



# „Einmal ohne, bitte“

## Informationsblatt - Empfehlung zur Hygiene bei dem Verpacken in mitgebrachte Behältnisse durch das Servicepersonal

### KUND\*INNENBEHÄLTNIS

- » Mitgebrachte Behältnisse sind Eigentum der Kund\*innen. Diese haben die Verantwortung für deren Sauberkeit, Material und Eignung.
- » Die mitgebrachten Behältnisse der Kund\*innen müssen leer, sauber und entsprechend der gewünschten Produktanzahl in ausreichender Menge vorhanden sein.
- » Die Deckel müssen von den Kund\*innen abgenommen und von ihnen während der Befüllung aufbewahrt werden. Nach der Befüllung verschließen die Kund\*innen das Behältnis selbstständig.
- » Bei mitgebrachten Behältnissen mit erkennbaren Verschmutzungen oder bei zweifelhafter Eignung muss die Befüllung abgelehnt werden.

### ABWICKLUNG IM SERVICE

- » Annahme der mitgebrachten geöffneten Behältnisse in einem dafür festgelegten „definierten“ Bereich der Theke ODER
- » den Kund\*innen wird ein nur für diesen Zweck bestimmtes „Hygiene“-Tablett bereitgestellt, auf dem sie eigenständig ihre mitgebrachten geöffneten Behältnisse ablegen
- » Bestücken der Behältnisse mit den Produkten. Kein Kontakt mit kundeneigenen Behältnissen.
- » Die Kund\*innen erhalten an dem „definierten“ Bereich der Theke ODER über das Tablett ihre Behältnisse zurück und verschließen diese eigenständig.

### HYGIENE

- » Beim Abwiegen der Produkte sind mitgebrachte Behältnisse nicht ungeschützt auf der Waage zu platzieren. Es ist eine Unterlage zu verwenden.
- » Ansonsten gelten die allgemeinen Hygienevorschriften für den Betrieb insbesondere für den Bedienbereich (Handhygiene).
- » Allgemein geht es darum, dass der Betrieb die strengen europäischen und nationalen Hygienevorschriften einhält, damit keine krankheitserregenden Keime oder auch anhaftender Schmutz über die mitgebrachten Behältnisse in den eigenen Verkaufsbereich oder auch Produktionsbereich gelangt.



# „Einmal ohne, bitte“

## Ergänzende Hinweise - Empfehlung zur Hygiene bei dem Verpacken in mitgebrachte Behältnisse durch das Servicepersonal

### 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 Abgabe von Lebensmitteln/Produkten in von Kund\*innen mitgebrachten Behältnissen beschränkt sich die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer\*innen auf die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels/Produktes bis zum Einfüllvorgang. Da das Behältnis Kund\*inneneigentum ist und auf explizite Veranlassung der Kund\*innen befüllt wird, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wird, kann den Unternehmer\*innen keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit des Behältnisses zugerechnet werden.
- Hingegen haben die Lebensmittelunternehmer\*innen vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Sie haben durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel durch die mitgebrachten Behältnisse beherrscht und minimiert wird. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Selbstbedienung.  
Die zuvor genannten Arbeitsbereiche/ -mittel sind in das betriebliche Eigenkontrollsystem aufzunehmen.  
Das Servicepersonal wird im Vorfeld durch den Lebensmittelunternehmer/die Lebensmittelunternehmerin geschult.

### 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 Behältnisse variieren. Es obliegt den verantwortlichen Unternehmer\*innen für die jeweilige Abgabeform (Bedienung oder Selbstbedienung) die hygienischen Risiken einzuschätzen und unter Einbeziehung verschiedener Kriterien eine Risikoabwägung vorzunehmen:

- **Abwehr von Kontamination**  
Sind Kund\*innenbehältnisse augenscheinlich nicht ausreichend sauber oder erscheinen ungeeignet für die Befüllung, so sind die Kund\*innen darauf hinzuweisen, auch wenn der Zustand des Behältnisses nicht im Verantwortungsbereich des Unternehmens liegt. Im Einzelfall entscheiden letztlich die Unternehmer\*innen bzw. das ermächtigte Personal über die Befüllung auf Kund\*innenwunsch. Sollte von einem offensichtlich verschmutzten Kund\*innenbehältnis das Risiko der Umfeldkontamination 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 Kund\*innenbehältnissen erfordert gegebenenfalls eine Anpassung der bedarfsgerechten Händereinigung um das Risiko der Kreuzkontamination zu vermindern.
- **Kommunikation im Betrieb**  
Sofern die Unternehmer\*innen die Abgabe von Lebensmitteln/Produkten grundsätzlich auch in Kund\*innenbehältnisse vorsehen, ist das Personal zusätzlich zu unterweisen und die betrieblichen Festlegungen sind klar zu kommunizieren. Dazu eignet sich z.B. ein betrieblicher Aushang.  
Der Personalaufwand ist realistisch zu kalkulieren, um das dargestellte System auch in Stoßzeiten gewährleisten und umsetzen zu können.