



Praxishilfe zur Befüllung mitgebrachter Kaffeebecher und -tassen



Vom Kunden mitgebrachte Becher müssen geeignet und augenscheinlich sauber sein. Anderenfalls sollten die Becher von der Wiederbefüllung ausgeschlossen werden.



Die Becher sollten vom Kunden außerhalb des Hygienebereichs abgestellt werden können. Denkbar wäre beispielsweise ein speziell dafür ausgewiesener Platz im Thekenbereich.



Der Umgang mit den kundeneigenen Bechern sollte möglichst berührungslos erfolgen. Idealerweise verwendet man ein eigenes Gefäß (z.B. Milchschaumkännchen) und befüllt damit berührungslos den kundeneigenen Becher.



Wenn Sie Vollautomaten verwenden, achten Sie insbesondere darauf, dass der Abfüllstutzen nicht den Becher bzw. den Inhalt berührt.



Der Becherdeckel muss vom Kunden selbst abgenommen und aufgebracht werden.



Die Abstellfläche für kundeneigene Becher muss regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.



Händewaschen sollte geübte Praxis nach Becheraustausch sein.



Die Arbeitsabläufe bei der Befüllung von mitgebrachten Mehrwegbechern sollten in einer Arbeitsanweisung für das Personal schriftlich festgehalten werden und Inhalt der regelmäßigen Hygieneschulungen sein.



Wenn Sie Mehrwegbecher zum Verkauf anbieten, achten Sie darauf, dass diese aus geeignetem, glattem und leicht zu reinigendem Material sind.



Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.



Relevante Rechtsvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.