



**Ausstattung**

**erfüllt**

befestigter Untergrund (Bsp. Pflaster, Beton, reinigungsfähige Fläche)	
vollständige Überdachung (gesamter Stand)	
Spuckschutz (bei unverpackten Lebensmitteln mit direkten Kundenzugang)	
Kühleinrichtung Theke mit Thermometer (bei Kühl- und Tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln)	
Handwaschgelegenheiten mit fließend warmen Wasser, Seifenspender, Einweghandtüchern und Händedesinfektionsmittel (Bsp. mobiles Handwaschbecken oder Glühweinbereiter mit Auslaufbahn)	
Personaltoilette mit Handwaschbecken geklärt (fließend warmes Wasser, Seife, Einweghandtücher, Händedesinfektion)	

**Produktionshygiene**

**erfüllt**

produktbezogene Warenlagerung in ausreichendem Umfang	
Ausstattung und Geräte sauber und intakt	
Abfallbeseitigung geklärt	
Abwurfbehälter vorhanden	
Personalhygiene Mitarbeiterschulung	
Arbeitskleidung angemessen (hell, sauber, intakt)	
Personalhygiene erfüllt sauberes, gepflegtes Auftreten	
Bescheinigung gem § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)	
Aktuelle Belehrung gem. § 43 IfSG	
Aktuelle Hygieneschulung gemäß § 3 Lebensmittelhygiene- Verordnung	

**Kennzeichnung**

**erfüllt**

<b>Zusatzstoffe gekennzeichnet</b> (Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Sulfite, geschwärzt, gewachst, Süßungsmittel, Phosphat, koffeinhaltig, chininhaltig)	
<b>Allergene gekennzeichnet</b> (Gluten - Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel benennen, Krebstiere, Fisch, Weichtiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine)	