

Checkliste Verkauf von Lebensmitteln im Freien

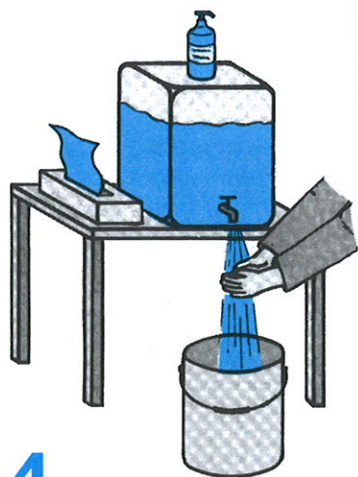
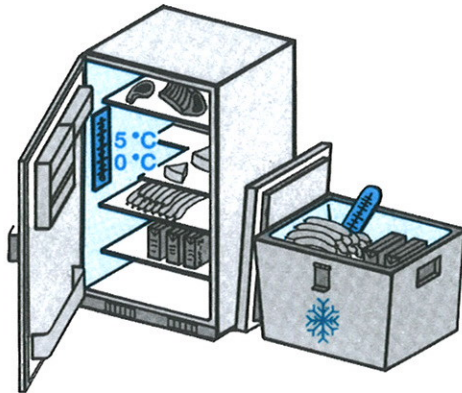
		Soll	Kontrolle i.O.
1	Geschützte Anlieferung der Lebensmittel	Sauber verpackt	
		Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt	
		Wareneingangstemperatur bei Anlieferung kontrolliert/ dokumentiert (Kontrollblätter siehe: www.lebensmittelkontrolle.lu.ch)	
2	Schutz vor Verderb	Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5°C, Fisch 2°C	
		Kontrollthermometer vorhanden	
		Produkttemperaturen kontrolliert und dokumentiert (Kontrollblätter siehe: www.lebensmittelkontrolle.lu.ch)	
3	Lagerung der Lebensmittel	Vor äusserer Einwirkung geschützt	
		Im Aussenbereich zweckmässiger Abstand zum Boden	
		Rein/unrein getrennt (Rohprodukte/essfertige Speisen)	
4	Optimale Händehygiene	Mit fliessendem Trinkwasser z.B. mittels Campingkanister mit zweckmässigem Abstand zum Boden	
		Flüssigseife und Einweghandtücher vorhanden	
5	Überdeckter Verkaufsstand	Mit Spuckschutz im Bereich von genussfertigen, offenen Lebensmittel	
		Glatte, rissfreie und abwaschbare Arbeitsflächen	
		Sonnenschutz, wo nötig	
6	Rauchverbot	Rauchverbot für alle, die mit Lebensmitteln umgehen	
7	Abfälle	Abfälle werden vorschriftsmässig gelagert und entsorgt	
8	Personalhygiene	Saubere Arbeitskleider, saubere Hände	
		Kein Zugang zu Lebensmitteln für Personen mit offenen, eitrigen Wunden, Durchfall, Grippe/Fieber.	
9	Selbstkontrolle	Mindestens schriftliche Unterlagen betreffend Temperaturkontrollen (siehe Punkt 1 und Punkt 2)	
10	Mündliche Auskunftspflicht	Bei Zutaten bei offen angebotenen Lebensmittel	
		Herkunft von Obst und Gemüse	
11	Schriftliche Kennzeichnungspflicht	Kennzeichnung bei vorverpackten Lebensmittel	
		Fleischherkunftsdeklaration	
		Zertifikate für: Bio, Ursprungsbezeichnungen wie z.B. bei Alpkäse	
		Alkoholabgabeverbot an Jugendliche	

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
– max 5°C
– Kontrollthermometer



- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
– Speischutz
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

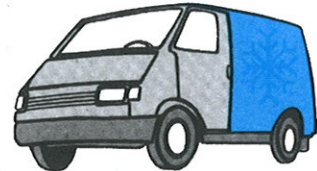
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



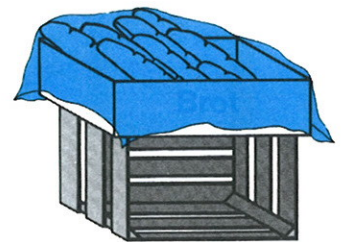
- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
– eitrigen Wunden
– Durchfall
– Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein

