

15. August 2023

Mehrweg in der Gastronomie – Hygieneregeln

Andreas Träger – 0211 89 93381 – andreas.traeger@duesseldorf.de

Mehrweg - Konzepte

- **Mehrwegangebot über kundeneigene Gefäße**
 - Befüllung von Isolier-Kaffeebechern oder Frisshaltdosen
 - Verantwortung für Gefäße liegt bei den Kunden*innen (Eignung / Hygiene)
 - Verantwortung für Befüllung liegt bei der Gastronomie
- **Mehrwegangebot über Pool-/Pfand-Systeme**
 - Verantwortung liegt vollständig bei Gastronomie
 - Unterschied zum „normalen Geschirr“? Nein.
- Bei beiden Konzepten ist immer noch Selbstbedienung und Bedienung zu unterscheiden.

Mehrweg - Grundsätzliches

- Hygienisch kein Unterschied zwischen Geschirr des Betriebs und kundeneigenem Geschirr – sogenannte Gefahr der nachteiligen Beeinflussung immer durch „benutztes“ Geschirr vorhanden
- Betrieb muss über hygienische Grundvoraussetzungen verfügen, um verwendetes Geschirr zu reinigen.
- Bei früherer ausschließlichen Abgabe von Einweggeschirr sind ggf. kleinere organisatorische Änderungen notwendig
- Poolkonzepte schon immer vorhanden, z.B. Glühweintassen Weihnachtsmärkte, Pfandflaschensysteme Mineralwasser

Mehrweg – Hygieneanforderung: Kundeneigenes Geschirr

Mit Bedienung

- Deckel verbleibt bei Kunden
- Sichtkontrolle Kundenbehältnis
 - Wenn hygienisch ungeeignet oder beschädigt- Hinweis an Kunden
 - Verantwortung tragen Kunden
- Kontakt mit Händen oder Betriebseinrichtungen so weit es geht vermeiden.
 - Hilfsmittel nutzen – z.B. Tablett, Einmalhandschuhe
 - Festen Ort der Übergabe definieren
- Kontakt mit Kundengefäß macht Reinigung notwendig
 - Abfüllstutzen, Portionierlöffel, Hände, usw.
- Kunden verschließen Gefäße
- Hygienischer Umgang mit Mehrweggefäßen ist in jährlichen Hygieneschulungen des Personals zu berücksichtigen.

Mehrweg – Hygieneanforderung: Kundeneigenes Geschirr

Selbstbedienung

- Verständlicher Kundenhinweis zum Verhalten muss vorhanden sein
 - „Verwenden Sie nur sauberes Mehrweggeschirr.“
 - „Kontakt von Portionierlöffeln mit Ihrem Geschirr ist zu vermeiden. Bei Kontakt mit dem Gefäß sprechen Sie uns bitte an. Wir tauschen den Portionierlöffel aus.“
 - „Legen Sie bitte keine bereits entnommenen Lebensmittel zurück.“
 - „Ggf. notwendige Instruktionen bei Abgabe nach Gewicht.“
- Platzangebot für Kunden schaffen
- Hygienischer Umgang mit Mehrweggefäßen ist in jährlichen Hygieneschulungen des Personals zu berücksichtigen.

Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool-/Pfand-Systeme

Anforderung an Mehrweggefäße

Unterschied: Gefäße werden an Kunden verliehen oder verkauft

- Verantwortung für die Eignung des Gefäßes liegt dann bei Gastronomie oder Poolsystem-Betreiber.
- Lebensmittelrechtliche Eignung berücksichtigen, sowie Anforderung an Reinigung und Behandlung
- Gefäße müssen für den Kontakt mit Lebensmitteln vom Hersteller vorgesehen werden.
- Bestätigung für Eignung der Gefäße oder Konformitätserklärung notwendig
- Vorsicht bei Eigenimporten aus Drittstaaten – Verantwortungsübertragung auf den Importeur



Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool- / Pfand-Systeme

Pool-System für befandete Mehrweggeschirre
(Modellablauf)

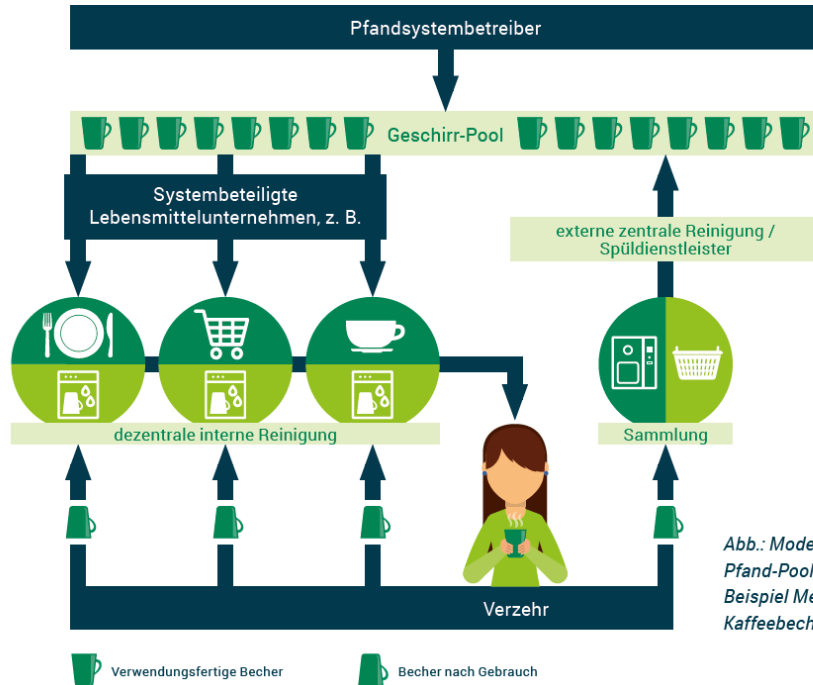


Abb.: Modellablauf eines
Pfand-Poolsystems am
Beispiel Mehrweg-
Kaffebecher

Beispiele:

- Dezentrale Reinigung:
Weihnachtsmärkte mit
Reinigung der Glühweintassen
je Stand.
- Zentrale Reinigung:
Mehrwegpfandflaschen

Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool-/Pfand-Systeme

Dezentrale Reinigung

- Bei Abgabe - Sichtkontrolle Kundenbehältnis
 - Wenn hygienisch ungeeignet oder beschädigt – Austausch Gefäß
 - Verantwortung trägt Gastronomie
- Bei Rückgabe – Immer Austausch gegen „neues“, gereinigtes Gefäß
- Benutze Gefäße behandeln wie benutztes, betriebseigenes Geschirr
 - Trennung rein/unrein – Keine Lagerung in Herstellungs- oder Lagerbereichen von offenen Lebensmitteln – Nachteilige Beeinflussung von anderen Lebensmitteln sind zu vermeiden – Separierung des Geschirrs
 - Reinigung in räumlich getrennter Spülküche / Zeitliche Trennung zur Herstellung in Küche

Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool-/Pfand-Systeme

Dezentrale Reinigung – Spülvorgang

- Benutze Gefäße behandeln wie benutztes, betriebseigenes Geschirr
 - Aber: „Leergut“ war längere Zeit außerhalb des Verantwortungsbereich – Sichtkontrolle auf Rückstände notwendig, die ggf. durch Spülmaschine nicht entfernt werden. (z.B. Zigarettenkippen, usw.)
- Desinfizierende Reinigung nach DIN notwendig
 - Durch gewerbliche Spülmaschinen erfüllt.
 - Kein Unterschied zu sonstigem betriebseigenen Kundengeschirr
- Hygienische, trockene Lagerung nach Reinigung notwendig
- Von Hand spülen, nicht zulässig.
- Umgang mit Mehrweggefäßen ist in jährlichen Hygieneschulungen des Personals zu berücksichtigen.

Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool-/Pfand-Systeme

Zentrale Reinigung

- Bei Abgabe - Sichtkontrolle Kundenbehältnis
 - Wenn hygienisch ungeeignet oder beschädigt – Austausch Gefäß
 - Verantwortung trägt Gastronomie
- Bei Rückgabe – Immer Austausch gegen „neues“, gereinigtes Gefäß
- Benutze Gefäße behandeln wie benutztes, betriebseigenes Geschirr
 - Trennung rein/unrein – Keine Lagerung in Herstellungs- oder Lagerbereichen von offenen Lebensmitteln – Nachteilige Beeinflussung von anderen Lebensmitteln sind zu vermeiden – Separierung des Geschirrs z.B. in Boxen
- Stichprobenkontrolle bei Lieferung gereinigter Gefäße von zentraler Geschirrrreinigung
- Umgang mit Mehrweggefäßen ist in jährlichen Hygieneschulungen des Personals zu berücksichtigen.

Mehrweg – Hygieneanforderung: Pool-/Pfand-Systeme

Zentrale Reinigung durch Pool-Teilnehmende oder Dienstleister

- Benutze Gefäße behandeln wie benutztes, sonstiges Mehrweggeschirr
- Aber: „Leergut“ war längere Zeit außerhalb des Verantwortungsbereich – Sichtkontrolle auf Rückstände notwendig, die ggf. durch Spülmaschine nicht entfernt werden. (z.B. Zigarettenkippen, usw.)
- Desinfizierende Reinigung nach DIN notwendig – Gewerbliche Spülmaschinen
- Vertragliche Regelungen bzgl. der lebensmittelrechtlichen Verantwortungen werden empfohlen – Verantwortlichkeiten Reinigung / Lebensmittelkontaktmaterialien

Mehrweg – Hygieneanforderung: Weitere Informationen:

- **Leitlinien des Lebensmittelverband Deutschland**

- Merkblatt „Pool-Geschirr“
- Merkblatt „Mehrweg-Behältnisse“
- Merkblatt „Coffee to go“-Becher

- Kostenlos verfügbar unter:

[Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweise für Servicekräfte - Lebensmittelverband Deutschland](#)

- **Fragen zur lebensmittelrechtlichen Umsetzung im Betrieb / Eignung des Mehrweggeschirrs für den Lebensmittelkontakt**

- Lebensmittelkontrolleur*innen Ihrer Lebensmittelüberwachung