

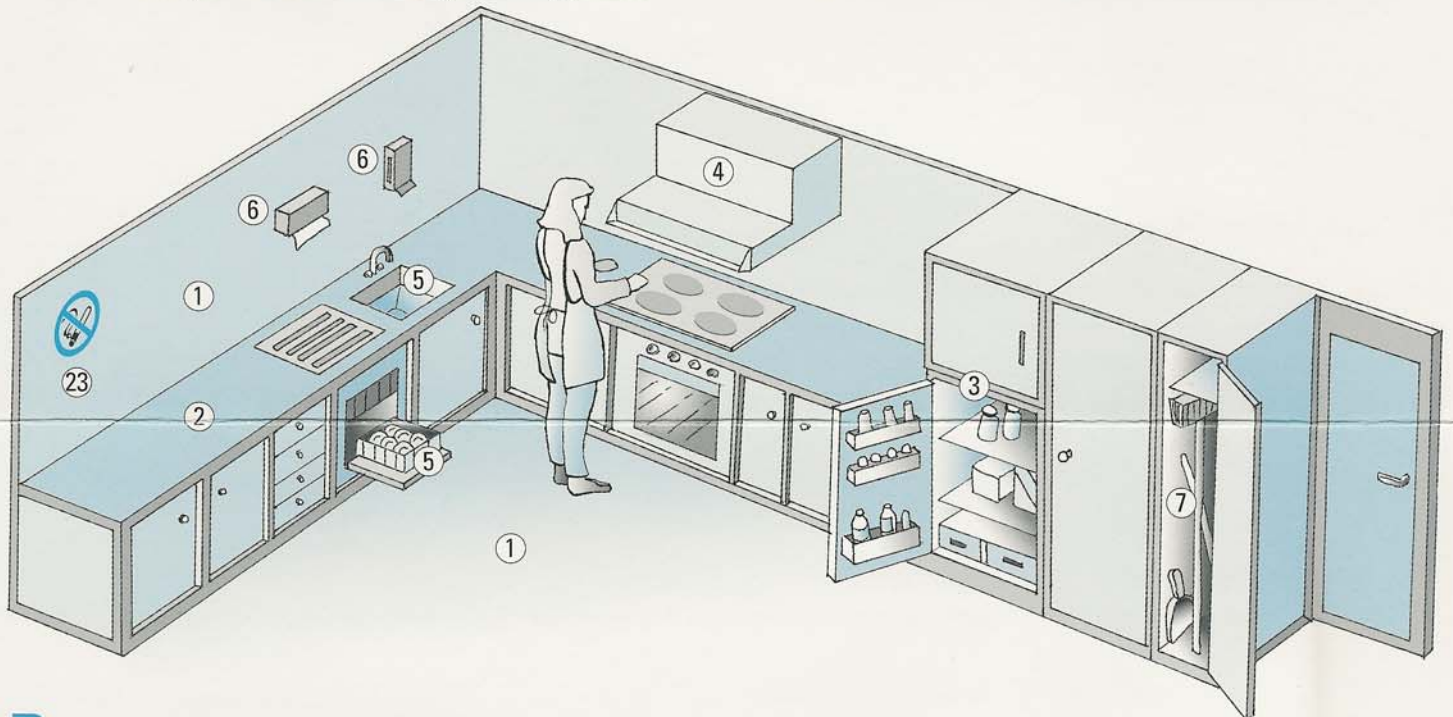
MERKBLATT

«Take-Away»-Betriebe und Imbiss-Kioske

Die 25 Hauptregeln

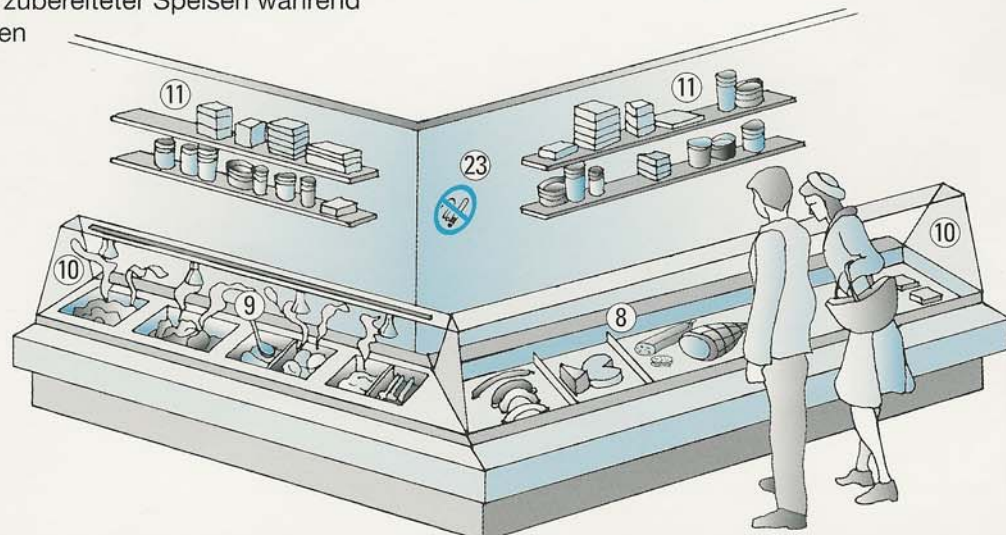
A Lebensmittelverarbeitungsbereich

- ① Leicht zu reinigende Böden und Wände
- ② Ausreichende, leicht zu reinigende Arbeitsflächen
- ③ Ausreichende Kühl- und Tiefkühleinrichtungen (max. +2/+5 °C, -18 °C)
- ④ Abzug im Bereich von Hitze, Dampf oder Rauch erzeugenden Apparaten
- ⑤ Doppeltrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog mit Kalt- und Warmwasser und Geschirrspülmaschine
- ⑥ Handwascheinrichtungen mit Seifenspender und Handtücher zum Einmalgebrauch
- ⑦ Schrank für Reinigungsmittel und -utensilien



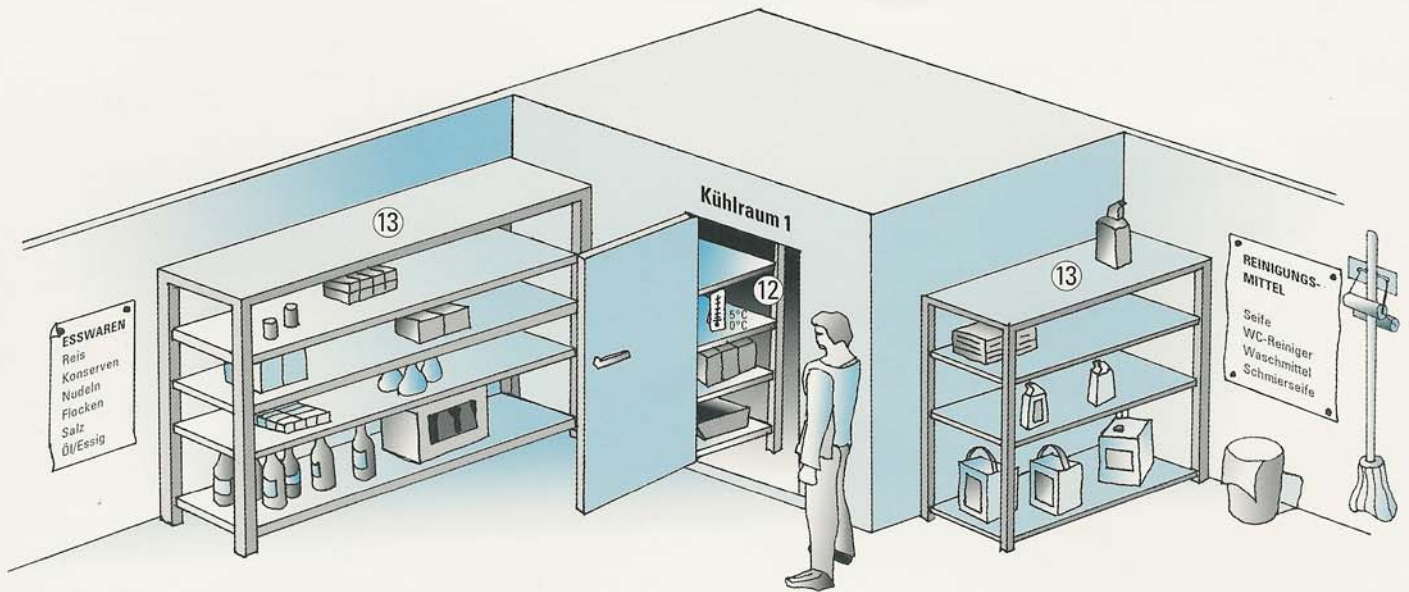
B Verkaufspräsentation

- ⑧ Leichtverderbliche Lebensmittel: Kühllhaltung bei max. 5 °C, während begrenzter Zeit ungekühlt (bewährte Praxis: max. 3 Stunden)
- ⑨ Heisshaltung zubereiteter Speisen während max. 3 Stunden
- ⑩ Schutz vor Verunreinigung durch Kunden (z. B. Spuckschutz)
- ⑪ Hygienische Verpackungsmaterialien verwenden



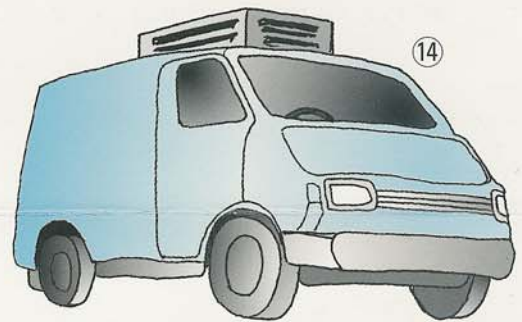
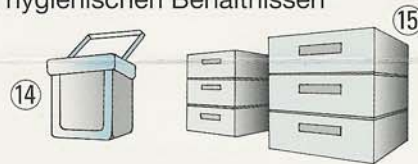
C Lager

- ⑫ Ausreichende Kühl- und Tiefkühlrichtungen (max. +2/+5 °C, -18 °C)
- ⑬ Jegliche nachteilige Beeinflussung (Geruch, Geschmack, Verunreinigung usw.) ist auszuschließen.



D An-/Auslieferung

- ⑭ Kühlkette für leichtverderbliche Lebensmittel einhalten
- ⑮ Lebensmittel vor Verunreinigungen schützen und in zweckmässigen hygienischen Behältnissen transportieren.



E Personalräume

- ⑯ Leicht zu reinigende Böden und Wände
- ⑰ Personaltoilette mit Handwascheinrichtung (Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Handtücher zum Einmalgebrauch)
- ⑱ Zweckmässige Garderoben (z. B. mit Schränken)
- ⑲ Toiletten dürfen nicht in Räume mit Lebensmitteln öffnen.



F Hinweise

- ⑳ Zweckmässige Abfallentsorgung
- ㉑ Keine Lebensmittelproduktion in Räumen wie Privatküchen und Garagen
- ㉒ Saubere, zweckmässige Arbeitskleidung
- ㉓ In Lebensmittelräumen darf nicht geraucht werden.
- ㉔ Keine Haustiere in Produktions-, Lager- und Verkaufsräumen
- ㉕ Vorbehalten bleiben die weiteren Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung.

