

# Empfehlungen zur Hygiene bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem

## Hintergrund

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Verbreitung von Mehrweglösungen für den Außerhaus-Konsum unterstützt. Durch die Verwendung von Mehrweggefäßen werden Klima- und andere Umweltbelastungen vermieden, die mit der Herstellung von Einwegverpackungen verbunden sind. Außerdem nimmt der Verpackungsmüll ab. So können Gastronom\*innen und andere Unternehmer\*innen, die Takeaway-Gerichte anbieten, zum Schutz von Ressourcen, Umwelt und Klima beitragen. Aber nicht nur aus Gründen des Umweltschutzes, sondern auch aus rein wirtschaftlichen Gründen sind Mehrweglösungen sinnvoll: Jede Verwendung eines von Kund\*innen mitgebrachten Gefäßes erspart die Kosten für eine Einwegverpackung. Auch die Bereitstellung von Mehrweggefäßen im Tauschsystem rechnet sich schnell. Hinzu kommt, dass mit der Umsetzung der Einweg-Plastik-Richtlinie der EU aus dem Jahr 2019 bestimmte Verpackungen (z.B. Styroporbehälter) verboten werden. Außerdem könnte eine Pflicht für Verkaufsstellen eingeführt werden, wiederverwendbare Alternativen zu den Einwegverpackungen anzubieten. Es könnte, wie in Tübingen bereits beschlossen, auch eine Steuer auf Einwegverpackungen erhoben werden.

## Mehrweggefäße im Tauschsystem

Beim Tauschsystem stellt der Gastronomiebetrieb das Gefäß, unentgeltlich oder gegen Pfand, zur Verfügung. Die Kund\*innen bringen das verwendete Gefäß im ungereinigten Zustand zurück und erhalten im Tausch dafür beim Einkauf einen gereinigten Behälter oder das für den Behälter gezahlte Pfand zurück. Die Gefäße können entweder vom Betrieb erworben oder über Anbieter\*innen von Poolssystemen bezogen werden. Diese stellen den Mehrwegbehälter gegen Pfand zur Verfügung und unterstützen die teilnehmenden Betriebe beispielsweise durch Schulungen des Personals und bei der Öffentlichkeitsarbeit. Die Reinigung der Mehrweggefäße kann vor Ort im Betrieb oder durch ein externes Unternehmen erfolgen. Im Bereich der Mehrwegbecher gibt es bereits Unternehmen, die Pfandbecher mehrerer Betriebe einsammeln, für die Reinigung sorgen und die gereinigten Becher zurückbringen. Zum Teil werden für die Sammlung gebrauchter Pfandbecher auch Rücknahmeautomaten, beispielsweise in Supermärkten, eingesetzt.

## Verantwortung des Gastronomiebetriebs

Anbieter\*innen von Takeaway-Gerichten sind wie alle Lebensmittelunternehmer\*innen für die Sicherheit der von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Sie müssen dafür sorgen, dass die einschlägigen Hygieneregeln eingehalten werden, um mögliche Risiken durch eine nachteilige Veränderung von Lebensmitteln, z.B. durch Keime oder Fremdkörper, auszuschließen. Dafür ist es notwendig, eine für die jeweiligen Betriebsabläufe angemessene ‚Gute Hygienepraxis‘ einzuhalten, und, abhängig von der Größe des Betriebs, gegebenenfalls die sogenannten HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Points, auf Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) zur Vermeidung bzw. Minimierung von Gefahren durch gesundheitsschädliche Keime und andere Verunreinigungen anzuwenden (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Artikel 5 (2)).

Betriebe, die Mehrwegbehälter ausgeben bzw. im Tausch annehmen, müssen dafür Sorge tragen, dass Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel durch einen sorgfältigen Umgang mit den Mehrweggefäßen so weit wie möglich ausgeschlossen werden. Wenn ein Betrieb die Behälter selbst einkauft, liegt außerdem die Verantwortung für die generelle Eignung und die einwandfreie hygienische Beschaffenheit bei ihm, bei einer Beteiligung an einem Poolsystem ist dessen Betreiber\*in dafür verantwortlich.



## Hygienevorschriften



Es gelten die EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 zur Auswahl eines geeigneten, als sicher anerkannten Lebensmittelkontaktmaterials). National sind die hygienerechtlichen Anforderungen in der allgemeinen Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV), speziell für tierische Produkte in der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) und bezogen auf das Lebensmittelkontaktmaterial in der Bedarfsgegenständeverordnung verankert. In den Verordnungen nicht gesondert geregelt ist das Befüllen von Mehrweggefäßen. Es ist hygienerechtlich nicht verboten.

## Herausgegeben von:



LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.  
Rheinstraße 45 | 12161 Berlin  
[www.life-online.de](http://www.life-online.de)

Text und Redaktion: Dr. Silke Kleinhückelkotten, ECOLOG-  
Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung  
Gestaltung: ahnenenkel.com

Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg!“  
[www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)  
[info@esseninmehrweg.de](mailto:info@esseninmehrweg.de)

Die Kampagne „Essen in Mehrweg!“ wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut.

### Kontakt Berlin:

LIFE e.V., Nanna Birk, Tel. 030 308 798 45,  
[birk@life-online.de](mailto:birk@life-online.de)

### Kontakt Bremen:

BUND – Landesverband Bremen, Antje Baum,  
Tel. 0421 79 002 35, [antje.baum@bund-bremen.net](mailto:antje.baum@bund-bremen.net)  
Stand: Juni 2020

## Generelle Eignung und hygienische Beschaffenheit als Lebensmittelbedarfsgegenstand

Die eingesetzten Mehrwegbehälter müssen generell für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein. Sie dürfen bei bestimmungsgemäßer Nutzung keine Bestandteile bzw. Inhaltsstoffe an darin aufbewahrte Lebensmittel in solcher Menge abgeben, dass die menschliche Gesundheit gefährdet oder die Lebensmittel verändert werden könnten (zu den Anforderungen an die Beschaffenheit von Materialien s. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004). Die Eignung für den Lebensmittelkontakt muss vom herstellenden oder importierenden Unternehmen erklärt werden. Bei Produkten, die mit dem Glas-Gabel-Symbol  der Europäischen Kommission gekennzeichnet sind, ist das gewährleistet.

Für Behälter aus Kunststoff und Keramik sind zusätzlich Konformitätserklärungen für Lebensmittelkontaktmaterialien erforderlich (Verordnung (EU) Nr. 10/2011 für Kunststoff und nationale Bedarfsgegenständeverordnung für Keramik). Mit diesen Konformitätserklärungen wird entlang der Lieferkette belegt, dass die Eignung für die jeweilige Zweckbestimmung gegeben ist. Sie sind den Behörden auf Verlangen vorzulegen.

Bei der Auswahl von Mehrweggefäßen ist neben der Eignung für den Lebensmittelkontakt auch auf ihre Eigenschaften in Bezug auf Reinigung und Trocknung zu achten. Es muss sichergestellt sein, dass sich die Behälter hygienisch einwandfrei reinigen und trocknen lassen. Außerdem sollten sie ebenso wie die Deckel robust genug sein, um mehrere Umläufe zu überstehen. Anzustreben sind mindestens 100 Verwendungen pro Gefäß.

## Sicherer Umgang mit Mehrwegbehältern

Durch die Nutzung von Mehrwegbehältern für Takeaway-Gerichte besteht das Risiko der Verunreinigung des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel. Die Prozesse im Betrieb sind so zu gestalten, dass nur hygienisch einwandfreie und unbeschädigte Behälter und Deckel (im Folgenden, wenn nicht extra auf eines von beiden hingewiesen wird, unter dem Begriff ‚Gefäß‘ bzw. ‚Behälter‘ zusammengefasst) an die Kund\*innen ausgegeben werden. Dafür ist ein Hygienekonzept zu entwickeln, in dem mögliche Hygienrisiken identifiziert werden und festgelegt wird, wie mögliche Gefahren minimiert werden sollen. Dabei ist die spezifische Situation vor Ort zu berücksichtigen – sowohl bezogen auf die Räumlichkeiten als auch die Betriebsabläufe.

## Risikoanalyse und Maßnahmen zur Vermeidung von Hygienrisiken

### Rücknahme und Lagerung benutzter Mehrweggefäße

Bei der Rücknahme und Lagerung gebrauchter und ungereinigter Mehrweggefäße ist das Risiko einer Kontamination des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel besonders hoch. Über die benutzten Behälter können Keime oder Verschmutzungen eingetragen werden. Sie können von außen anhaften oder beispielsweise von verdorbenen Essensresten herrühren. Es ist zudem nicht bekannt, womit die Gefäße zuletzt befüllt waren. Sie könnten zweckentfremdet verwendet worden sein. Hinzu kommt, dass sich Schimmel oder Geruch gebildet haben können, zum Beispiel wenn die Gefäße durch die Kund\*innen gespült, aber nicht ausreichend getrocknet wurden. Von defekten Behältern (z.B. Risse, tiefe Kratzer, Schimmel) können bei Wiederbefüllung Verunreinigungen der Speisen ausgehen.

Von Kund\*innen zurückgebrachte Gefäße dürfen nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen. Das heißt, sie müssen außerhalb des hygienischen Bereichs, zum Beispiel in einem Sammelkorb oder auf einem eigens dafür vorgesehenen Tablett, entgegen-



genommen und bis zur Reinigung gelagert werden. Vor der Annahme sollte eine Sichtkontrolle stattfinden, bei der geprüft wird, ob die Gefäße so weit wie möglich entleert und intakt sind. Behälter mit Speiseresten oder angetrockneten Verschmutzungen sind gegebenenfalls gesondert zu lagern. Behälter, die defekt sind oder offensichtlich zweckentfremdet wurden, müssen aussortiert werden. Direkter händischer Kontakt des Personals mit den Gefäßen sollte vermieden werden. Am besten ist es, wenn die Kund\*innen die Behälter nach der Sichtkontrolle mit geschlossenem Deckel an dem vorgesehenen Platz abstellen. Ist ein direkter händischer Kontakt mit den zurückgegebenen Gefäßen nicht zu vermeiden, sollte sich das Personal danach die Hände waschen. Die Abstellbereiche sollten regelmäßig und bei offensichtlicher Verschmutzung gereinigt werden. Es sind Vorgaben zur bedarfsgerechten Händereinigung und zur Reinigung der Abstellbereiche festzulegen.

## Reinigung und Trocknung

Auch Reinigung und Trocknung sind unter Hygiene Gesichtspunkten kritische Prozessschritte. Probleme können entstehen, wenn Mehrweggefäße nicht richtig sauber oder feucht gestapelt werden. Die Mehrweggefäße können zusammen mit dem betriebseigenen Geschirr in gewerblichen Geschirrspülern oder, wenn diese dafür geeignet sind, in Haushaltsspülmaschinen gereinigt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass Temperatur, Zeit, Art und Menge des Reinigungsmittels so gewählt werden, dass eine den Hygienevorschriften entsprechende Reinigung erfolgt. Die Gefäße sollten hygienisch einwandfrei und außerdem trocken aus der Spülmaschine kommen. Ein manuelles Nachtrocknen ist möglichst zu vermeiden, da hier das Risiko einer erneuten Verunreinigung (Rekontamination) besteht. Falls es doch erforderlich sein sollte, ist es wichtig, dass die dafür eingesetzten Tücher trocken und sauber sind. Aus dem gleichen Grund, der Vermeidung einer Rekontamination, ist es notwendig, beim Geschirrspülen den unreinen und den reinen Bereich strikt zu trennen. Schmutziges Geschirr darf nicht mit sauberem in Berührung kommen. Die Transportwege dürfen sich nicht kreuzen. Gereinigtes Geschirr darf nur mit sauberen Händen oder Handschuhen aus der Maschine genommen und schmutziges Geschirr muss ‚vorabgeräumt‘ und gegebenenfalls vorgespült werden, bevor es in die Spülmaschine gelangt. Beim Einräumen der Maschine ist auf eine optimale Position des Spülguts zu achten und es ist sicherzustellen, dass es während des Spülgangs in dieser Position bleibt, beispielsweise durch Gitter, mit denen es beschwert wird. Ansonsten muss es erneut gereinigt werden.

Spülmaschinen müssen regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Es ist sicherzustellen, dass sie hygienisch einwandfrei arbeiten. Durch das Spülen von Hand sind keine vergleichbaren Ergebnisse zu erzielen. Es ist daher keine Alternative.

Auch wenn für die Reinigung ein externes Unternehmen beauftragt wurde, liegt die Verantwortung für den hygienisch einwandfreien Zustand der Mehrweggefäße beim Betrieb, der diese einsetzt. Er muss die notwendigen Prozesse mit dem beauftragten Unternehmen abstimmen und die Einhaltung der Hygienevorschriften überprüfen, zum Beispiel über einen Nachweis, dass die Gefäße nach HACCP-Richtlinien hygienisch rein gespült werden. Wenn der Betrieb an einem Poolsystem beteiligt ist und das Reinigen der Mehrweggefäße über ein externes Unternehmen zentral organisiert wird, ist das Poolsystembetreibende Unternehmen für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich.

### Annahme und Lagerung von einsatzbereiter Neuware oder gereinigten Mehrweggefäßen

Bei Transport bzw. Versand der Ware oder unsachgemäßer Lagerung, z.B. an einem feuchten Ort, kann es zu Beschädigungen der Transportverpackungen und damit zu Verunreinigungen der Ware kommen. Es ist deshalb wichtig, dass die Verpackungen vor Entnahme der Gefäße auf Schäden und/oder Verunreinigungen kontrolliert werden. Auch gelieferte Ware, seien es Neugefäße oder extern gereinigte Mehrwegbehälter, sollte stichprobenhaft einer Sicht- und Geruchsprüfung unterzogen werden, um den Zustand zu überprüfen und eventuelle Probleme, wie Beschädigungen, Schimmel oder eine ungenügende Reinigung, festzustellen.

Die zur Benutzung bereiten Mehrweggefäße sind an einem trockenen und sauberen Ort zu lagern. Es empfiehlt sich eine Lagerung mit der Öffnung nach unten. Auch eine Abdeckung ist sinnvoll. Die Gefäße dürfen nur mit sauberen Händen oder Handschuhen angefasst werden. Hinweis: Neuware, aus einem Poolsystem oder über den Handel bzw. vom herstellenden Unternehmen bezogen, ist eventuell noch zu reinigen, bevor sie eingesetzt werden kann. Hier sind die jeweiligen Angaben des der Lieferant\*innen zu beachten.

### Befüllung der Mehrweggefäße

Unter Beachtung der Hygieneregeln gereinigte Mehrweggefäße können wie Einwegverpackungen gehandhabt werden.

### Schulung des Personals

Das Personal muss in Hygienefragen rund um die Nutzung der durch den Betrieb bereitgestellten Mehrweggefäße unterwiesen werden. Die betrieblichen Hygieneregeln müssen klar kommuniziert werden. Dies kann durch schriftliche Verfahrensregeln unterstützt werden. Auf der folgenden Seite sind für diesen Zweck Hinweise zur Einhaltung der Hygienevorschriften für die Rücknahme, Reinigung, Trocknung und Lagerung von Mehrweggefäßen, die an die Kund\*innen im Pfand- oder Tauschsystem ausgegeben werden, zusammengestellt.



### Hinweis:



Die vorliegenden Empfehlungen und das Merkblatt zur Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem wurden in Anlehnung an ein Merkblatt des Lebensmittelverbandes Deutschland (Merkblatt „Pool-Geschirr“, Stand: März 2020) erstellt. Dieses ist nach Angaben des Verbandes mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und den Behörden abgestimmt und stellt im Sinne von Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eine anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der ‚Guten Verfahrens Praxis‘ dar. Es gilt als bundesweit einheitliche Grundlage für die Anwender- und Überwachungspraxis. Diese Handlungshilfe wurde mit Sorgfalt erstellt, eine Haftung für den Inhalt und die richtige Anwendung der Empfehlungen kann nicht übernommen werden.

### Kommunikation mit den Kund\*innen

Die Kund\*innen sollten durch das Verkaufspersonal über den festgelegten Ablauf bei der Rückgabe von Mehrweggefäßen informiert werden. Die Kommunikation kann durch schriftliche Informationen, bei Bedarf auch durch Piktogramme zum Rückgabeprozess, unterstützt werden.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de). Kontakt: [info@esseninmehrweg.de](mailto:info@esseninmehrweg.de).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages





## Merkblatt für Verkaufspersonal

### Einhaltung der Hygienevorschriften bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem

#### Rücknahme



Die Kund\*innen zeigen das geöffnete Gefäß und den Deckel vor oder besser: das geöffnete Gefäß und der Deckel werden auf ein eigens dafür vorgesehenes Tablett auf der Theke abgestellt.



Augenscheinlich stark verschmutzte oder defekte Gefäße sollten zurückgewiesen oder getrennt gesammelt werden, um eine Zuführung zum Recycling zu ermöglichen.



Akzeptierte Gefäße werden von den Kund\*innen mit geschlossenem Deckel in das dafür vorgesehene Sammelbehältnis gegeben. Dieses steht außerhalb des sauberen Betriebsbereichs.



Nicht mehr nutzbare Gefäße oder Deckel sollten in einem getrenntem Sammelbehältnis gelagert werden.



Die Abstellflächen, Tablett und Sammelbehälter für zurückgebrachte Mehrweggefäße müssen regelmäßig und bei offensichtlicher Verschmutzung gereinigt und wenn nötig desinfiziert werden.

#### Reinigung und Trocknung



Die zurückgegebenen Gefäße sollten möglichst zeitnah, spätestens am Ende des Arbeitstages, gereinigt werden.



Der Transport der Gefäße in den Spülbereich erfolgt im Sammelbehältnis. Die Gefäße dürfen nicht in Kontakt mit dem sauberen Betriebsbereich kommen. Das gilt auch für eine eventuelle Zwischenlagerung vor dem Spülen.



Gefäße mit Speiseresten müssen entleert, bei angetrockneten Verschmutzungen muss gegebenenfalls vorgespült werden.



Spülmaschinen sind nach den betrieblichen Vorgaben zur Einhaltung der Hygieneregeln zu betreiben.



Die Gefäße sollten möglichst trocken aus der Maschine kommen.



Für eine eventuelle Nachtrocknung sind saubere und trockene Tücher zu verwenden. Diese sind mindestens arbeitstäglich zu wechseln.

#### Lagerung



Die gereinigten Gefäße müssen an einem sauberen Ort, mit der Öffnung nach unten und möglichst abgedeckt gelagert werden. Das Gleiche gilt für extern gereinigte Behälter oder für den Einsatz bereite Neuware.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de). Kontakt: [info@esseninmehrweg.de](mailto:info@esseninmehrweg.de).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

