



Handlungshilfe

zum Befüllen von Mehrwegbehältnissen mit Heißgetränken nach hygienischen Standards in Bäckereien, Kaffeehäusern, Raststätten und Dienstleistern in der Betriebsgastronomie

Zunehmend fragen Verbraucherinnen und Verbraucher in Bäckereien, Kaffeehäusern und Raststätten Heißgetränke in Einwegbechern zum Verzehr außerhalb der Betriebsstätte nach. Dadurch fallen derzeit allein in Deutschland ca. 2,8 Milliarden Coffee-togo Becher jährlich an und verursachen ca. 40.000 Tonnen Müll.

Der Eurodistrikt Strasbourg-Ortenau will diesen Müllberg reduzieren und eine Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretern der Städte, des Landratsamtes Ortenaukreis, des Amtes für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung sowie des Bäckerinnungsverbandes Baden e.V. hat diese Handlungshilfe verfasst, um bestehende Unsicherheiten bei interessierten Lebensmittelunternehmern hinsichtlich der Hygienevorgaben auszuräumen. Sie soll Hinweise zur Verfahrensweise des Befüllens von Mehrweg-Behältern geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie wurde mit Sorgfalt erstellt, Haftung für den Inhalt kann jedoch nicht übernommen werden.

Weder das nationale noch das europäische Lebensmittelrecht verbieten das Befüllen von mitgebrachten Mehrwegbechern mit Heißgetränken.

Allerdings dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Hierfür trägt der Lebensmittelunternehmer die Verantwortung. Das gilt auch beim Befüllen von Mehrwegbehältnissen. Auch hier muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Einhaltung von hygienischen Mindestanforderungen gewährleistet ist. Es obliegt somit der eigenen Risikoabwägung des Lebensmittelunternehmers, ob er das Befüllen mitgebrachter Mehrweggefäße zulässt.

Grundsätzlich wird zwar für Heißgetränke, wie Kaffee und Tee, das vom Produkt ausgehende Risiko als gering eingeschätzt, kritisch kann jedoch der Hygienestatus des vom Kunden mitgebrachten Bechers sein. Der sachgerechte Umgang mit solchen Gefäßen minimiert daher Hygienrisiken und beugt einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vor.



Hierzu wird die Einhaltung nachstehend aufgeführter Mindeststandards durch die Lebensmittelunternehmen empfohlen:

- ✓ Der Abfüllbereich sollte außerhalb des unmittelbaren Hygienebereiches (Bereich in dem unverpackte Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) liegen, um eventuelle Kreuzkontaminationen auszuschließen.
- ✓ Sollte das nicht möglich sein, wird in der Regel das Abstellen des Mehrwegbechers auf dem Thekenbereich und die Verwendung eines eigenen Umfüllgefäßes eine Alternative sein.
- ✓ Geeignete Standortwahl zum Aufstellen von Kaffeeautomaten.
- ✓ Befüllen von mitgebrachten Bechern nur durch regelmäßig gezielt geschultes Personal (schriftlicher Nachweis der Schulungsmaßnahmen). Eine kurze, stichwortartige Darstellung der Standard-Arbeitsabläufe sollte hierzu vorliegen.
- ✓ Sichtkontrolle der Becher auf Sauberkeit. Bei Verschmutzung keine Annahme (Alternative: Einwegbecher).
- ✓ Kein direkter Kontakt von Abfüllstutzen / Gerätschaften mit dem Mehrwegbecher. Falls der Abfüllstutzen nicht ausreichend höhenverstellbar ist, kann zunächst in ein betriebseigenes Gefäß und dann umgefüllt werden.
- ✓ Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Abstellflächen für mitgebrachte Mehrwegbecher.
- ✓ Bedarfsgerechte Händereinigung und –desinfektion.
- ✓ Aushang im Verkaufsbereich, dass nur optisch saubere Mehrwegbecher befüllt werden.

Für evtl. auftretende Detailfragen besteht die Möglichkeit, das zuständige Amt für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen (im Ortenaukreis das Landratsamt) zu kontaktieren.

