

Mehrweg statt Einweg Einfacher als gedacht!

Weggeworfene Coffee-to-go-Becher verschmutzen Straßen, öffentliche Plätze und die Natur. In Berlin werden stündlich 20.000 Einwegbecher verbraucht, in ganz Deutschland sind es pro Jahr fast drei Milliarden Stück. Die Verschmutzung ist ein Ärgernis und schadet der Umwelt.

Um die steigende Anzahl der Einwegbecher to go in Berlin zu reduzieren, sollen für Verbraucherinnen und Verbraucher Anreize geschaffen werden, vom Einwegbecher auf Mehrwegbecher zu wechseln.

Der Berliner Senat führt hierfür gemeinsam mit Berliner Wirtschafts- und Umweltverbänden eine Kampagne zur verstärkten Nutzung von Mehrwegbechern durch.

Es ist einfacher als gedacht: In diesem Faltblatt finden Sie alle Informationen, was dabei zu beachten ist.

Ob Café, Imbiss, Bäckerei, Tankstelle oder Spätkauf etc. – wie Sie als Lebensmittelunternehmer die Hygienevorgaben beim Befüllen von Mehrwegbehältern erfüllen können, haben die Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz und die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung in diesem Leitfaden in einem Überblick über die Mindestanforderungen der Lebensmittelhygiene für Sie zusammengestellt.

Mehrweg statt Einweg ist umweltfreundlich und einfacher, als Sie denken.

Machen Sie mit!

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz

BERLIN



Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr und
Klimaschutz
Öffentlichkeitsarbeit
Am Köllnischen Park 3
10179 Berlin

02/2021



MEHRWEGBECHER LEICHT GEMACHT!

Hygieneleitfaden für die Benutzung von Mehrwegbechern in der Gastronomie

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz

BERLIN



Hygieneempfehlung für teilnehmende Lebensmittelbetriebe

Nachfolgend wird aufgeführt, welche Mindestanforderungen der Lebensmittelhygiene durch den*die Lebensmittelunternehmer*in einzuhalten sind:



Verwendung von ausschließlich sauberen, geeigneten Behältnissen mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen.



Vor Befüllung ist eine Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Fremdkörper durchzuführen. Deckel sind von den Kund*innen vor Befüllung abzunehmen und aufzubewahren. Befüllung mitgebrachter Becher, zum Beispiel mit einem Umfüllbecher, nur durch geschultes Personal.



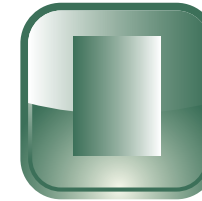
Einhaltung der Personalhygiene; Händewaschen nach dem Befüllen mitgebrachter Becher, wie nach dem Kassieren.



Ein separater Thekenbereich beziehungsweise geeignete Standortwahl zum Befüllen der Behältnisse, damit der Kaffeebecher der Kund*innen nicht in den unmittelbaren Hygienebereich (Bereich, in dem leicht verderbliche Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) gelangt.



Umfüllbecher und/oder Becherhalter sind für das Befüllen zu nutzen. Direkter Kontakt der Behältnisse mit Abfüllstutzen oder anderen Gerätschaften ist auszuschließen.



Information der Kund*innen im Verkaufsbereich, dass nur saubere und leere Becher befüllt werden dürfen.



Kund*innen stellen ihren Mehrwegbecher zum Befüllen auf ein – nur für diesen Zweck bestimmtes „Hygiene“-Tablett. Darauf wird der Becher befüllt.



Reinigung beziehungsweise Desinfektion der Abstellflächen für die zu befüllenden Behältnisse, der Kaffeemaschine und Geräte in regelmäßigen Abständen (Reinigungs- und Desinfektionsplan) sowie bei Bedarf durch das Personal.



Regelmäßige Personalschulungen zu diesem Thema und Dokumentation der Arbeitsabläufe einschließlich der Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie über die Bedarfsreinigung und -desinfektion.

Im Direktkontakt mit der im Bezirk zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde können spezifische Problemstellungen geklärt werden.

Unter welchen Voraussetzungen in Lebensmittelbetrieben (zum Beispiel in Bäckereien oder in der Gastronomie) die Möglichkeit für ein Abfüllen, zum Beispiel von Heißgetränken in mitgebrachten Mehrwegbechern, besteht, bleibt aufgrund der individuellen baulichen Voraussetzungen der jeweiligen Betriebsstätten eine Einzelfallentscheidung und somit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort vorbehalten.

Die Kontaktdaten des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter der Berliner Bezirke finden Sie unter nachstehendem Link:
<https://service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

Die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln werden in den Vorschriften der bundeseinheitlichen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) geregelt. Danach muss jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, die an andere Verbraucher*innen abgegeben werden, ausgeschlossen sein. Hierfür trägt der Lebensmittelunternehmer nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene) die Hauptverantwortung.

Der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beugt Hygienrisiken und einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vor.

Diese Handlungsempfehlung soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bitte beachten Sie auch das Merkblatt „Coffee-to-go-Bechern“ des Lebensmittelverbands Deutschland (09/2019)
<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20190909-leitlinie-merkblatt-coffee-to-go-mitgebrachte-becher-veroeffentlicht>