

Besser BecherBonus

Hygienehinweise zum Befüllen von Mehrwegbehältnissen mit Heißgetränken

Heißgetränke zum Mitnehmen sind bei Verbraucherinnen und Verbrauchern seit langem beliebt. Erhältlich sind sie vor allem in Bäckereien, Kaffeehäusern, Raststätten.

Der Genuss hat indes Folgen. Bundesweit verursachen die dafür genutzten Einwegbecher jährlich ca. 40.000 Tonnen Müll! Die Nutzung von Mehrweg-Bechern hilft, diesen Müllberg zu verkleinern.

Nationales¹ und europäisches² Lebensmittelrecht gestatten das Befüllen mitgebrachter Mehrwegbecher mit Heißgetränken. Denn grundsätzlich wird für Heißgetränke wie Kaffee und Tee das Risiko mikrobieller Verunreinigung eher gering eingeschätzt. Der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen reduziert mögliche Hygienrisiken und beugt einer Verunreinigung von Lebensmitteln vor.

Der Abfüllbereich sollte daher außerhalb sensibler Hygienebereiche (Verarbeitung/Lagerung leichtverderblicher Lebensmittel) 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. Lebensmittelunternehmer sollten daher folgende Standards einhalten:

- Geeignete Standortwahl für den Kaffee- bzw. Tee-Automaten.
- Befüllen von mitgebrachten Bechern nur durch geschultes Personal.
- Hinweis (Aushang) im Verkaufsbereich, dass nur optisch saubere Mehrwegbehältnisse befüllt werden.
- Sichtkontrolle der Becher auf Sauberkeit, ggf. Ausspülen mit heißem Wasser.
- Befüllen von geeigneten Bechern (vorzugsweise Edelstahl, Porzellan, Glas, Emaille oder mehrfach verwendbare Kunststoffbecher).
- Kein direkter Kontakt von Abfüllstutzen / Gerätschaften und Mehrwegbecher.
 - Sollte der Abfüllstutzen nicht entsprechend verstellbar sein, kann zunächst in ein eigenes Gefäß und dann umgefüllt werden.
 - Optional Nutzung 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.

¹ Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II, Kapitel V, Vorschriften für Ausrüstung

- Regelmäßige Personalschulungen zum Thema.
- Dokumentation der Arbeitsabläufe.

Hintergrund: 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 nach VO (EG) Nr. 853/2004 der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung.

Mögliche Detailfragen beantwortet das zuständige Amt für Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen: <https://landwirtschaft.hessen.de/verbraucherschutz/lebensmittelsicherheit/amtliche-lebensmittelueberwachung>.

Die Handlungshilfe gibt Hinweise, erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit; Haftung für den Inhalt wird nicht übernommen. 10/24