

Mehrweg statt Einweg Einfacher als gedacht!

Weggeworfene Coffee to go-Becher verschmutzen Straßen, öffentliche Plätze und die Natur. In Berlin werden stündlich 20.000 Einwegbecher verbraucht, in ganz Deutschland sind es pro Jahr fast drei Milliarden Stück. Die Verschmutzung ist ein Ärgernis und schadet der Umwelt.

Um die steigende Anzahl der Einwegbecher to go in Berlin zu reduzieren, sollen für Verbraucherinnen und Verbraucher Anreize geschaffen werden, vom Einwegbecher auf Mehrwegbecher zu wechseln.

Der Berliner Senat führt hierfür gemeinsam mit Berliner Wirtschafts- und Umweltverbänden eine Kampagne zur verstärkten Nutzung von Mehrwegbechern durch.

Es ist einfacher als gedacht: In diesem Faltblatt finden Sie alle Informationen, was dabei zu beachten ist.

Ob Café, Imbiss, Bäckerei, Tankstelle oder Spätkauf etc. – wie Sie als Lebensmittelunternehmer die Hygienevorgaben beim Befüllen von Mehrwegbehältern erfüllen können, haben die Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz und die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung in diesem Leitfaden für Sie zusammengestellt.

Mehrweg statt Einweg ist umweltfreundlich und einfacher, als Sie denken.

Machen Sie mit!

Ausstellungs- und Informationszentrum Broschürenstelle der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz

Am Köllnischen Park 3, 10179 Berlin
U-Bahn Linien U2, Märkisches Museum,
U8, Jannowitzbrücke oder Heinrich-Heine-Straße
S-Bahn Linien S5, S7, S75, Jannowitzbrücke
Bus Linien 147, 165, 265, U-Bhf. Märkisches Museum
broschuerenstelle@senuvk.berlin.de

www.berlin.de/mehrwegbecher/

Berlin, Juli 2017



**MEHRWEGBECHER
LEICHT GEMACHT!**

Berlin: informierter

Hygieneleitfaden
für die Benutzung von Mehrweg-
bechern in der Gastronomie

Hygieneempfehlung für teilnehmende Lebensmittelbetriebe

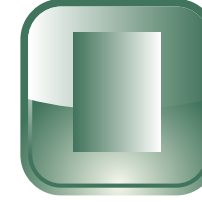
Nachfolgend wird aufgeführt, welche Mindestanforderungen durch den Lebensmittelunternehmer einzuhalten sind:



Verwendung von ausschließlich sauberen, geeigneten Behältnissen mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen



Befüllung mitgebrachter Becher nur durch geschultes Personal. Vor Befüllung ist eine Sichtkontrolle auf Sauberkeit und Fremdkörper durchzuführen. Deckel sind vom Kunden vor Befüllung abzunehmen und aufzubewahren



Information der Kunden im Verkaufsbereich, dass nur saubere und leere Becher befüllt werden dürfen



Ein separater Thekenbereich bzw. geeignete Standortwahl zum Befüllen der Behältnisse, damit der Kaffeebecher der Kunden nicht in den unmittelbaren Hygienebereich (Bereich, in dem leicht verderbliche Lebensmittel verarbeitet oder gelagert werden) gelangt



Reinigung bzw. Desinfektion der Abstellflächen für die zu befüllenden Behältnisse in regelmäßigen Abständen durch das Personal



Regelmäßige Personalschulungen zu diesem Thema



Direkter Kontakt der Behältnisse mit Abfüllstutzen oder anderen Gerätschaften ist auszuschließen



Einhaltung der Personalhygiene; Händewaschen nach dem Befüllen mitgebrachter Becher, wie nach dem Kassieren



Dokumentation der Arbeitsabläufe

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

Unter welchen Voraussetzungen in Lebensmittelbetrieben (z.B. in Bäckereien oder in der Gastronomie) die Möglichkeit für ein Abfüllen, z.B. von Heißgetränken in mitgebrachten Mehrwegbechern, besteht, bleibt aufgrund der individuellen baulichen Voraussetzungen der jeweiligen Betriebsstätten eine Einzelfallentscheidung und somit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden vor Ort vorbehalten.

Die Kontaktdaten des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamtes des Berliner Bezirkes finden Sie unter nachstehendem Link: <http://www.berlin.de/verwaltungsfuehrer/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>

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

Die hygienischen Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln werden in den Vorschriften der bundeseinheitlichen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) geregelt. Danach muss jegliche nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, die an andere Verbraucher abgegeben werden, ausgeschlossen sein. Hierfür trägt der Lebensmittelunternehmer 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.