

Empfehlungen zur Hygiene beim Befüllen mitgebrachter Gefäße

Hintergrund

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Verbreitung von Mehrweglösungen für den Außerhaus-Konsum unterstützt. Durch die Verwendung von Mehrweggefäßen werden Klima- und andere Umweltbelastungen vermieden, die mit der Herstellung von Einwegverpackungen verbunden sind. Außerdem nimmt der Verpackungsmüll ab. So können Gastronom*innen und andere Unternehmer*innen, die Takeaway-Gerichte anbieten, zum Schutz von Ressourcen, Umwelt und Klima beitragen. Aber nicht nur aus Gründen des Umweltschutzes, sondern auch aus rein wirtschaftlichen Gründen sind Mehrweglösungen sinnvoll: Jede Verwendung eines von Kund*innen mitgebrachten Gefäßes erspart die Kosten für eine Einwegverpackung. Auch die Bereitstellung von Mehrweggefäßen im Tauschsystem rechnet sich schnell. Hinzu kommt, dass mit der Umsetzung der Einweg-Plastik-Richtlinie der EU aus dem Jahr 2019 bestimmte Verpackungen (z.B. Styroporbehälter) verboten werden. Außerdem könnte eine Pflicht für Verkaufsstellen eingeführt werden, wiederverwendbare Alternativen zu den Einwegverpackungen anzubieten. Es könnte, wie in Tübingen bereits beschlossen, auch eine Steuer auf Einwegverpackungen erhoben werden.

Verantwortung des Gastronomiebetriebs

Anbieter*innen von Takeaway-Gerichten sind wie alle Lebensmittelunternehmer*innen für die Sicherheit der von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Sie müssen dafür sorgen, dass die einschlägigen Hygieneregeln eingehalten werden, um mögliche Risiken für eine nachteilige Veränderung von Lebensmitteln, z.B. durch Keime oder Fremdkörper, auszuschließen. Dafür ist es notwendig, eine für die jeweiligen Betriebsabläufe angemessene ‚Gute Hygienepraxis‘ einzuhalten, und, abhängig von der Größe des Betriebs, gegebenenfalls die sogenannten HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Points, auf Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) zur Vermeidung bzw. Minimierung von Gefahren durch gesundheitsschädliche Keime und andere Verunreinigungen anzuwenden (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5 (2)).

Bei der Abgabe von Speisen in Gefäße, die von Kund*innen mitgebracht und auf deren Wunsch befüllt werden, ist die Verantwortung des Betriebs auf die Sicherheit des Lebensmittels bis zum Einfüllen beschränkt. Für die Beschaffenheit und die Eignung der Gefäße für den Kontakt mit Lebensmitteln tragen die Kund*innen die Verantwortung – was aber nicht bedeutet, dass nicht auf eine fehlende Eignung oder Verunreinigungen hingewiesen und ein Befüllen des mitgebrachten Gefäßes abgelehnt werden darf. Betriebe, die Fremdgefäße annehmen und befüllt zurückgeben, müssen dafür Sorge tragen, dass Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel durch über die Fremdgefäße eingetragene Keime oder Verschmutzungen so weit wie möglich ausgeschlossen werden. Sie müssen das Hygienierisiko einschätzen und schriftlich festlegen, wie mögliche Gefahren minimiert werden sollen. Dabei ist die spezifische Situation vor Ort zu berücksichtigen – sowohl bezogen auf die Räumlichkeiten als auch die Betriebsabläufe.

Risikoanalyse und Maßnahmen zur Vermeidung von Hygienierisiken vor Ort

Trennung der Bereiche und Abläufe

Von Kund*innen mitgebrachte Gefäße dürfen nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen. Das heißt, sie können nicht, wie bei Einwegverpackungen üblich, einfach auf der Arbeitsfläche hinter der Theke befüllt werden. Denkbar ist die Einrichtung eines extra dafür vorgesehenen und markierten Bereichs sowohl auf der Bedien- als auch auf der Arbeitstheke. Besser noch ist die Verwendung eines Hygiene-Tabletts, da so der direkte Kontakt mit dem Fremdgefäß vermieden werden kann. Auch für das Tablett sind auf der Theke und auf der Arbeitsfläche gesonderte Bereiche festzulegen und zu markieren.



Hygienevorschriften



Es gelten die EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs). National sind die hygienerechtlichen Anforderungen in der allgemeinen Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV), und speziell für tierische Produkte in der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) verankert. In den Verordnungen nicht gesondert geregelt ist das Befüllen von durch Kund*innen mitgebrachten Mehrweggefäßen. Es ist hygienerechtlich nicht verboten.

Herausgegeben von:



LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.
Rheinstraße 45 | 12161 Berlin
www.life-online.de

Text und Redaktion: Dr. Silke Kleinhüchelkotten, ECOLOG-Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung
Gestaltung: ahnenenkel.com

Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg!“
www.esseninmehrweg.de
info@esseninmehrweg.de

Die Kampagne „Essen in Mehrweg!“ wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg!“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut.

Kontakt Berlin:

LIFE e.V., Nanna Birk, Tel. 030 308 798 45,
birk@life-online.de

Kontakt Bremen:

BUND – Landesverband Bremen, Antje Baum,
Tel. 0421 79 002 35, antje.baum@bund-bremen.net
Stand: Juni 2020

Abwehr von Kontaminationen

Kund*innen sind darauf hinzuweisen, wenn von ihnen mitgebrachte Gefäße augenscheinlich nicht sauber sind oder als nicht geeignet eingeschätzt werden. Das Befüllen darf abgelehnt werden, die Entscheidung liegt beim Betrieb bzw. beim ermächtigten Personal. Wenn aufgrund des Zustands des Gefäßes das Risiko einer Umfeld-Kontamination nicht ausgeschlossen werden kann, muss das Gefäß zurückgewiesen werden. Es gilt, dass die Gefäße möglichst nicht berührt werden sollten, weder mit den Händen noch mit Kellen, Löffeln oder Zangen. Die zum Befüllen der mitgebrachten Gefäße genutzten Hilfsmittel sollten nur für diesen Zweck genutzt werden. Wird eine Waage benutzt, sollte das mitgebrachte Gefäß entweder mit dem Tablett oder auf einer (Einweg-)Unterlage gewogen werden. Andernfalls muss die Auflagefläche der Waage hinterher desinfiziert werden. Ist ein direkter händischer Kontakt mit den ‚fremden‘ Gefäßen nicht zu vermeiden, sollte sich das Personal nach dem Befüllen die Hände waschen. Dafür sind Vorgaben zur bedarfsgerechten Händereinigung festzulegen. Die Abstellbereiche auf der Theke und der Arbeitsfläche sowie genutzte Hilfsmittel (einschließlich Tablett oder Greifhilfen) sollten bei offensichtlicher Verschmutzung und ansonsten mindestens arbeitstäglich gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.

Belehrung des Personals

Das Personal muss in Hygienefragen rund um das Abfüllen von Speisen in von Kund*innen mitgebrachten Gefäßen unterwiesen werden. Die betrieblichen Hygieneregeln müssen klar kommuniziert werden. Sinnvoll ist auch ein Aushang im Verkaufsbereich. Auf [Seite 3](#) sind für diesen Zweck Hinweise zur Einhaltung der Hygienevorschriften beim Befüllen mitgebrachter Gefäße durch das Personal zusammengestellt. Die Kommunikation kann durch eine Grafik zum Befüllprozess unterstützt werden ([siehe Vorschlag auf Seite 4](#)).

Kommunikation mit der Kundschaft

Die Kund*innen sollten durch das Verkaufspersonal über den festgelegten Ablauf zum Befüllen von mitgebrachten Gefäßen informiert werden. Dabei können auch schriftliche Informationen angeboten werden. Bei Bedarf lässt sich auch eine Grafik (siehe oben) so im Thekenbereich aufhängen, dass sie von den Kund*innen gesehen und der Befüllprozess anhand der dargestellten Schritte erläutert werden kann.

Alternativen

Eine Alternative, bei der sich das Risiko durch den Betrieb besser einschätzen lässt, ist das Behältertauschsystem. Hierbei stellt der Betrieb das Gefäß, unentgeltlich oder gegen Pfand, zur Verfügung. Die Kund*innen bringen das verwendete Gefäß zurück und geben es in einem Sammelkorb im Kund*innenbereich ab. Im Tausch dafür erhalten sie beim Einkauf einen vom Betrieb gereinigten Behälter oder das für den Behälter gezahlte Pfand zurück. In diesem Fall liegt die Verantwortung für Reinigung, Desinfizierung und ausreichende Trocknung beim Betrieb. Der Vorteil besteht darin, dass bei Beachtung der entsprechenden Hygieneregeln Verunreinigungen weitgehend ausgeschlossen und das Gefäß im Hygienebereich befüllt werden kann.



Hinweis:



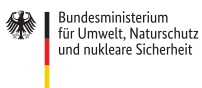
Die vorliegenden Empfehlungen und das Merkblatt zur Einhaltung der Hygienevorschriften beim Befüllen mitgebrachter Gefäße wurden in Anlehnung an ein Merkblatt des Lebensmittelverbandes Deutschland (Merkblatt „Mehrweg-Behältnisse“, Stand: März 2020) erstellt, das nach Angaben des Verbandes mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und den Behörden abgestimmt ist und im Sinne von Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eine anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der ‚Guten Verfahrenspraxis‘ darstellt. Eingeflossen sind auch Informationen zum Befüllen mitgebrachter Gefäße, die vom Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Hochsauerlandkreises herausgegeben wurden (Merkblatt zur Verwendung kundeneigener Behältnisse, Stand: März 2019).

Diese Handlungshilfe wurde mit Sorgfalt erstellt, eine Haftung für den Inhalt und die richtige Anwendung der Empfehlungen kann nicht übernommen werden.

Daneben besteht auch die Möglichkeit, Ware unverpackt, z.B. in Papier eingeschlagen, über die Theke zu reichen und von den Kund*innen selbst verpacken zu lassen. Diese Variante dürfte allerdings für die meisten Takeaway-Angebote kaum geeignet sein.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. www.esseninmehrweg.de. Kontakt: info@esseninmehrweg.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





Merkblatt für Verkaufspersonal

Einhaltung der Hygienevorschriften beim Befüllen mitgebrachter Gefäße



Die Kund*innen stellen das mitgebrachte Gefäß geöffnet auf ein eigens dafür vorgesehenes Tablett. Den Deckel behalten sie bei sich.



Die Gefäße müssen leer und sauber sein! Augenscheinlich verschmutzte Gefäße sollten zurückgewiesen werden, um das Arbeitsumfeld nicht zu verunreinigen.



Das Personal nimmt das Tablett, ohne das Gefäß zu berühren, und stellt es in dem dafür markierten Bereich auf der Arbeitstheke ab.



Beim Befüllen sollte das Gefäß nicht berührt werden – weder mit Händen, noch Kellen, Löffeln oder Zangen.



Bei versehentlichem direktem Kontakt sollten Hände und Einfüllhilfen gewaschen bzw. gespült werden.



Das Personal stellt das Tablett mit dem befüllten Gefäß wieder auf der Theke ab, ohne das Gefäß zu berühren.



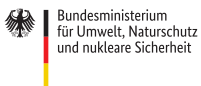
Die Kund*innen setzen den Deckel auf und nehmen das Gefäß von der Theke.



Tablett, Theke und Arbeitsfläche sollten regelmäßig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. www.esseninmehrweg.de. Kontakt: info@esseninmehrweg.de.

Gefördert durch:



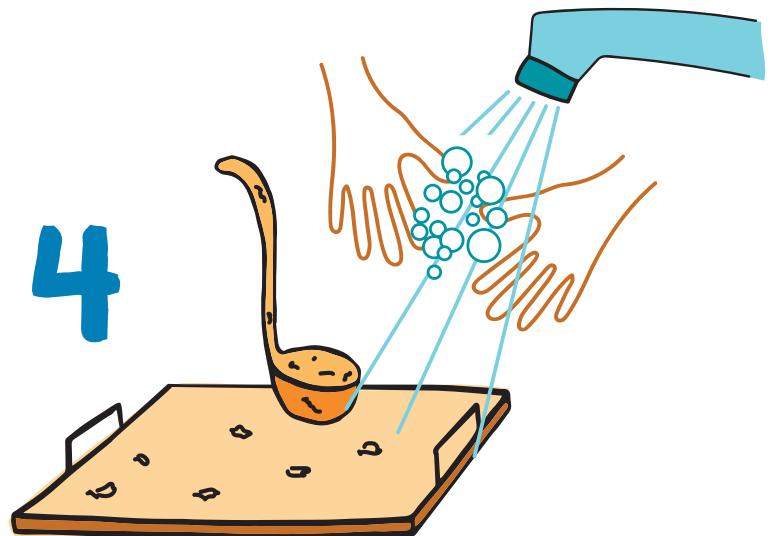
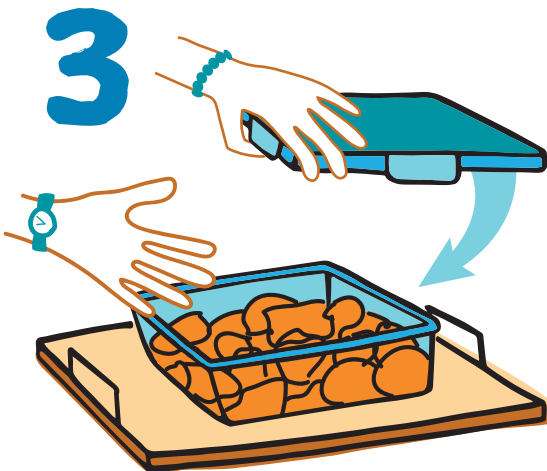
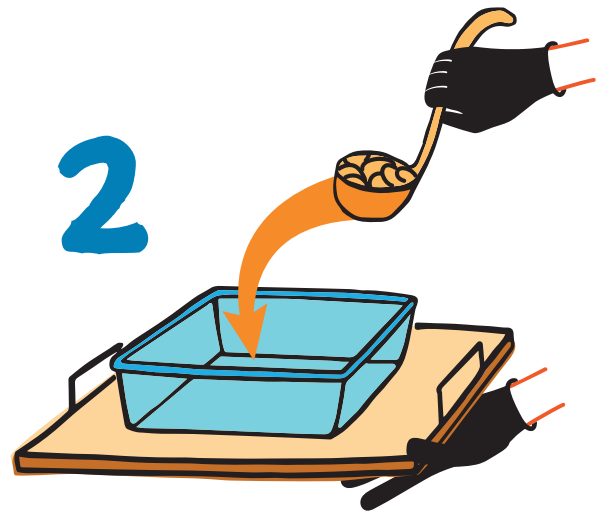
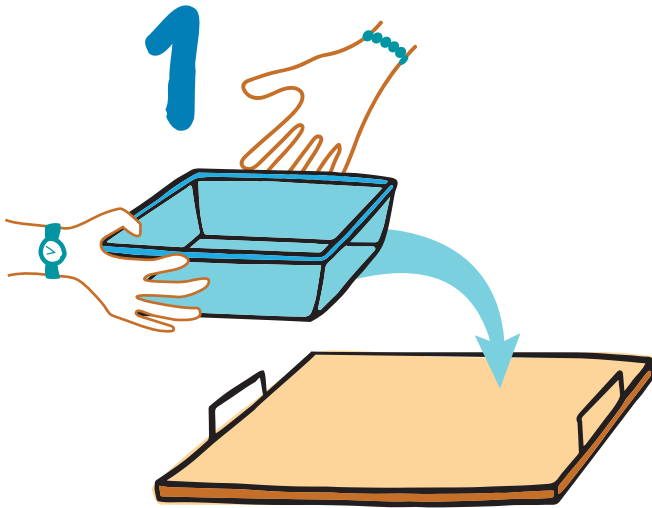
aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



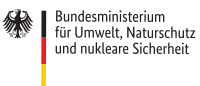
Bildung • Umwelt • Chancengleichheit



Mehrweggefäße richtig befüllen



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit

NATIONALE
KLIMASCHUTZ
INITIATIVE



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Mehr Infos zum Projekt: www.esseninmehrweg.de
Kontakt: info@esseninmehrweg.de