



Befüllung kundeneigener Behältnisse an Frischetheken

Angebote zur Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Behältnisse an Frischetheken im Allgemeinen sind möglich, sofern die jeweils verantwortlichen Lebensmittelunternehmer sich freiwillig hierfür entscheiden und eine sachgerechte, hygienische Handhabung der „privaten“ Dosen, Gläser oder Ähnliches gewährleisten.

Da es sich bei den an Frischetheken angebotenen Lebensmitteln um hygienisch sensible und auch leicht verderbliche Produkte wie Fleisch, Wurst, Käse oder Feinkostsalate handelt, die anders als z. B. Obst und Gemüse im eigenen Haushalt nicht noch einmal geschält oder gewaschen werden, wird nachfolgend auf hierfür relevante rechtliche Aspekte sowie die betrieblichen Voraussetzungen hingewiesen:

Allgemeine Hygieneanforderung

Gemäß § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Als nachteilige Beeinflussung ist nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung eine Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen.

Verantwortlichkeit

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt grundsätzlich beim Lebensmittelunternehmer. Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein. (Art. 1 Abs. 1 a) und b) der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004)

Diese Grundsätze des Lebensmittel- und Lebensmittelhygienerechts sind auch in weiteren Rechtsvorschriften festgehalten. So haben Lebensmittelunternehmer nach Art. 17 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 178 / 2002 und Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür Sorge zu tragen, dass die Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten. Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass den einschlägigen Hygienevorschriften nachgekommen wird und überprüfen die Einhaltung der Vorgaben.

Auch in Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 ist geregelt, dass die Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind (...) die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II dieser Verordnung zu erfüllen haben. Hier wird insbesondere auf die Forderung in Nr. 3 Kapitel IX Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 verwiesen, Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Zudem sind die Vorgaben des Kapitel X der Anlage II der Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 einzuhalten. Gemäß der Festlegung in Nr. 1 darf Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

- Im Falle der Abgabe von Lebensmitteln in vom Kunden mitgebrachte Behältnisse beschränkt sich die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers auf die einwandfreie Beschaffenheit des Lebensmittels bis zum Einfüllvorgang. Da das Behältnis Kundeneigentum ist und auf ausdrücklichen Wunsch und Veranlassung des Kunden



befüllt, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht wird, kann dem Unternehmer keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit des Behältnisses zugerechnet werden.

- Hingegen hat der Lebensmittelunternehmer vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Er hat durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass beim Entgegennehmen, Befüllen und Abgeben der Behältnisse das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel durch die kundeneigenen Dosen, Gläser o. ä. beherrscht und minimiert wird.
- Im Weiteren ist, auch im Interesse des Lebensmittelunternehmens, zu berücksichtigen, dass bereits die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden ist. Eine nachteilige Beeinflussung kann bereits gegeben sein, wenn Kunden, die ihre Erzeugnisse in üblichen Materialien verpacken lassen, in der Entgegennahme und Handhabung von „privaten“ Behältnissen anderer Kunden durch die Marktmitarbeiter eine mögliche Ekel erregende Beeinträchtigung von Lebensmitteln vermuten.

Betriebliche Voraussetzungen

Als Voraussetzungen für die Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Behältnisse an Frischetheken im Einzelhandel gelten die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte; die Einhaltung einer angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen guten Hygienepraxis einschließlich Personalhygienevorgaben; die Durchführung regelmäßiger Reinigungsmaßnahmen und die Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrollen.

Es obliegt dem verantwortlichen Unternehmer für die von ihm geführte Betriebsstätte die hygienischen Risiken einzuschätzen und unter Einbeziehung u. a. der nachfolgend beschriebenen Kriterien eine Risikoabwägung vorzunehmen:

- Es dürfen keine kundeneigenen Behältnisse in betriebliche Bereiche gelangen, in denen offen mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird. Ein Abstellen „privater“ Dosen, Gläser o. ä. „hinter der Theke“ oder auch auf der Waage muss aus hygienischen Gründen ausgeschlossen sein. Auch ein augenscheinlich sauberes Behältnis kann keimbelastet sein.
- Die Handhabung bzw. das direkte Berühren kundeneigener Gefäße durch das Personal (mit den Händen) oder auch durch Ausrüstungen (Zangen, Löffel, Kellen usw.) „hinter der Theke“ ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Eine mögliche Variante stellt die Nutzung von Umfüllgefäßen dar, so dass die kundeneigenen Behältnisse den Thekenbereich nicht verlassen bzw. überschreiten und dadurch nicht mit der betrieblichen Einrichtung „hinter der Theke“ in Berührung kommen.
- Ebenfalls möglich wären Tablett, auf die die Kunden ihre Behältnisse stellen können. Die Marktmitarbeiter berühren beim Entgegennehmen ausschließlich das markteigene Tablett, das nach dieser Nutzung angemessen gereinigt wird.
- Sind kundeneigene Gefäße augenscheinlich nicht ausreichend sauber oder erscheinen ungeeignet für die Befüllung, so ist der Kunde darauf hinzuweisen, auch wenn der Zustand des Behältnisses nicht im Verantwortungsbereich des Unternehmens liegt.
- Sollte von einem offensichtlich verschmutzten Kundengefäß das Risiko der Umfeld-Kontamination ausgehen, da für das Befüllen der Kontakt mit betrieblicher Ausrüstung (z. B. Tablett) unvermeidbar ist, muss die Befüllung vorsorglich und aus Verantwortung für die betriebliche Hygiene konsequent abgelehnt werden.
- Im Einzelfall entscheidet schlussendlich der Unternehmer bzw. das ermächtigte Personal über die Möglichkeit der Befüllung auf Kundenwunsch.

Quellenverzeichnis:

Verordnung (EG) Nr. 178 / 2002 vom 28.01.2002 (ABl. Nr. L 31 S. 1)
Verordnung (EG) Nr. 852 / 2004 vom 29.04.2004 (ABl. Nr. L 139 S. 1)
Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
<https://www.bll.de/de/download/merkblatt-coffee-to-go.pdf>