

# Handlungsempfehlung

## zum Befüllen von Mehrwegbehältnissen mit Heißgetränken nach hygienischen Standards in Bäckereien, Kaffeehäusern, Raststätten und Dienstleistern in der Betriebsgastronomie

In den vergangenen Jahren hat sich das Konsumverhalten beim Verzehr von Getränken deutlich verändert - viele Getränke werden nicht mehr vor Ort sondern unterwegs getrunken. Dadurch werden nach Schätzungen der Deutschen Umwelthilfe bundesweit derzeit insgesamt ca. 2,8 Milliarden Becher pro Jahr verbraucht, das sind 320.000 Becher pro Stunde. Allein durch diese Einwegbecher entstehen in jedem Jahr in Deutschland ca. 40.000 Tonnen Müll.

Das Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume Schleswig-Holstein begrüßt und unterstützt daher das Engagement von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie Unternehmen zur Vermeidung von Verpackungsmüll durch die Verwendung eigener mitgebrachter Behältnisse sowie Initiativen zur Ressourcenschonung.

Immer mehr Initiativen von Unternehmen auch in Schleswig-Holstein befördern ein Umdenken in Richtung der Müllvermeidung. Das Angebot den eigenen Becher mit in das Café oder die Restauration zu nehmen und wieder befüllen zu lassen, setzt sich zunehmend durch.

Um nun mögliche Unsicherheiten bei interessierten Lebensmittelunternehmern über Hygienevorgaben auszuräumen und die Initiativen der Unternehmen in Schleswig-Holstein zu unterstützen, stellt das Umweltministerium Schleswig-Holstein Handlungsempfehlungen zum Befüllen von Mehrweg-Behältern zur Verfügung. Weder das nationale noch das europäische Lebensmittelrecht verbieten das Befüllen von mitgebrachten Mehrwegbechern mit Heißgetränken. Das Umdenken in Richtung ‚Mitbring-Initiative‘ erfordert jedoch die Einhaltung von Hygienestandards, denn:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Der Lebensmittelunternehmer trägt dafür nach dem Hygienerecht der EU (VO (EG) Nr. 852/2004) die Hauptverantwortung.

Das gilt auch beim Befüllen von Mehrwegbehältnissen. Auch hier muss der Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Einhaltung von hygienischen Mindestanforderungen gewährleistet ist.

Nachfolgend wird aufgeführt, welche Mindestanforderungen durch den Lebensmittelunternehmer einzuhalten sind:

- Verwendung von ausschließlich sauberen, geeigneten Behältnissen mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen
- Ein separater Thekenbereich bzw. geeignete Standortwahl zum Befüllen der Behältnisse, damit der Kaffeebecher der Kunden nicht in den Hintertresenbereich gelangt,
- Direkter Kontakt der Behältnisse mit Abfüllstutzen oder anderen Gerätschaften ist auszuschließen,
- Regelmäßige Personalschulungen zu diesem Thema
- Handreinigung bzw. Desinfektion der Abstellflächen für die zu befüllenden Behältnisse in regelmäßigen Abständen durch das Personal
- Einhaltung der Personalhygiene
- Dokumentation der Arbeitsabläufe
- Information der Kunden im Verkaufsbereich, dass nur saubere Becher befüllt werden dürfen

Die Entscheidung darüber, ob die Verwendung von kundeneigenen Bechern möglich ist, kann vor Ort am besten beurteilt werden und liegt in der Zuständigkeit der örtlichen Lebensmittelüberwachung.

Detailfragen richten Sie bitte direkt an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachung:

<http://www.schleswig-holstein.de/DE/Fachinhalte/L/lebensmittel/ansprechpartner.html>

Diese Handlungshilfe soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es wird darauf hingewiesen, dass für den Inhalt keine Haftung übernommen werden kann.