



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

MERKBLATT

„Coffee to go“-Becher

Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen
Bechern zur Abgabe von Heißgetränken
in Bedienung oder Selbstbedienung



MERKBLATT – „Coffee to go“-Becher

Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung

Angebote zur (Wieder-)Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Mehrwegbecher mit Heißgetränken zur Mitnahme („Coffee to go“) sind in Betriebsstätten der Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel grundsätzlich möglich, sofern die jeweils verantwortlichen Lebensmittelunternehmer sich freiwillig hierfür entscheiden.

Dieses MERKBLATT beschreibt die hierfür relevanten rechtlichen Aspekte sowie die betrieblichen Voraussetzungen und gibt konkrete Empfehlungen für eine sachgerechte, hygienische Handhabung kundeneigener Becher zur Befüllung. Das MERKBLATT gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar. Das MERKBLATT wird vorgelegt und unterstützt von den Verbänden, die bundesweit Einzelunternehmen oder systemgeführte Lebensmittelunternehmen mit freiwilligen „Coffee-to-go“-Angeboten vertreten. Das MERKBLATT beschreibt spezifisch die Abgabe von Heißgetränken wie z. B. Kaffee, Kakao oder Tee im Wege der Bedienung oder der Selbstbedienung in Becher bzw. Gefäße, die kundenseitig in das Lebensmittelunternehmen gebracht werden. Die Erfordernisse für Mehrwegbecher-Poolsysteme sind nicht Gegenstand.

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. 852/2004) und bei Bedarf geeignetes, als sicher anerkanntes Lebensmittelkontaktmaterial auszuwählen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004).

Im Falle der in diesem MERKBLATT beschriebenen Abgabe von Heißgetränken in vom Kunden mitgebrachte Behältnisse beschränkt sich die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers auf die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels bis zum Einfüllvorgang. Da das Behältnis Kundeneigentum ist und auf explizite Veranlassung des Kunden befüllt wird, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wird, kann dem Unternehmer keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit des Bechers zugerechnet werden.

Hingegen hat der Lebensmittelunternehmer vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Er hat durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass beim Herstellen bzw. beim Brüh- und Befüllvorgang das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel durch den kundeneigenen Becher beherrscht und minimiert wird. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Selbstbedienung.

Betriebliche Voraussetzungen

Als Voraussetzung und Basis für die Anwendung der praktischen Hinweise in diesem MERKBLATT gilt die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte, die Einhaltung der angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen Guten Hygienepraxis (GHP) einschließlich Personalhygienevorgaben, planvoller Reinigungsmaßnahmen, Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen gemäß den geltenden Hygiene-Vorschriften. Hierzu wird den Betrieben die Berücksichtigung einschlägiger, anerkannter Branchen-Leitlinien für gute Hygienepraxis empfohlen: <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>.

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 Becher variieren. Es obliegt dem verantwortlichen Unternehmer für die jeweilige Abgabeform (Bedienung oder Selbstbedienung) die hygienischen Risiken einzuschätzen und unter Einbeziehung u. a. der nachfolgend beschriebenen Kriterien eine Risikoabwägung vorzunehmen:

- **Art der Getränke und Produkttemperatur**
Es sollten nur übliche Heißgetränke (Kaffee, Kakao oder Tee) aus manueller oder maschineller Zubereitung für die Abgabe in kundeneigene Becher vorgesehen werden. Je höher die Brüh- und Getränkeausgabetemperatur, umso besser ist die keimreduzierende Wirkung.
- **Berücksichtigung besonderer Verbrauchergruppen**
Es sollte grundsätzlich in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in denen bekannter Weise besonders sensible Verbrauchergruppen versorgt werden (z. B. Krankenhaus-Cafeteria), keine Abgabe in mitgebrachte kundeneigene Becher erfolgen.

Kriterien für die Abläufe mit Bedienung (Service):

- **Trennung der Bereiche und Abläufe**
Es dürfen keine kundeneigenen Becher in betriebliche Bereiche gelangen, in denen offen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Die Handhabung kundeneigener Becher durch das Bedienpersonal „hinter der Theke“ ist grundsätzlich zu vermeiden. Optimal ist die Nutzung von Umfüllgefäßen oder Becherhaltern bzw. Tablett für die Kundenbecher, so dass diese den Theken-/ Tresenbereich nicht verlassen bzw. überschreiten und dadurch nicht mit betrieblichen Einrichtungen, wie z. B. der Kaffeemaschine, in Berührung kommen.

- **Abwehr von Kontamination**
Sind Kundenbecher augenscheinlich nicht ausreichend sauber oder erscheinen ungeeignet für die Befüllung, so ist der Kunde darauf hinzuweisen, auch wenn der Zustand des Bechers nicht im Verantwortungsbereich des Unternehmens liegt. Im Einzelfall entscheidet letztlich der Unternehmer bzw. das ermächtigte Personal über die Befüllung auf Kundenwunsch. Sollte von einem offensichtlich verschmutzten Kundenbecher das Risiko der Umfeld-Kontamination 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 Kundenbechern erfordert gegebenenfalls eine Anpassung der bedarfsgerechten Händereinigung um das Risiko der Kreuzkontamination zu vermindern.

Kriterien für die Abgabe in Selbstbedienung:

- **Technische Vorkehrungen**
Durch eine entsprechende technische Vorrichtung zur Becherplatzierung ist der Kontakt zwischen dem Kundenbecher und dem Abfüllstutzen zu vermeiden, um die Kontamination des Abfüllstutzens oder anderer Teile der Ausgabeeinrichtung zu erschweren.
- **Verbraucherinstruktion**
Es sollten in unmittelbarer Nähe zur Selbstbedienungseinrichtung für den Kunden verständliche Hinweise vorgesehen werden, wie „Verwenden Sie nur saubere Becher!“ oder entsprechende Piktogramme.

Kommunikation im Betrieb

Sofern der Unternehmer die Abgabe von Heißgetränken grundsätzlich auch in Kundenbecher vorsieht, ist das Personal zusätzlich zu unterweisen und die betrieblichen Festlegungen sind klar zu kommunizieren. Im Rahmen dieses MERKBLATTS sind beispielhaft „Hygiene-Regeln“ formuliert (siehe Seite 3). Diese eignen sich z. B. als betrieblicher Aushang, wobei inhaltliche Änderungen hinsichtlich der individuell festgelegten Konzepte oder ggf. sprachliche Anpassungen für die Zielgruppe erforderlich sind.

Hygiene bei „Coffee to go“ in mitgebrachten Bechern

HIERAUF IST IM SERVICE ZU ACHTEN:

KUNDENBECHER

- Mitgebrachte Becher gehören dem Kunden und dieser hat die Verantwortung für die Sauberkeit, für das Material und die Eignung seines Bechers.
- Deckel müssen vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden.
- Bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung können dem Kunden ggf. Einwegbecher angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke/dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.



SORGFALT BEIM BEFÜLLEN

- Nur so viel Kontakt mit den Kundenbechern wie für den Befüllvorgang nötig.
- Vorgesehene Umfüllbecher, Tablettts oder Becherhalter sind zu nutzen.
- Kundenbecher nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke/dem Tresen abstellen lassen.
- Bei Befüllung direkt aus der Kaffeemaschine die Einstellung so wählen, dass der Kundenbecher den Abfüll-/Auslaufstutzen nicht berührt.
- In solchen Fällen dürfen sich in unmittelbarer Nähe der Kaffeemaschine keine unverpackten leicht verderblichen Lebensmittel befinden.



SAUBERKEIT DES UMFELDS

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit Kundenbechern in Berührung kommen, wie Abstellfläche für Kundenbecher auf der Theke oder an der Kaffeemaschine, die Tablettts oder Becherhalter für die Umfüllung, die Abstellflächen bei Milch- und Zuckerstationen.
- Bei Bedarf sind diese Bereiche und Abstellflächen auch zu desinfizieren.



HERAUSGABE durch den

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Food Federation Germany

Claire-Waldoff-Straße 7

10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0

info@lebensmittelverband.de

lebensmittelverband.de

twitter.com/lmverband

facebook.com/unserelbennsmittel

instagram.com/unserelbennsmittel

In Zusammenarbeit mit

Bundesverband der Systemgastronomie e. V.

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.

DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.

Deutscher Konditorenbund e. V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Stand: 2. Auflage, September 2019