

Checkliste:

LEBENSMITTEL: HYGIENEREGELN bei mitge- brachten Mehrwegbehältern

Autorin: **Nicole Geffert**, freie Journalistin/ Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

IMMER AUF DER SICHEREN SEITE



Von unserer Fachredaktion geprüft. Die Inhalte dieses Downloads sind nach bestem Wissen und gründlicher Recherche entstanden. Für eventuell enthaltene Fehler übernehmen jedoch Autor/in, Chefredakteur sowie die Holzmann Medien GmbH & Co. KG keine rechtliche Verantwortung.

Checkliste **mitgebrachte Mehrwegbehälter**

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht dürfen vom Kunden mitgebrachte Behälter mit Lebensmitteln befüllt werden. Grundsätzlich trägt der Betrieb die Verantwortung dafür, dass dabei die hygienerechtlichen Vorschriften bis zur Abgabe der Lebensmittel an den Kunden eingehalten werden.

Mitgebrachte Mehrwegbehälter – So halten Sie die Hygiene ein

- **Durchdachtes Konzept**
Für das Befüllen kundeneigener Mehrwegbehälter legen Sie für Ihren Betrieb einen konkreten Ablauf fest.
- **Deckel drauf**
Der Kunde nimmt den Deckel von seinem mitgebrachten Becher oder Behälter selbst ab, behält ihn bei sich und setzt ihn nach dem Befüllen wieder eigenhändig auf.
- **Sauber und rein**
Wenn Sie Zweifel an der Eignung oder der Sauberkeit des Behälters haben, sollten Sie die Befüllung ablehnen. Alternative: Bieten Sie dem Kunden einen Mehrwegbehälter aus eigenem Sortiment an.
- **Alles aufs Tablett**
Nutzen Sie markierte Abstellbereiche, Tablettts oder Halterungen für das Abstellen des Behälters. Das mindert das Risiko von Verunreinigungen im Hygienebereich Ihres Betriebs. Kontaktflächen sind regelmäßig zu reinigen und bei Bedarf zu desinfizieren.
- **Hände weg**
Beim Befüllen sollte der Behälter nicht berührt werden. Bei direktem Kontakt sind Hände und Einfüllhilfen zu reinigen. Es gilt „so wenig Kontakt wie möglich, so viel Kontakt wie nötig“.
- **Immer kontaktlos**
Die Befüllung direkt aus Automaten oder Spendern (Getränkeautomaten, „bulk bins“) muss so erfolgen, dass es keinen Kontakt zwischen Abfüllstutzen und dem mitgebrachten Behälter des Kunden gibt.
- **Gut geschult**
Schulen Sie Ihre Mitarbeiter regelmäßig und geben Sie ihnen schriftliche Arbeitsanweisungen an die Hand, wie die hygienische Handhabung von kundeneigenen Mehrwegbehältern in Ihrem Betrieb erfolgt.
- **Bestens informiert**
Informieren Sie Ihre Kunden mit einem Aushang darüber, welche Mehrwegbehälter sich eignen und wie die Befüllung in Ihrem Betrieb abläuft. Auch das schafft Kundenbindung.

Quelle: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz