



Kundeneigene Behältnisse – Verantwortung der Kunden

- Der Kunde bzw. die Kundin trägt die Verantwortung dafür, dass die mitgebrachten Behältnisse für das jeweilige Lebensmittel geeignet, sauber und unbeschädigt sind.
- Die Behältnisse sollen aus leicht zu reinigenden und glatten Materialien wie Edelstahl, Porzellan, bruchstarrerem Glas, Emaille oder Kunststoff bestehen.
- Deckel, z. B. von Bechern oder Boxen, sollen von der Kundin bzw. vom Kunden selbst abgenommen und nach dem Befüllen aufgebracht werden.

Tipp: Die App „Zero Waste Map“ der Hamburger Stadtreinigung www.stadtreinigung.hamburg/privatkunden/app/index.html hilft bei der Suche nach Geschäften, die kundeneigene Behälter akzeptieren.

Impressum

Herausgeber

Behörde für Gesundheit und
Verbraucherschutz
Fachabteilung Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen
Billstraße 80 A, 20539 Hamburg

Bezug

publikationen@bgv.hamburg.de

Fotos

Titel: ©jackfrog, Fleisch: ©Christin,
Getränke und Trockenfrüchte:
©Halfpoint – alle Adobe Stock.

Gestaltung

www.kwh-design.de

Druck

VIG Druck + Media GmbH

Stand: März 2020



LEBENSMITTEL

UNVERPACKT

EINKAUFEN

Hygienisches Befüllen
kundeneigener Behältnisse

Hygienisches Befüllen kundeneigener Behältnisse

Verbraucherinnen und Verbraucher können beim Einkaufen einen sinnvollen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem sie eigene Mehrwegbehältnisse verwenden. Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist das Befüllen kundeneigener Behältnisse mit losen Lebensmitteln grundsätzlich möglich. Dabei trägt der Lebensmittelunternehmer die Verantwortung für die Einhaltung hygienerechtlicher Vorschriften bis zum Zeitpunkt der Abgabe von Lebensmitteln an die Verbraucherin bzw. den Verbraucher. Es ist deshalb darauf zu achten, dass mitgebrachte Gefäße weder die betriebliche Hygiene gefährden noch Lebensmittel nachteilig beeinflussen.



Folgende Aspekte sind zu beachten: Verantwortung der Lebensmittelunternehmer



- Das Befüllen kundeneigener Mehrwegbehälter muss für den jeweiligen Betrieb durchdacht und als konkreter Ablauf festgelegt sein.
- Bei Zweifeln an der Eignung oder der Sauberkeit des Behältnisses sollte der Lebensmittelunternehmer die Befüllung ablehnen. Alternativ kann der Kundin bzw. dem Kunden ggf. ein Mehrwegbehältnis aus dem eigenen Sortiment angeboten werden.
- Ausgewiesene Abstellbereiche, Tablettis oder Halterungen für das Abstellen des Behältnisses verringern das Risiko von Kreuzkontaminationen im Hygienebereich des Betriebs. Kontaktflächen müssen adäquat gereinigt und ggf. desinfiziert werden.
- Bei händischem Kontakt mit dem kundeneigenen Behältnis sind angepasste Maßnahmen zur Händereinigung erforderlich. „So wenig Kontakt wie möglich, so viel Kontakt wie nötig“ ist die handlungsleitende Maxime.
- Die Befüllung direkt aus Automaten oder Spendern (Getränkeautomaten, „bulk bins“) muss so erfolgen, dass kein Kontakt des Abfüllstutzens zum mitgebrachten Behältnis erfolgt.
- Das Personal soll im Rahmen von regelmäßigen Schulungen und anhand spezifischer, schriftlicher Arbeitsanweisungen über die hygienische Handhabung von kundeneigenen Mehrwegbehältern unterrichtet werden.
- Der Aushang einer Kundeninformation über die Eignung von Mehrwegbehältern und den Ablauf der Befüllung wird empfohlen.