



## **Merkblatt**

### **zur Verwendung von kundeneigenen Behältnissen**

- Stand: 18.03.2019 -

Aus hygienischen Gründen kann die Lebensmittelüberwachung das Verwenden kundeneigener Behältnisse nicht befürworten. Auch bei sauber erscheinenden Behältern besteht die Gefahr, dass Keime von den Kundenbehältern auf die Bedientheke und die Lebensmittel übergehen. Betriebe, die die Verwendung kundeneigener Behältnisse erlauben, müssen das Hygienierisiko beurteilen und Maßnahmen zur Minimierung der Gefahr schriftlich festlegen.

Vor Beginn muss das Personal geschult und in der Anfangszeit verstärkt beobachtet werden, damit eine exakte Durchführung der Arbeitsanweisungen erfolgt.

Aktuell sind mehrere Möglichkeiten der Verwendung kundeneigener Behältnisse bekannt, z.B.:

#### **Behältertauschsystem:**

Hier erhalten die Kunden den ersten Behälter vom Betrieb. Bei den folgenden Einkäufen bringt der Kunde den Behälter wieder mit, gibt ihn in einen Sammelkorb im Kundenbereich und bekommt im Tausch beim Bedienvorgang einen anderen, gereinigten und desinfizierten Behälter, gefüllt mit seinen Einkäufen.

Die Betriebe müssen gewährleisten, dass die Behälter gereinigt, desinfiziert und ausreichend getrocknet werden, bevor sie beim Bedienen erneut an die Kunden ausgegeben werden.

#### **Tablettsystem:**

Im Thekenbereich gibt es einen reservierten und markierten Bereich. Dort stellt der Kunde sein mitgebrachtes, sauberes Mehrweggefäß in geöffnetem Zustand auf ein dafür vorgesehenes Tablett. Der Kunde behält den Deckel.

Der Mitarbeiter hebt ohne Berührung des Mehrweggefäßes das Tablett von der Theke und stellt es auf einen definierten und markierten Bereich hinter der Arbeitstheke. Die Ware wird beim Abwiegen mit speziell gekennzeichneten Gabeln und Zangen gehandhabt und direkt in das auf dem Tablett stehende kundeneigene Mehrweggefäß gegeben. Anschließend hebt der Mitarbeiter das Tablett mit dem Mehrweggefäß vom markierten Platz hinter der Theke und stellt es zurück auf den markierten Thekenbereich.

Der Kunde nimmt sein Gefäß vom Tablett und verschließt es.

Nach jedem Kunden sollten sämtliche verwendeten Gabeln, Zangen, Tablett gereinigt und desinfiziert werden. Der markierte Stellplatz auf der Theke und der Arbeitsfläche sollte ebenfalls gereinigt und desinfiziert werden.

Da der Hygieniezustand der Behälter unbekannt ist, muss das Bedienpersonal besonders sorgfältig arbeiten und darauf achten, dass die Behälter nicht mit Händen, Bedienzangen, -gabel, -löffel etc. berührt werden.

#### **System mit direkter Warenübergabe:**

Es ist auch möglich, dass unverpackte Ware (z.B. nur in Papier eingeschlagene Ware) über die Theke gereicht wird. Hierbei muss das Personal darauf achten, dass die Kunden und die Bereiche, die möglicherweise durch Kunden kontaminiert wurden, nicht berührt werden.

Der Kunde nimmt die Ware und verpackt diese vor der Theke in seinen mitgebrachten Behälter.

Da sich die Mehrwegsysteme gerade erst entwickeln, ist zu erwarten, dass weitere Anpassungen erforderlich werden, um hygienische Risiken zu vermeiden und gesetzliche Vorgaben zu erfüllen.

Bei Fragen steht Ihnen das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt gerne zur Verfügung:

- Internet: [www.hochsauerlandkreis.de](http://www.hochsauerlandkreis.de)
- Telefon: 0291 / 94-1156
- E-Mail: [veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de](mailto:veterinaeramt@hochsauerlandkreis.de)