



Merkblatt **Wieder-Befüllung von Mehrwegbechern**

1. Allgemeine Vorgaben

- ausschließliche Abgabe von **Heißgetränken**
 - kein Abfüllen von Kaltgetränken, wie z.B. Limonade, Saft --> da ein zu hohes mikrobiologisches Risiko durch Keimverschleppung besteht
 - Abfülltemperatur ist regelmäßig zu überprüfen
- kein Abfüllen von Mehrwegbehältern in Einrichtungen mit Risikogruppen z.B. Seniorenzentren, Kita-Einrichtungen, Krankenhäuser
- auf hygienischen Ablauf der Prozesse achten (Herstellung bis Abfüllung)
- Kontamination des Umfeldes vermeiden
- kein Abfüllen in Bereichen, in denen mit leicht verderblichen oder unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird
- rechtliche Vorgaben (u.a. VO (EG) 852/2004) beachten, wie
 - hygienische Beschaffenheit der Räume gewährleisten
 - Anforderungen an Ausrüstungen einhalten
 - regelmäßige Reinigung und Desinfektion --> Aufnahme in Reinigungsplan
 - Geräte instand halten
 - Personalhygiene beachten
 - betriebliche Eigenkontrollen durchführen z.B. Reinigungsnachweise, Personalschulung
- Vermeidung nachteiliger Beeinflussung
- Lebensmittelunternehmer entscheidet nach Risikoabwägung, ob Abfüllen in vom Kunden mitgebrachte Mehrwegbehälter erfolgt --> die **Verantwortung trägt der Lebensmittelunternehmer**

2. Kriterien beim Befüllen durch Servicepersonal

- Kunde entfernt Deckel eigenständig und bewahrt ihn auf
- Kunde stellt Becher auf Tablett, Becherhalter o.ä.
 - Abstellen des Bechers nur in festgelegtem Bereich
 - Abstellflächen regelmäßig zwischenreinigen
- Becher vom Personal vor Befüllen prüfen auf:
 - Sauberkeit
 - Geeignetheit
 - Defekte
 - vorhandene Reste im Becher (Schutz vor Kontamination)
- bei Bedenken Becher bzw. Befüllen ablehnen oder Einwegbecher anbieten
- nur leere Becher befüllen
- Kontakt zwischen Becher und Abfüllstutzen vermeiden
 - technische Voraussetzungen schaffen z.B. Nutzung von Umfüllbecher, Vorrichtung zur Becherplatzierung schaffen
- beim Überlaufen des Bechers möglichst Einwegmaterial zum Reinigen der Außenseite des Bechers verwenden
- Kunde schließt Becher nach Abfüllen eigenständig
- Personalhygiene: vor Beginn einer neuen Tätigkeit --> **Hände waschen**
- Arbeitsablauf für die Mitarbeiter festlegen z.B. in Arbeitsabweisung
- bei regelmäßigen Personalschulung sind diese aufzugreifen und zu schulen

3. Kriterien bei Selbstbedienung

- Piktogramme oder Hinweisschilder anbringen, um Kunden darauf hinzuweisen ausschließlich saubere und gereinigte Behälter zu verwenden
- evtl. Hinweisschild anbringen, welche Behälter nicht geeignet sind
- Geräte/Vorrichtungen nutzen, bei denen Kontakt zwischen Becher und Abfüllstutzen vermieden wird (Vorrichtung wie unter 2. beschrieben)
- Bedienungsanleitung für Kunden anbringen
- Materialien zur Reinigung (Einwegtücher) für Fall des Verschüttens bereit stellen
- Vorrichtung vor erneutem Befüllen durch das Servicepersonal reinigen

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April über Lebensmittelhygiene in der jeweils geltenden Fassung
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV) in der jeweils geltenden Fassung

weiterführende Merkblätter / Literatur

- Merkblatt zu hygienischem Betrieb von freistehenden Wasserspendern (BfR)
- Merkblatt „Coffee to go“ – Becher – Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung (BLL)
- Merkblatt zu Mehrwegbehälter
- DIN 10531, Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern – Hygieneanforderungen
- Merkblatt Hygieneaspekte bei der Wiederbefüllung privat mitgebrachter Coffee to go - Becher (Deutsche Umwelthilfe e.V.)
- Leitlinien für gute Hygienepaxis für Watercooler

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Brandenburg an der Havel.
