

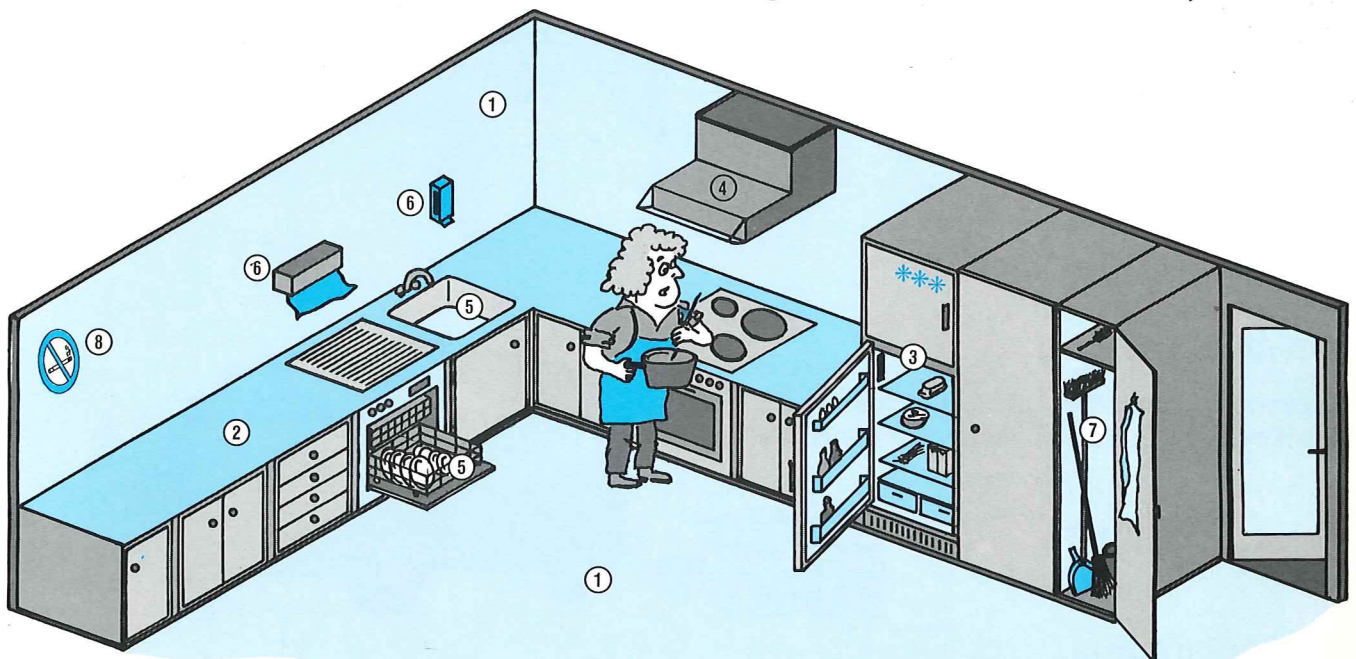
MERKBLATT

«Take-Away»-Betriebe und Imbiss-Kioske

Die 20 Hauptregeln

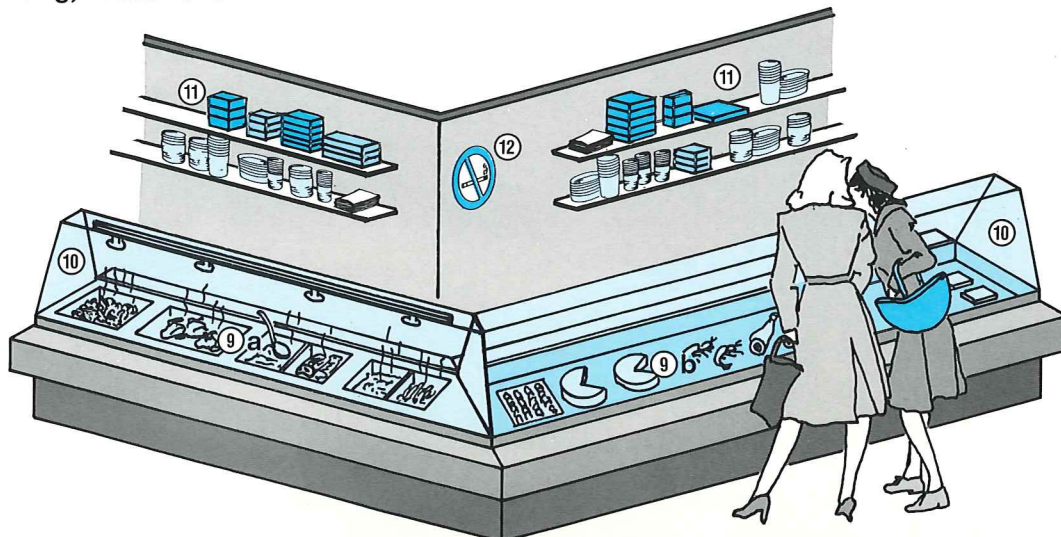
A Lebensmittelverarbeitungsbereich

- ① Glatte, leicht abwaschbare Böden und Wände
- ② Ausreichende, leicht abwaschbare Arbeitsflächen
- ③ Ausreichende Kühleinrichtungen, max. 5 °C (Tiefkühlprodukte -18 °C)
- ④ Mechanische Entlüftung im Bereich von wärme-, dampf- oder raucherzeugenden Apparaten
- ⑤ Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog mit Kalt- und Warmwasser und Geschirrwaschmaschine
- ⑥ Handwascheinrichtung mit Seifenspender und Einweghandtüchern
- ⑦ Schrank für Reinigungsmittel und Putzutensilien
- ⑧ Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht.



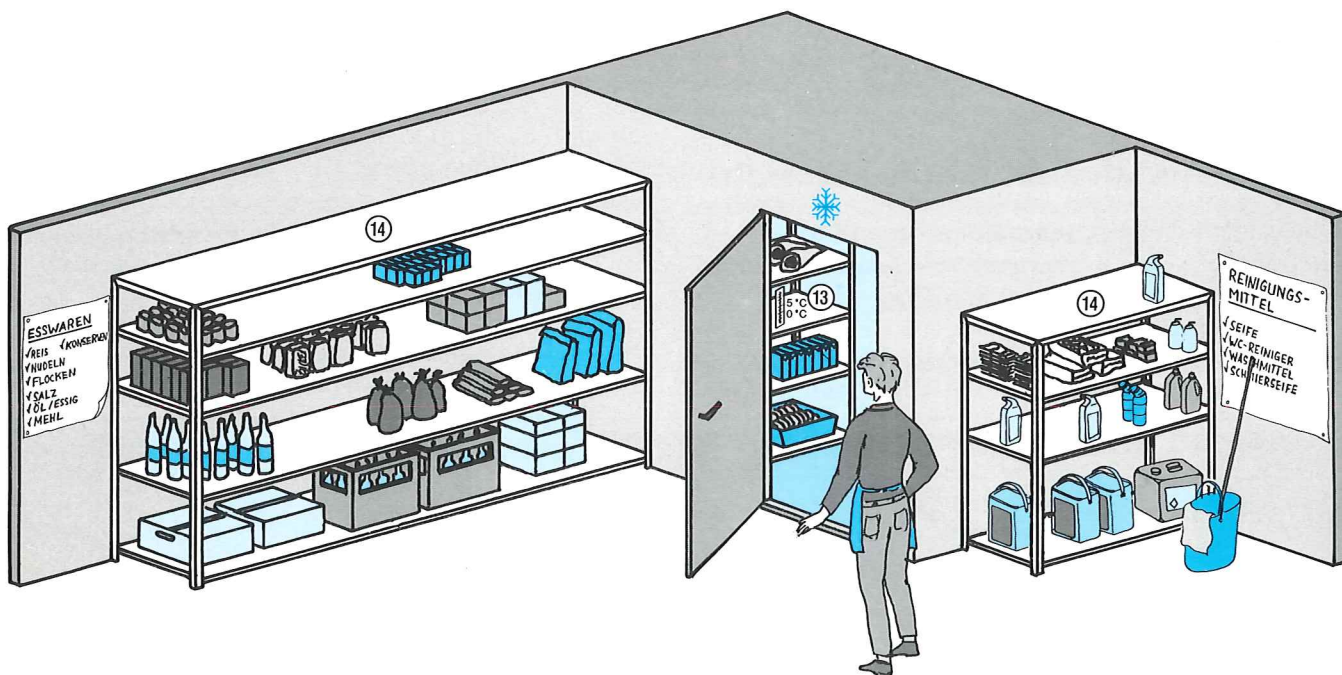
B Verkaufspräsentation

- ⑨ Leichtverderbliche Lebensmittel während eines Produktionstages:
 - a) Heisshaltung, min. 65 °C
 - b) Kühlhaltung, max. 5 °C
- ⑩ Sputumschutz, kundenseitig
- ⑪ Hygienische Verpackungsmaterialien
- ⑫ Rauchverbot



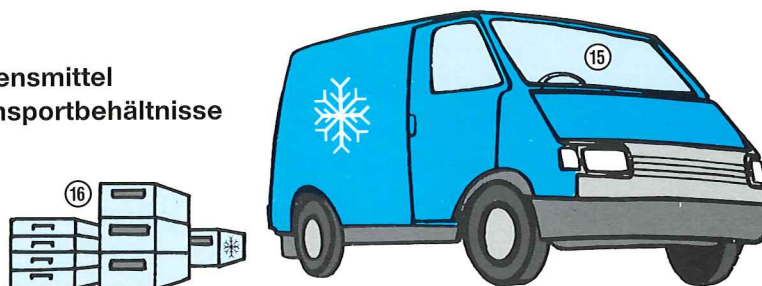
C Lager

- ⑬ Kühleinrichtungen für leichtverderbliche Lebensmittel, max. 5 °C
- ⑭ Jegliche nachteilige Beeinflussung (Geruch, Geschmack usw.) ist auszuschliessen



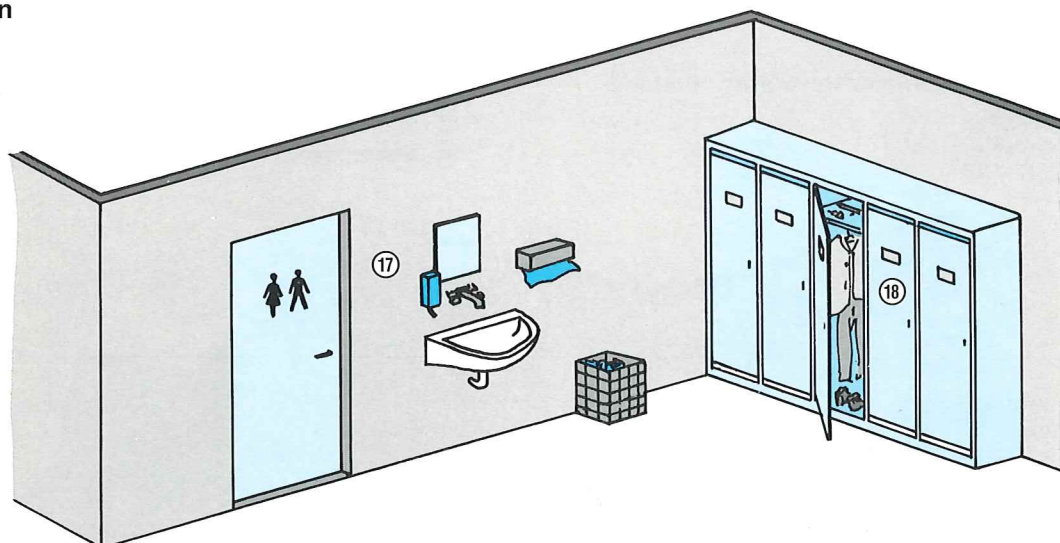
D An-/Auslieferung

- ⑮ Kühlkette für leichtverderbliche Lebensmittel
- ⑯ Zweckmässige und hygienische Transportbehältnisse



E Personalräume

- ⑰ Personaltoilette mit Handwascheinrichtung, Seifenspender und Einweghandtüchern
- ⑱ Garderoben



F Hinweise



- ⑲ Hundeverbot in Zubereitungs- und Verkaufsräumen



- ⑳ Zweckmässige Abfallentsorgung