

## Eiswürfelmaschinen

Mit diesen Massnahmen stellen Sie die Hygiene bei Eiswürfelmaschinen sicher:

- Eis niemals von Hand entnehmen.
- Eis nur aus Trinkwasser herstellen.
- Regelmässige Reinigung sicherstellen.
- Saubere Schöpfkellen verwenden.



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Hygiene bei Eiswürfelmaschinen ist sehr wichtig.
- Ich weiss, wie ich die Hygiene sicherstellen kann.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum