



## Handlungsempfehlung

### 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 bundesweit ca. 2,8 Milliarden Coffee-to-go Becher jährlich an und verursachen ca. 40.000 Tonnen Müll.

Das Hessische Umweltministerium will den Bechermüll reduzieren und hat deshalb im April 2016 die Initiative BecherBonus gestartet. Ihr Ziel ist es, den Gebrauch von Mehrweg-Bechern attraktiver zu machen.

Um bestehende Unsicherheiten bei interessierten Lebensmittelunternehmern hinsichtlich der Hygienevorgaben auszuräumen, wird diese Handlungshilfe mit Empfehlungen zur Verfahrensweise des Befüllens von Mehrweg-Behältern bereitgestellt.

Weder das nationale<sup>1</sup> noch das europäische<sup>2</sup> Lebensmittelrecht verbieten das Befüllen von mitgebrachten Mehrwegbechern mit Heißgetränken.

Lebensmittel dürfen 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 nach VO (EG) Nr. 852/2004 die Hauptverantwortung.

Grundsätzlich wird für Heißgetränke, wie Kaffee und Tee, das mikrobielle Risiko eher gering eingeschätzt. Ungeachtet dessen minimiert der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen Hygienrisiken und beugt einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vor.

Um das sicherzustellen, sind nachstehend aufgeführte Mindeststandards durch die Lebensmittelunternehmen einzuhalten:

<sup>1</sup> Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel V, Vorschriften für Ausrüstung

- Geeignete Standortwahl zum Aufstellen von Kaffeeautomaten.
- Befüllen von mitgebrachten Bechern nur durch geschultes Personal.
- Sichtkontrolle der Becher auf Sauberkeit, ggf. Ausspülen mit heißem Wasser.
- Befüllen von geeigneten Bechern (vorzugsweise Edelstahl, Porzellan, Glas, Emaille, aber eben auch mehrfach verwendete Kunststoffbecher).
- Kein direkter Kontakt von Abfüllstutzen / Gerätschaften und dem Mehrwegbecher. Falls der Abfüllstutzen nicht entsprechend verstellbar ist, kann zunächst in ein eigenes Gefäß und dann umgefüllt werden.
- Ggf. Verwendung von Becherhaltern, um unmittelbaren Kontakt zu vermeiden.
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Abstellflächen für mitgebrachte Mehrwegbecher.
- Regelmäßige Händereinigung und -desinfektion zwischen den einzelnen Tätigkeiten, ggf. tragen von Hygienehandschuhen.
- Regelmäßige Wiederholung der Personalschulung zu diesem Thema.
- Aushang im Verkaufsbereich, dass nur optisch saubere Mehrwegbehältnisse befüllt werden dürfen.
- Dokumentation der Arbeitsabläufe.

Der Abfüllbereich sollte außerhalb des unmittelbaren Hygienebereiches (Bereich in dem leichtverderbliche Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) liegen, um eventuelle Kreuzkontaminationen auszuschließen.

Sollte das nicht möglich sein, können das Abstellen des Mehrwegbechers auf dem Thekenbereich und die Verwendung eines eigenen Umfüllgefäßes eine Alternative sein.

Für evtl. auftretende Detailfragen besteht die Möglichkeit, das zuständige Amt für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen zu kontaktieren. ([https://umweltministerium.hessen.de/sites/default/files/media/veterinaer\\_lebensmittelueberwachungsbehoerden\\_aktualisiert.pdf](https://umweltministerium.hessen.de/sites/default/files/media/veterinaer_lebensmittelueberwachungsbehoerden_aktualisiert.pdf)).

Diese Handlungshilfe soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie wurde mit Sorgfalt erstellt, Haftung für den Inhalt kann jedoch nicht übernommen werden.