



Der Abfüllbereich sollte außerhalb des unmittelbaren Hygienebereiches (Bereich in dem leicht verderbliche Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) liegen, um eventuelle Kreuzkontaminationen auszuschließen. Sollte das nicht möglich sein, können das Abstellen des Mehrwegbechers auf dem Thekenbereich und die Verwendung eines eigenen Umfüllgefäßes eine Alternative sein.

Für evtl. auftretende Detailfragen besteht die Möglichkeit, das zuständige Verbraucherschutzamt (Lebensmittelüberwachung) des Bezirkes zu kontaktieren.

(Dieser Ratgeber soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Haftung für den Inhalt kann nicht übernommen werden.)



## HYGIENISCHE STANDARDS

## FÜR HEISSGETRÄNKE

Ratgeber zum Befüllen  
von Mehrwegbehältnissen

Herausgeber  
Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz  
Abteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen  
Billstraße 80a, 20539 Hamburg

Bezug: publikationen@bgv.hamburg.de  
Stand: Januar 2017  
Gestaltung: www.kwh-design.de  
Titelfoto: © amenic181/fotolia  
Druck: flyeralarm

>> Zunehmend fragen Verbraucherinnen und Verbraucher in Bäckereien, Cafés und Raststätten nach Heißgetränken in Einwegbechern zum Verzehr außerhalb der Betriebsstätte. Dadurch fallen derzeit bundesweit ca. 2,8 Milliarden Coffee-to-go Becher jährlich an und verursachen ca. 40.000 Tonnen Müll im Jahr.



>> Um bestehende Unsicherheiten bei interessierten Lebensmittelunternehmern hinsichtlich der Hygienevorgaben auszuräumen, wird dieser Ratgeber mit Empfehlungen zur Verfahrensweise des Befüllens von Mehrwegbehältnissen bereitgestellt.

Weder das nationale<sup>1</sup> noch das europäische Lebensmittelrecht<sup>2</sup> verbieten das Befüllen von mitgebrachten Mehrwegbehältnissen mit Heißgetränken.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden. Hierfür trägt der Lebensmittelunternehmer nach VO (EG) Nr. 852/2004 die Hauptverantwortung.

Grundsätzlich wird für Heißgetränke wie Kaffee und Tee das mikrobielle Risiko eher gering eingeschätzt. Ungeachtet dessen minimiert der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen Hygierisiken und beugt einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vor.

<sup>1</sup> Lebensmittelhygiene-Verordnung-LMHV

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II, Kapitel V, Vorschriften für Ausrüstung

>> Mindeststandards für Lebensmittelunternehmer

- Geeignete Standortwahl zum Aufstellen von Kaffeeautomaten.
- Befüllen von mitgebrachten Bechern nur durch geschultes Personal.
- Sichtkontrolle der Becher auf Sauberkeit, ggf. Ausspülen mit heißem Wasser.
- Befüllen von geeigneten Bechern (vorzugsweise Edelstahl, Porzellan, Glas, Emaille, aber eben auch mehrfach verwendbare Kunststoffbecher).
- Kein direkter Kontakt von Abfüllstutzen / Gerätschaften und dem Mehrwegbecher. Falls der Abfüllstutzen nicht entsprechend verstellbar ist, kann zunächst in ein eigenes Gefäß und dann umgefüllt werden.
- Ggf. Verwendung von Becherhaltern, um unmittelbaren Kontakt zu vermeiden.
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Abstellflächen für mitgebrachte Mehrwegbecher.
- Regelmäßige Händereinigung und -desinfektion zwischen den einzelnen Tätigkeiten, ggf. Tragen von Hygienehandschuhen.
- Regelmäßige Wiederholung der Personalschulung zu diesem Thema.
- Aushang im Verkaufsbereich, dass nur optisch saubere Mehrwegbehältnisse befüllt werden dürfen.
- Dokumentation der Arbeitsabläufe.

