

## Hygienevorschriften

### Mülltrennung:

- Müll muss in Papier, Restmüll, Plastik und Pfand getrennt werden.
- Unreinheiten aufweisende Produkte müssen fachgerecht entsorgt werden.

### Qualität der Produkte

- Ablaufdaten von Lebensmitteln dürfen nicht überschritten werden.
- Der Zustand der zum Verkauf stehenden Ware muss vor Verkauf geprüft werden.
- Der Zustand der Produktionsmittel muss vor Herstellung der Ware geprüft werden.
- Verunreinigung der zum Verkauf stehenden Produkte darf nicht zugelassen werden.

### Hygiene am Arbeitsplatz

- Verwendung von Desinfektionsmittel, Handschuhen und die generelle Sauberkeit am Arbeitsplatz sind Vorschrift, wenn Lebensmittel gehandelt werden.
- Es wird ein Spuckschutz benötigt, wenn Lebensmittel den Kunden gezeigt werden sollen und in Richtung Kunden zeigen.
- Hygienesichernde Mittel müssen am Arbeitsplatz zugänglich sein.
- Bei Krankheitssymptomen dürfen von der betroffenen Person keine Lebensmittel mehr zubereitet werden.

*Bei Verstößen Folgen Strafen nach dem STGB.*