

Merkblatt zur Handhabung bei der Wiederbefüllung privat mitgebrachter „Café to Go“ – Becher

Das Befüllen von privat, mitgebrachten Mehrwegbecher im Einzelhandel und in der Gastronomie ist rechtlich nicht verboten, sollte jedoch bestimmten Hygienekriterien unterliegen.

Unterschieden werden zwei Möglichkeiten des Befüllens:

1. Das Befüllen im Rahmen der Selbstbedienung durch den Kunden
2. Das Befüllen durch den Betriebsverantwortlichen nach vorheriger Übernahme des Gefäßes vom Kunden

Nachgenannte Handlungsempfehlungen wären hierbei zu beachten:

1. Das Befüllen im Rahmen der Selbstbedienung durch den Kunden:

- Aufstellen der Kaffeemaschine außerhalb des Hygienebereichs des Betriebes
- Einstellen der Kaffeemaschine, so dass der Mehrwegbecher den Auslaufstutzen nicht berühren kann
- Wenn technisch möglich: Programmieren der Kaffeemaschine, so dass nach jeder Getränkeausgabe ein Dampfstoß den Auslaufstutzen desinfizieren kann (Hinweis an der Maschine, wegen Verbrühungsgefahr für den Kunden)
- Kundenhinweis / Aushang anbringen, dass nur saubere Mehrwegbecher befüllt werden dürfen
- Gegebenenfalls dem Kunden eine Möglichkeit bieten, den Kaffeebecher reinigen zu können (mobiles Spülbecken im Bereich der Kaffeemaschine oder einfacher: Anbieten von geeigneten Feucht-Reinigungstüchern und Abwurfstation für gebrauchte Tücher)
- Geeignete Abstellmöglichkeit für den Kunden während des Bezahlvorgangs bereithalten; ggf. vor der Selbstbedienung den Bezahlvorgang abschließen
- Regelmäßige Kontrolle der Kaffeemaschine auf Verschmutzung und Wartungsnotwendigkeit
- Dokumentation der Kontrollergebnisse im Rahmen des Eigenkontrollsystems des Betriebes

2. Das Befüllen durch den Betriebsverantwortlichen nach vorheriger Übernahme des Gefäßes vom Kunden:

- Überprüfung des mitgebrachten Bechers auf Sauberkeit und Fremdkörper
- Der Deckel des Bechers sollte vom Kunden vor Übergabe abgenommen und verwahrt werden.
- Grundsätzlich sind nur leere Becher zu befüllen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Mehrwegbecher nicht den Auslaufstutzen der Kaffeemaschine berührt.
- Bei Verschmutzungen sollten die Becher vor der Verwendung unter heißem Dampf desinfiziert werden bzw. mit heißem Wasser gereinigt werden.
- Sollte das direkte Befüllen des Mehrwegbeckers im Betrieb vom Verantwortlichen nicht gewünscht sein, kann ein betriebseigenes Umfüllgefäß genutzt werden.
- Die Nutzung eines Becherhalters verhindert die Berührung des Bechers durch das Betriebspersonal.
- Die Abstellfläche für die Entgegennahme und Abgabe der Becher vom bzw. durch den Kunden sollte außerhalb des betrieblichen Hygienebereichs liegen.

- Nach dem Befüllen des Bechers und der Abgabe an den Kunden sollten die Hände gereinigt werden.
- Das hygienisch einwandfreie Befüllen der Becher und die Bedienung der Kaffeemaschine sollte Bestandteil der regelmäßig stattfindenden Personalschulungen sein.
- Der Hygienestatus der Kaffeemaschine (regelmäßige Reinigung, Desinfektion und Wartung) ist durch das Eigenkontrollsystem zu dokumentieren.

Es obliegt immer der Risikoabwägung des Lebensmittelunternehmers, ob er im Rahmen der oben dargestellten Möglichkeiten das Verwenden von durch den Kunden mitgebrachte Mehrwegbehältnisse zulässt.

In jedem Fall sollten die aufgelisteten Punkte zur Eigensicherung und zum Einhalten der Sorgfaltspflicht des Betriebsinhabers beachtet werden, so dass das Risiko der Abgabe eines negativ beeinflussten Lebensmittels an den Kunden ausgeschlossen werden kann.