



Hygieneaspekte bei der Wiederbefüllung privat mitgebrachter Coffee to go-Becher



Im September 2015 startete die Deutsche Umwelthilfe (DUH) die Kampagne „Becherheld – Mehrweg to“, um den jährlichen Verbrauch von 2,8 Milliarden Coffee to go-Bechern zu verringern. Ein Lösungsansatz ist der Einsatz wiederbefüllbarer Mehrwegbecher. Neben dem Angebot bepfandeter Poolbecher, die von den Gastronomen selbst gespült werden, gibt es die Möglichkeit, dass Verbraucher ihre eigenen Mehrwegbecher zur Wiederbefüllung mit in den Laden bringen. Bei vielen Gastronomen herrscht Unsicherheit hinsichtlich der Wiederbefüllung mitgebrachter Mehrwegbecher. Die DUH nahm dies zum Anlass eine Umfrage unter Ämtern für Lebensmittelsicherheit durchzuführen, die Antworten auszuwerten und einen Leitfaden für die Wiederbefüllung mitgebrachter Becher zu erarbeiten.

Umfrage unter Hygieneämtern

Die Befüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher im Einzelhandel und bei Gastronomen ist rechtlich nicht verboten und oft schon gelebte Praxis. So lautet das zentrale Ergebnis einer von der DUH im Zeitraum Oktober/November 2015 durchgeführten Befragung unter 38 für die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit zuständigen Ämtern und behördlichen Stellen. Rückmeldungen von zum Teil bundesweit oder sogar international tätigen Kaffeehausketten,

Bäckereien, (Steh-)Cafés und Dienstleistern im Bereich Betriebsgastronomie bestätigen dieses Ergebnis.

Rechtliche Grundlagen:

Beim Ausschank von Heißgetränken wird von den Hygieneämtern auf zwei Richtlinien verwiesen:

- » EG-Verordnung 852/2004 (EG 852/2004) über Lebensmittelhygiene
- » Deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)

Es gelten die in beiden Verordnungen festgeschriebenen allgemeinen Grundsätze zur bestmöglichen Minimierung gesundheitlicher Risiken beim Vertrieb von Lebensmitteln. Lebensmittel müssen so in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Beide Verordnungen enthalten keine spezifischen Regeln für die Befüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher mit Heißgetränken in Einzelhandel und Gastronomie. Es gibt also kein ausdrückliches rechtliches Verbot. Stark betont wird die Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers.

Er soll sich dabei an den sog. HACCP-Grundsätzen (Hazard Analysis and Critical Control Points) orientieren.

HACCP – Was bedeutet das?

Das HACCP-Verfahren dient der Analyse und Vermeidung möglicher hygienischer Gefahren. Es sieht vorbeugende Maßnahmen, die Feststellung möglicher kritischer Punkte (ggf. über Grenzwerte), deren Überwachung und ggf. Korrektur sowie eine Evaluation, Dokumentation und Nachweispflicht gegenüber den Behörden vor. Der Umfang des Verfahrens richtet sich nach Art und Größe des Lebensmittelunternehmens. Für kleine Anbieter ohne leicht verderbliche Ware kann der Aufwand relativ gering gehalten werden. Die Maßnahmen des HACCP-Verfahrens sind auch nötig, um möglichen Schadensersatzforderungen von Kunden entgegenzutreten zu können.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg äußerte sich am 27.1.2016 entsprechend einer landesweit gültigen Einschätzung gegenüber der DUH wie folgt:

„Es gibt u.E. keine konkrete lebensmittelhygienerechtliche Vorschrift, die das Mitbringen von eigenem Geschirr zum Befüllen durch die Verkäufer von Lebensmitteln verbietet. (...) Es liegt somit in der eigenen Risikoabwägung des Lebensmittelunternehmers, ob er das Befüllen von mitgebrachten Mehrweggefäßen zulässt. Falls ausschließlich augenscheinlich saubere Gefäße vom Lebensmittelunternehmer angenommen werden, spricht im Falle des Abfüllens von Kaffee oder anderen Heißgetränken aufgrund des geringen Risikopotentials dieses Lebensmittels nichts gegen die Verwendung mitgebrachter Gefäße.“

Einschätzung örtlicher Hygieneämter

Mit Blick auf die individuelle Situation vor Ort kommen Lebensmittelkontrolleure zu unterschiedlichen Einschätzungen und Empfehlungen bezüglich der Abfüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher und damit verbundenen hygienischen Risiken. Dabei geht es jedoch um die die Ausgestaltung der Wiederbefüllungspraxis. Verbote werden nicht ausgesprochen.

Wiederbefüllung von Mehrwegbechern – gelebte Praxis

Zahlreiche bundesweit oder auch international tätige Kaffeehausketten, Bäckereien, (Steh-)Cafés und Dienstleister im Bereich der Betriebsgastronomie befüllen bereits heute privat mitgebrachte Becher. In Kantinen, Mensen und an Tankstellen sind Kaffeautomaten zur Selbstbedienung meist Standard. Auch dort können sich Kunden ihre Mehrwegbecher selbst befüllen.



Empfehlungen für Coffee to go-Anbieter zur hygienisch einwandfreien Befüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher in Einzelhandel und Gastronomie

- 1) Lassen Sie sich von der für Sie zuständigen Behörde für Lebensmittelsicherheit beraten.
- 2) Überprüfen Sie mitgebrachte Becher visuell auf Sauberkeit und Fremdkörper. Deckel müssen vom Kunden abgenommen und aufbewahrt werden.
- 3) Befüllen Sie nur leere Becher.
- 4) Desinfizieren Sie bei möglichen Verschmutzungen mitgebrachte Becher mit heißem Wasser, heißem Dampf und dem Einsatz eines geeigneten Reinigungsmittels.
- 5) Wenn Sie Mehrwegbecher verkaufen (und damit ggf. zur wiederholten privaten Nutzung in ihrem Geschäft anregen) wollen, bieten sie vorzugsweise Becher aus Materialien mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen an (z.B. Edelstahl, Porzellan, Glas, Emaille).
- 6) Stellen Sie die Kaffeemaschine so ein, dass der Becher den Abfüllstutzen nicht berührt. Berühren Sie mit dem Mehrwegbecher keine anderen Kannen und Utensilien.
- 7) Sorgen Sie für eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Abstellfläche für den mitgebrachten Becher.
- 8) Die Abstellfläche sollte idealerweise außerhalb des Hygienebereichs ihres Geschäfts liegen. Möglich ist ein Abstellen des Bechers auf dem Thekenaufsatz des Verkaufstresens oder im Selbstbedienungsbereich.
- 9) Für den Fall, dass das Befüllen des Bechers hinter der Theke nicht gestattet sein sollte, bietet sich die Nutzung eines eigenen Umfüllgefäßes an, das nach der Nutzung gereinigt werden muss, z.B. durch einen Spülschwamm oder eine Spülbürste.
- 10) Eine Abfüllung mittels Becherhalter für mitgebrachte Becher erleichtert eine hygienische Abfüllung, da kein direkter Becherkontakt erfolgt.
- 11) Ähnlich wie nach dem Kassieren sollten Sie sich nach dem Befüllen mitgebrachter Becher die Hände waschen.
- 12) Die hygienisch einwandfreie Befüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher muss Bestandteil regelmäßiger Personalschulungen sein.
- 13) Dokumentieren Sie Ihre Arbeitsabläufe bei der Befüllung privat mitgebrachter Mehrwegbecher als Nachweis des hygienisch einwandfreien Umgangs gegenüber den zuständigen Behörden.



www.becherheld.de

www.facebook.com/becherheld

Kontakt:

Deutsche Umwelthilfe e.V. | Thomas Fischer | Leiter Kreislaufwirtschaft
Hackescher Markt 4 | Eingang: Neue Promenade 3 | 10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-43 | Mobil: 0151 18256692 | E-Mail: fischer@duh.de
Tobias Quast | Projektmanager Kreislaufwirtschaft
Tel.: 030 2400867-44 | E-Mail: quast@duh.de | www.duh.de