



# MEHRWEG LEICHT GEMACHT

Merkblatt für die  
Benutzung von  
Mehrwegbehältern  
in der Gastronomie

**ZERO**  
**WASTE**  
**AGENTUR**

Eine Initiative von:



# MEHRWEG STATT EINWEG EINFACHER ALS GEDACHT!

Weggeworfene Einwegbehälter und -becher verschmutzen Straßen, öffentliche Plätze und die Natur. Insgesamt fallen in Deutschland rund 280.000 Tonnen an Einweggeschirr und To-go-Verpackungen jährlich an.

Machen Sie mit und setzen Sie ein Zeichen gegen Umweltverschmutzung und Ressourcenverschwendung – gehen Sie den Mehrweg.

[www.ZeroWasteAgentur.de](http://www.ZeroWasteAgentur.de)

# MEHRWEG FÜR ALLE: HINWEISE ZU PFANDSYSTEMEN

Beachten Sie bei der Ausgabe und der Rücknahme von Mehrwegbehältern die hier genannten Hinweise zur Hygiene. Es ist sicherzustellen, dass im Umgang mit den Mehrwegbehältern die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Stellen Sie für die Rücknahme von Mehrwegbehältern eigens dafür vorgesehene Sammelbehälter oder Abnahmemöglichkeiten bereit, die möglichst außerhalb des Theken- und Betriebsbereichs liegen. Stark verschmutzte oder defekte Behälter sollten je nach Regelungen des Mehrwegpoolsystems zurückgewiesen oder dem Recycling zugeführt werden.

Hinweise zur Reinigung und Trocknung der Mehrwegbehältnisse sind beim Anbieter des Mehrwegpoolsystems zu erfragen. Grundsätzlich gilt, dass zurückgegebene Behältnisse zeitnah, spätestens zum Ende des Arbeitstages, gespült und gereinigt werden. Etwaige Lebensmittelreste müssen getrennt gesammelt und der Verwertung zugeführt werden.

Die Lagerung von sauberen, trockenen Mehrwegbehältnissen erfolgt mit der Öffnung nach unten auf einer hygienisch einwandfreien Unterlage. Nach Möglichkeit werden sie abgedeckt.

# HYGIENEEMPFEHLUNG FÜR MITGEBRACHTE MEHRWEGBEHÄLTER

Auf Grundlage einer guten betrieblichen Lebensmittelhygienepaxis sind folgende Mindestanforderungen verpflichtend einzuhalten:



## **Achtung beim Befüllen**

Vor Befüllung ist eine Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Fremdkörper durchzuführen. Deckel sind von den Kund\*innen vor Befüllung abzunehmen. Bei erkennbaren Verschmutzungen **muss** die Annahme abgelehnt werden oder neue, einwandfreie Mehrwegbehälter zur Mitnahme angeboten werden. Es dürfen nur geeignete Behältnisse mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen verwendet werden.



## **Bereiche immer trennen**

Damit die Mehrwegbehälter der Kund\*innen nicht in den unmittelbaren Hygienebereich (Bereich, in dem leicht verderbliche Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) gelangen, nutzen Sie ausschließlich einen separaten Thekenbereich.



## **Hygiene-Tablett nutzen**

Kund\*innen stellen ihren Mehrwegbehälter auf ein nur für diesen Zweck bestimmtes „Hygiene“-Tablett. Darauf wird der Mehrwegbehälter dann befüllt.



### **Kontakt vermeiden**

Schließen Sie den direkten Kontakt zu Maschinenteilen sowie anderen Aufbewahrungsorten aus. Nutzen Sie Umfüllgefäße und/oder Becherhalter und Vorlegebesteck. Die Befüllung darf nur durch geschultes Personal erfolgen.



### **Regelmäßig reinigen und desinfizieren**

Reinigen oder desinfizieren Sie die Abstellflächen für die zu befüllenden Behältnisse, der Kaffeemaschine, sonstiger Geräte oder der Selbstbedienungsbereich in regelmäßigen Abständen (Reinigungs- und Desinfektionsplan) sowie bei Bedarf.



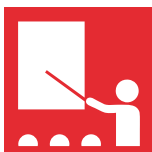
### **Hände waschen**

Halten Sie die Personalhygiene ein. Das Händewaschen nach dem Befüllen mitgebrachter Mehrwegbehältnisse sowie nach dem Kassieren ist zwingend notwendig.



### **Aushänge helfen**

Informieren Sie die Kund\*innen im Verkaufsbereich, dass nur saubere und leere Mehrwegbehältnisse befüllt werden dürfen, die eine glatte, einwandfreie Oberfläche aufweisen.



### **Schulen Sie das Personal**

Es sind regelmäßige Personalschulungen zu diesem Thema erforderlich sowie eine Dokumentation der Arbeitsabläufe, was die Bedarfsreinigung und -desinfektion angeht, einschließlich der Reinigungs- und Desinfektionspläne.

Im Direktkontakt mit der im Bezirk zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde können spezifische Problemstellungen geklärt werden.

Unter welchen Voraussetzungen in Lebensmittelbetrieben (zum Beispiel in Bäckereien oder in der Gastronomie) die Möglichkeit für ein Abfüllen von Getränken und Lebensmitteln in mitgebrachten Mehrwegbehältern besteht, bleibt aufgrund der individuellen baulichen Gegebenheiten der jeweiligen Betriebsstätten eine Einzelfallentscheidung und somit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort vorbehalten.

Die Kontaktdaten der Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsämter der Berliner Bezirke finden Sie unter nachstehendem Link: [www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter](http://www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter)

Die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln werden in den Vorschriften der bundeseinheitlichen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) geregelt. Laut diesen muss jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, die an andere Verbraucher\*innen abgegeben werden, ausgeschlossen sein. Hierfür trägt der\*die Lebensmittelunternehmer\*in nach VO (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene) die Hauptverantwortung.

Der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen beugt Hygienrisiken und einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vor.

Diese Handlungsempfehlung soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bitte beachten Sie auch die Hinweise des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.:  
[www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr](http://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr)

[www.ZeroWasteAgentur.de](http://www.ZeroWasteAgentur.de)  
Berlin, 05/2024