



„Einmal ohne, bitte“

Informationsblatt - Empfehlung zur Hygiene bei dem Verpacken in mitgebrachte Behältnisse durch das Servicepersonal

KUNDENBEHÄLTNIS

- ✓ Die mitgebrachten Behältnisse der Kund*innen müssen leer und sauber sein.
- ✓ Die Deckel müssen von den Kund*innen abgenommen und von ihnen aufbewahrt werden. Nach der Befüllung verschließen die Kund*innen das Behältnis selbstständig.
- ✓ Bei mitgebrachten Behältnissen mit erkennbaren Verschmutzungen oder bei zweifelhafter Eignung darf die Befüllung abgelehnt werden.

ABWICKLUNG IM SERVICE

- ✓ Annahme der mitgebrachten geöffneten Behältnisse in einem dafür festgelegten „definierten“ Bereich der Theke
ODER
- ✓ den Kund*innen wird ein „Hygiene“-Tablett gereicht, auf dem sie eigenständig ihre mitgebrachten geöffneten Behältnisse ablegen.
- ✓ Bestücken der Behältnisse mit den Produkten.
Nur so viel Kontakt mit den mitgebrachten Behältnissen wie nötig.
- ✓ Die Kund*innen erhalten an dem „definierten“ Bereich der Theke ODER über das Tablett ihre Behältnisse zurück und verschließen diese eigenständig.

HYGIENE

- ✓ Regelmäßige zusätzliche Reinigung der für die Annahme „definierten“ Bereiche der Theke oder der „Hygiene“-Tabletts; bei Bedarf sind diese Flächen auch zu desinfizieren.
- ✓ Ansonsten gelten die allgemeinen Hygienevorschriften für den Betrieb insbesondere für den Bedienbereich (Handhygiene).
- ✓ Allgemein geht es darum, dass der Betrieb die strengen europäischen Hygienevorschriften einhält, damit keine krankheitserregenden Bakterien oder auch anhaftender Schmutz über die mitgebrachten Behältnisse in den eigenen Verkaufsbereich oder auch Produktionsbereich eingeschleppt werden.

„Einmal ohne, bitte“



Ergänzende Hinweise - Empfehlung zur Hygiene bei dem Verpacken in mitgebrachte Behältnisse durch das Servicepersonal

Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers

- Nach den Grundsätzen des Lebensmittelrechts ist der Lebensmittelunternehmer primär für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Der Lebensmittelunternehmer hat hierzu auf den seiner Kontrolle unterstehenden Stufen die einschlägigen allgemeinen Hygienevorschriften zu erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004) und bei Bedarf geeignetes, als sicher anerkanntes Lebensmittelkontaktmaterial auszuwählen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 1831/2003).
- Im Falle der Abgabe von Lebensmitteln/Produkten in von Kund*innen mitgebrachten Behältnissen beschränkt sich die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer*innen auf die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels/Produktes bis zum Einfüllvorgang. Da das Behältnis Kund*inneneigentum ist und auf explizite Veranlassung der Kund*innen befüllt wird, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wird, kann den Unternehmer*innen keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit des Behältnisses zugerechnet werden.
- Hingegen haben die Lebensmittelunternehmer*innen vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Sie haben durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel durch die mitgebrachten Behältnisse beherrscht und minimiert wird. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Selbstbedienung.

Risikoanalyse und Abwägungen vor Ort

Aufgrund der individuellen räumlichen Situation und unterschiedlicher Verfahren in den Betrieben können die Vorkehrungen zur Kontaminationsvermeidung und Risikominimierung bei der Befüllung mitgebrachter Behältnisse variieren. Es obliegt den verantwortlichen Unternehmer*innen für die jeweilige Abgabeform (Bedienung oder Selbstbedienung) die hygienischen Risiken einzuschätzen und unter Einbeziehung verschiedener Kriterien eine Risikoabwägung vorzunehmen:

- **Trennung der Bereiche und Abläufe**
Es dürfen keine mitgebrachten Behältnisse in betriebliche Bereiche gelangen, in denen offen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Die Handhabung mitgebrachter Behältnisse durch das Bedienpersonal hinter der Theke ist grundsätzlich zu vermeiden. Optimal ist die Nutzung von Hygiene-Tablets oder die Festlegung von „definierten“ Bereichen für die Theke/Tresen.
- **Abwehr von Kontamination**
Sind Kund*innenbehältnisse augenscheinlich nicht ausreichend sauber oder erscheinen ungeeignet für die Befüllung, so sind die Kund*innen darauf hinzuweisen, auch wenn der Zustand des Behältnisses nicht im Verantwortungsbereich des Unternehmens liegt. Im Einzelfall entscheiden letztlich die Unternehmer*innen bzw. das ermächtigte Personal über die Befüllung auf Kund*innenwunsch. Sollte von einem offensichtlich verschmutzten Kund*innenbehältnis das Risiko der Umfeldkontamination ausgehen, da für das Befüllen der Kontakt mit betrieblichen Einrichtungen unvermeidbar ist, muss die Befüllung vorsorglich und aus Verantwortung für die betriebliche Hygiene konsequent abgelehnt werden.
- **Händehygiene**
Händischer, unmittelbarer Kontakt mit Kund*innenbehältnissen erfordert gegebenenfalls eine Anpassung der bedarfsgerechten Händereinigung um das Risiko der Kreuzkontamination zu vermindern.
- **Kommunikation im Betrieb**
Sofern die Unternehmer*innen die Abgabe von Lebensmitteln/Produkten grundsätzlich auch in Kund*innenbehältnisse vorsehen, ist das Personal zusätzlich zu unterweisen und die betrieblichen Festlegungen sind klar zu kommunizieren. Dazu eignet sich z.B. ein betrieblicher Aushang.