



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

MERKBLATT

„Mehrweg-Behältnisse“

Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen
Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln
in Bedienung oder Selbstbedienung



MERKBLATT „Mehrweg-Behältnisse“

Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung oder Selbstbedienung

Angebote zur (Wieder-)Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Mehrweg-Behältnisse/-Geschirre zur Mitnahme von Speisen und Getränken aus Betriebsstätten der Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel sind grundsätzlich möglich.

Dieses MERKBLATT richtet sich an Lebensmittelunternehmer, die sich freiwillig und grundsätzlich zur Abgabe von Lebensmitteln in Behältnissen, die kundenseitig in das Lebensmittelunternehmen gebracht werden, entscheiden. Der einzelne Lebensmittelunternehmer bestimmt darüber hinaus selbst im Rahmen seiner individuellen Risikobewertung, welche Arten von Lebensmitteln zur Abgabe in Kundenbehältnissen vorgesehen bzw. ausgeschlossen sind, welche Kundenbehältnisse ggf. ausgeschlossen werden oder ob nur bestimmte Abgabeformen möglich sind (Bedienung oder Selbstbedienung).

Beispiele für den Anwendungsbereich des MERKBLATTES sind Abgabe loser, auch kühlbedürftiger Lebensmittel an Bedientheken (wie für Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Fisch- und Fischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Backwaren, Konditoreiwaren, Obst) oder aus Selbstbedienungseinrichtungen (wie Salatbars, Backstationen, lose Cerealien aus Großbehältnissen, Heiß- und Kaltgetränkeautomaten, Milchtankstellen etc.), Abgabe zubereiteter Speisen zum Außer-Haus-Verzehr („Take-Away“) in allen Arten der Gastronomie (z. B. „heiße Theke“) oder in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Mensen, Kantinen). Gemeinsames Merkmal ist, dass Lebensmittel jeweils in kundeneigene Mehrweg-Behältnisse (wie Boxen oder Dosen mit Deckel, Brot- oder Obstbeutel) befüllt werden, als Alternative zu Einwegbehältnissen und Einsatz von Verpackungsmaterialien. Die Mehrwegbehältnisse werden vom Kunden mitgebracht oder vor Ort erworben.

Dieses MERKBLATT beinhaltet die relevanten rechtlichen Aspekte, die betrieblichen Voraussetzungen und gibt den Lebensmittelunternehmern Empfehlungen für eine sachgerechte, hygienische Handhabung der kundeneigenen Behältnisse, insbesondere beim Befüllvorgang.

Das MERKBLATT gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar. Das MERKBLATT wird vorgelegt und unterstützt von den Verbänden, die bundesweit Einzelunternehmen oder systemgeführte Lebensmittelunternehmen mit entsprechenden freiwilligen Angeboten für ihre Kunden vertreten.

Auf weitere MERKBLÄTTER wie für kundeneigene „Coffee-to-go-Becher“ ⁽¹⁾ und für Mehrweg-Geschirre in Poolsystemen ⁽²⁾ wird hingewiesen.

Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

Nach den Grundsätzen des Lebensmittelrechts ist der Lebensmittelunternehmer primär für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Der Lebensmittelunternehmer hat hierzu auf den seiner Kontrolle unterstehenden Stufen die einschlägigen allgemeinen Hygienevorschriften zu erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004). Im Falle der in diesem MERKBLATT beschriebenen Abgabe von Lebensmitteln in vom Kunden mitgebrachte Behältnisse beschränkt sich die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers auf die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels bis zum Einfüllvorgang. Da das Behältnis Kundeneigentum ist und auf explizite Veranlassung des Kunden befüllt wird, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wird, kann dem Unternehmer keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit der Behältnisse zugerechnet werden.

Hingegen hat der Lebensmittelunternehmer vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Er hat durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass beim Umgang mit dem kundeneigenen Geschirr das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel beherrscht und minimiert wird. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Abgabe in Selbstbedienung.

Betriebliche Voraussetzungen

Als Voraussetzung und als Basis für die Anwendung der praktischen Hinweise in diesem MERKBLATT gilt die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte, die Einhaltung der angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen Guten Hygienepraxis (GHP) einschließlich Personalhygienevorgaben, planvolle Reinigungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen gemäß den geltenden Hygienevorschriften. Zur Umsetzung wird den Betrieben die Berücksichtigung einschlägiger, anerkannter Branchen-Leitlinien für Gute Hygienepraxis empfohlen ⁽³⁾.

¹ Lebensmittelverband Deutschland e. V.: MERKBLATT „Coffee to go“-Becher – Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung. September 2019, <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190909-leitlinie-merkblatt-coffee-to-go-mitgebrachte-becher-veroeffentlicht>

² Lebensmittelverband Deutschland e. V. MERKBLATT „Pool-Geschirr“ – Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren innerhalb von Pfand-Poolsystemen, (Stand März 2020)

³ Link: <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>

Risikoanalyse und Abwägungen vor Ort

Aufgrund der individuellen räumlichen Situation und der Unterschiedlichkeit möglicher Vorkehrungen zur Kontaminationsvermeidung bei der Befüllung mitgebrachter Behältnisse, können die konkreten betrieblichen Vorgehensweisen variieren. Es obliegt dem verantwortlichen Unternehmer für die jeweilige Abgabeform (BEDIENUNG oder SELBSTBEDIENUNG) sowie die Art der Lebensmittel (z. B. sehr leicht verderblich) die hygienischen Risiken einzuschätzen und unter Einbeziehung u.a. der nachfolgend beschriebenen Kriterien entsprechende Risikoabwägungen vorzunehmen:

- **Art der Lebensmittel und Behältnisse**

Es sollten nur für die Mitnahme geeignete Lebensmittel zur Abfüllung in Kundengeschirre vorgesehen werden. Die Behältnisse sollten in der Größe angemessen und jeweils augenscheinlich unversehrt sowie materiell grundsätzlich für Lebensmittel bzw. für die Art der eingefüllten Lebensmittel geeignet sein (z. B. aus Metall, Kunststoff, Glas, Stoff).

Es sollte vermieden werden, Lebensmittel unterschiedlicher Arten in ein Behältnis zu füllen, wenn sie sich dadurch nachteilig beeinflussen oder kontaminieren könnten (z. B. kein frisches rohes Geflügelfleisch zusammen mit verzehrfertigen Lebensmitteln).

Kriterien für die Abläufe mit BEDIENUNG (SERVICE):

- **Trennung der Bereiche und Abläufe**

Der Umgang mit kundeneigenen Behältnissen durch das Bedienpersonal „hinter der Theke“ bedarf einer besonderen Sorgfalt. Zur Übergabe der Behältnisse bieten sich verschiedene organisatorische und technische Lösungen an; bewährt haben sich z. B.:

- **Tabletts**, auf denen der Kunde selbst sein Behältnis abstellt und auf dem das Kundengeschirr stehen bleibt für die Befüllung, das Verschließen und ggf. Etikettieren bis zur Rückgabe an Kunden. Die Tabletts sollten nur zu diesem Zweck eingesetzt werden. Sofern technisch und räumlich möglich, sollte der Kunde die Verpackung auf dem Tablett selbst verschließen und das Etikett gesondert annehmen.
- **Farbkonzepte** an den Theken oder Tresen, durch die die Bereiche und die verwendeten Hilfsmittel (Tablett, Greifhilfe, ...) markiert werden, an denen die Annahme von Kundengeschirr stattfindet. Diese Bereiche sollten gesondert gereinigt werden und entsprechend im Reinigungsplan aufgeführt sein.

Zu beachten ist stets:

- Die zur Übergabe und Befüllung von kundeneigenen Behältnissen vorgesehenen Bereiche und Hilfsmittel sollten ausschließlich für diesen Zweck genutzt werden.
 - Ist ein Wiege- und Tariervorgang zur Abgabe erforderlich, sollten die Kundenbehältnisse nicht ungeschützt auf die Waage gestellt werden; ggf. ist eine (Einweg-)Unterlage zu nutzen bzw. die Auflage-Fläche der Waage im Anschluss zu desinfizieren.
 - Genutzte Hilfsmittel (z. B. Tablett, Greifhilfen) sollten bei offensichtlicher Verschmutzung ansonsten arbeitstäglich gereinigt werden.
 - Zum Befüllen dürfen die Behältnisse, sofern sie nicht auf dem Tablett stehen bleiben können, nicht auf Schneidebretter o. ä., abgestellt werden.
 - Lebensmittel, die mit dem Kundenbehältnis bereits Kontakt hatten, dürfen nicht zum Verkauf zurückgelegt werden.
 - Deckel, die nicht fest mit dem Behältnis verbunden sind (z. B. von Kunststoff-Boxen/-Dosen), sollte der Kunde verwahren und die Behältnisse offen zur Befüllung geben.
- **Abwehr von Kontamination**
Sind Kundenbehältnisse augenscheinlich nicht ausreichend sauber oder erscheinen ungeeignet für die Befüllung, so ist der Kunde darauf vorsorglich hinzuweisen, auch wenn der Zustand des Geschirrs nicht im Verantwortungsbereich des Unternehmens liegt. Im Einzelfall entscheidet letztlich der Unternehmer bzw. das ermächtigte Personal über die Befüllung auf Kundenwunsch. Sollte von einem offensichtlich verschmutzten Kundenbehältnis das Risiko der Umfeld-Kontamination ausgehen, muss die Befüllung aus Verantwortung für die betriebliche Hygiene konsequent abgelehnt werden.
 - **Händehygiene**
Händischer, unmittelbarer Kontakt mit Kundengeschirren sollte nach Möglichkeit vermieden werden. Wenn Berührung der Kundenbehältnisse durch den Ablauf unvermeidbar ist, sind Vorgaben zur bedarfsgerechten Händereinigung festzulegen und zu beachten, um das Risiko der Kreuzkontamination zu vermindern.
 - **Verbraucherinstruktion**
Der Kunde sollte im Zuge des Verkaufsgesprächs durch das Bedienpersonal auf den festgelegten Ablauf für die Befüllung von Kundenbehältnissen hingewiesen werden. Dabei sollte auf die Bedeutung zu der Verwendung von sauberem Geschirr hingewiesen werden. Zur Unterstützung des Verkaufsgesprächs können für das Personal schriftliche Hinweise (z.B. mittels Aushang) oder Piktogramme hilfreich sein.

Kriterien für die Abgabe in SELBSTBEDIENUNG:

- **technische Vorkehrungen**
Durch eine entsprechende technische Vorrichtung (Tablett, Halterung) zur Platzierung des Kundengeschirrs sind der Kontakt und das Kontaminationsrisiko zu minimieren. Nach Möglichkeit sollte das Kundengeschirr nicht in Berührung kommen mit der Abgabe-/Selbstbedienungseinrichtung oder Teilen davon (wie Auslaufstutzen). Das erforderliche Platzangebot für den Kunden zum Abstellen, Befüllen, Wiegen und Verschließen seiner Behältnisse ist vorzusehen; ggf. sind angemessene Aufsicht und zusätzliche Reinigungsmaßnahmen vorzusehen.
- **Verbraucherinstruktion**
Es sollten an der Selbstbedienungseinrichtung oder in unmittelbarer Nähe für den Kunden verständliche Hinweise vorgesehen werden, wie „Verwenden Sie nur sauberes Geschirr!“ oder entsprechende Piktogramme. Lebensmittel, die der Kunde bereits in seine Behältnisse gefüllt hat dürfen nicht zurückgelegt werden („Legen Sie bitte keine bereits entnommenen Lebensmittel zurück!“).

Erfolgt die Abgabe der Lebensmittel nach Gewicht und hat der Kunde sein Behältnis zu wiegen (tarieren), so sollte der Kunde verständlich instruiert werden über den Vorgang und die Dokumentation des Gewichts, z. B. auf dem Etikett („Bitte wiegen Sie Ihre mitgebrachte Box vor dem Befüllen“).

Kommunikation im Betrieb

Sofern der Unternehmer die Abgabe loser Lebensmittel auch in Kundenbehältnisse grundsätzlich vorsieht, ist das Personal zusätzlich zu unterweisen und die betrieblichen Festlegungen sind klar zu kommunizieren, z. B. durch Verfahrensanweisung, Aushang, Videos

Im Anhang dieses MERKBLATTES sind beispielhaft „Hygiene-Regeln“ formuliert. Diese eignen sich als Muster und Formulierungshilfen für einen betrieblichen Aushang. Bei Übernahme sind jeweils Anpassungen an die im Betrieb individuell festgelegten Konzepte erforderlich oder auch sprachliche Anpassungen für die Zielgruppe.

Hygiene beim Umgang mit mitgebrachtem Kundengeschirr

HIERAUF IST IM SERVICE ZU ACHTEN:

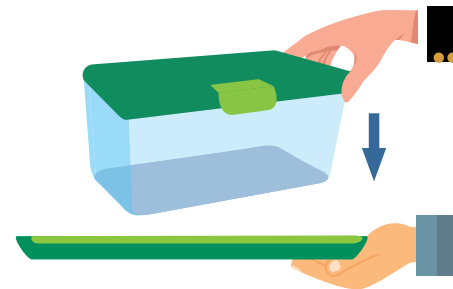
KUNDENBEHÄLTNISSE

- Mitgebrachtes Geschirr (Dosen, Boxen, Becher) oder Verpackungen (Beutel) gehören dem Kunden und dieser hat die Verantwortung für deren Sauberkeit, für das Material und die Eignung seiner gewählten Behältnisse.
- Deckel von Behältnissen sollten vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden; sofern möglich sollte der Kunde die Behältnisse nach Befüllung auch selbst verschließen.
- Bei Kundengeschirr mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung sollten dem Kunden unbedenkliche Verpackungen oder Behältnisse zur Mitnahme angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke/dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbehältnissen mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.



SORGFALT BEIM BEFÜLLEN

- Nur so viel Kontakt mit den Kundenbehältnissen wie für den Vorgang des Befüllens, Wiegens und Auspreisens nötig.
- Vorgesehene Tablettts oder Halter sind zu nutzen.
- Die vorgesehenen Bereiche an der Theke sind streng zu beachten; Kundengeschirr nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke/ dem Tresen abstellen lassen.
- Bei Befüllung darauf achten, dass das Kundenbehältnis möglichst wenig Berührung mit den betrieblichen Einrichtungen und mit den Händen hat.
- Händehygiene beachten.



SAUBERKEIT DES UMFELDS

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche für das Kundengeschirr, wie Abstellfläche auf der Theke oder an der Selbstbedienungsbar und der Tablettts oder Halter.
- Diese Bereiche, wie Abstellfläche, Tablettts oder Halter, sind bei Bedarf auch zu desinfizieren.



HERAUSGABE durch den

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Food Federation Germany
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de
twitter.com/lmverband
facebook.com/unserelbennsmittel
instagram.com/unserelbennsmittel

In Zusammenarbeit mit

Bundesverband der Systemgastronomie e. V.
Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)
DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)
Deutscher Konditorenbund e. V.
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Stand: März 2020