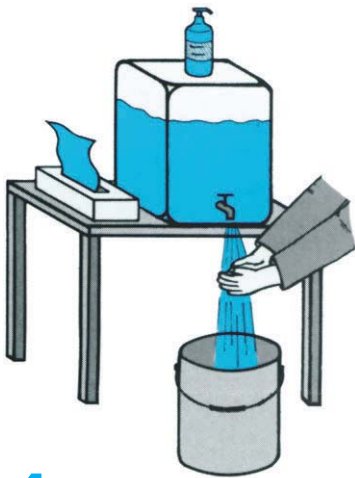
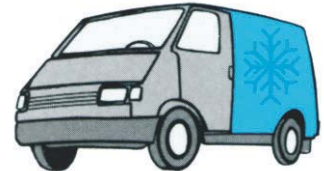


### Die 9 Hauptregeln

- 2 Schutz vor Verderb**
- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5° C
  - Kontrollthermometer



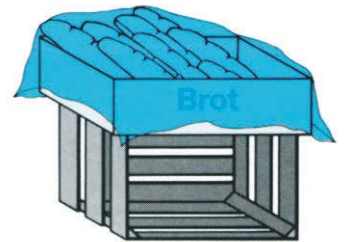
- 1 Geschützte Anlieferung der Lebensmittel**
- Produziert in Gewerberäumen (nicht in Privaträumen)
  - Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
  - Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5° C



- 4 Optimale Händehygiene**
- Fließendes Wasser
  - Flüssigseife
  - Einweghandtücher



- 3 Lagerung der Lebensmittel**
- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



- 5 Überdeckter Verkaufsstand**
- Spuckschutz
  - Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

- 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

