

  ZVL Jena-Saale-Holzland	Checkliste	Stand: 2025-12-11
	Lebensmittel-Anforderungen auf Volksfesten u. ä. Veranstaltungen	Lebensmittelüberwachung

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 Auslaufhahn)	
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 § 4 Lebensmittelhygiene-Verordnung	

Kennzeichnung

erfüllt

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

allgemeine Sprechzeiten:

Vormittag
 Mo, Di 8:30 bis 12:00 Uhr
 Do, Fr 8:30 bis 12:00 Uhr
 (Mittwoch keine Sprechzeit)

Nachmittag
 Di 13:30 bis 15:30 Uhr
 Do 13:30 bis 16:30 Uhr

Haus- und Lieferanschrift:

Kirchweg 18, 07646 Stadtroda
 Tel.: 036428/5409-840
 Fax.: 036428/13391
 E-Mail: info@zvl.thueringen.de