

# **Herausforderungen und Hygieneprobleme wiederverwendbarer Verpackungen aus Sicht der amtlichen Lebensmittelüberwachung**

# Die optische Sauberkeit ist trügerisch – eine wiederverwendbare Verpackung ist nicht gleich hygienisch!



## Themen:

1. Was sind wiederverwendbare Verpackungen?
  - 1.1. Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt
2. Einzelheiten alt/ neu
3. Der Lebensmittelunternehmer und seine Pflichten
  - 3.1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick
4. Hygieneprobleme auf ganzer Strecke
5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen
6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar
  - 6.1 Beispielhaft
6. Fazit

## 1. Was sind wiederverwendbare Verpackungen?

- ❖ Mehrwegverpackungen nach § 3 Abs. 3 Verpackungsgesetz (VerpackG)
- ❖ nach ihrem Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden  
und
- ❖ die tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung nicht nur durch ausreichende Logistik ermöglicht,  
sondern auch  
durch geeignete Anreizsysteme, zum Beispiel Pfand, gefördert wird

## 1. Was sind wiederverwendbare Verpackungen?

- ❖ Entsprechen wiederverwendbare Verpackungen diesen Anforderungen nicht, sind sie keine Mehrwegverpackungen.
- ❖ Verpackungen, die per Definition keine Mehrwegverpackung sind, werden nach § 3 Abs. 4 VerpackG als Einwegverpackung klassifiziert.



## 1. 1. Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt sind Gegenstände des täglichen Bedarfs, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen.

Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt **dürfen nicht:**

- ❖ die menschliche Gesundheit gefährden,
- ❖ eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder
- ❖ eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen

## 1. 1. Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

- ❖ Allen Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff muss seit dem 30. April 2009 eine schriftliche Erklärung – die so genannte **Konformitätserklärung** – beigefügt sein, wenn sie in den Verkehr gebracht werden.
  - Eignung und Einhaltung der vorgegebenen lebensmittelrechtlichen Konformität

Die Konformitätserklärung muss auf allen Stufen der Herstellung von Lebensmittelkontaktmaterialien und deren Ausgangsstoffen, beim Inverkehrbringen und beim Lebensmittelunternehmer, der Materialien aus Kunststoff verwendet, in schriftlicher Form und in einer aktuellen Fassung vorliegen.

# 1. 1. Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt



## Glas – Gabel Symbol

- kennzeichnet Materialien, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

## 2. Einzelheiten alt/ neu

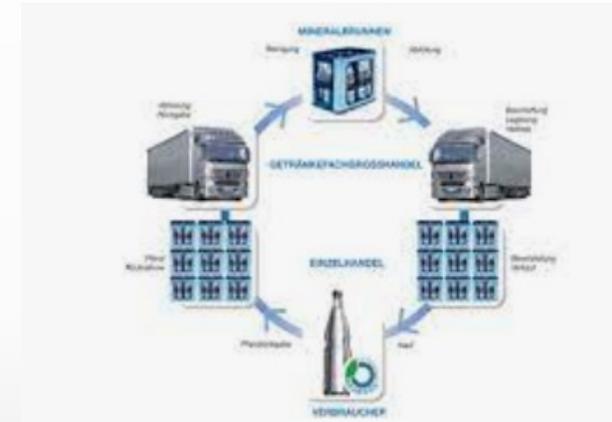
### Mehrwegsysteme sind nicht neu

- ❖ bekannteste Beispiel für Mehrwegverpackungen sind Glas- oder PET-Flaschen mit einem Pfand-Rücknahmesystem
- ❖ aber auch wiederverwendbare Lager- und Transportverpackungen

## 2. Einzelheiten alt/ neu

### Beispiele:

- Container,
- Gitterboxen,
- Europaletten,
- Ladungsträger,
- Kunststoffboxen,
- Getränkeboxen
- Getränkeflaschen und
- Milch – und Joghurtgläser etc.



Eine Mehrwegverpackung ist also jede Verpackung, die **weitere Male** verwendet werden kann.

Auch wiederverwendbare Transportverpackungen gelten als Mehrweg.

## 2. Einzelheiten alt/ neu

Die europäische Verpackungsrichtlinie 94/62/EG wurde in deutsches Recht umgesetzt.

Seit dem **01.01.2023** gilt das neue Verpackungsgesetz– Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die hochwertige Verwertung von Verpackungen (VerpackG).

- ❖ regelt das Inverkehrbringen von Verpackungen sowie die Rücknahme und hochwertige Verwertung von Verpackungsabfällen
- ❖ es gilt für alle, die gewerbsmäßig handeln und Lebensmittel in Verpackungen in den Verkehr bringen

## 2. Einzelheiten alt/ neu

Was bedeutet das?

Der **Lebensmittelunternehmer**, der Speisen oder Getränke,

wie in

Restaurants, Bistros, Cafés, Bäckereifilialen, Metzgereifilialen, Kiosks, Caterer, Lieferdienste etc.

für unterwegs verkauft (Außerhausangebot),

ist seit dem **01.01.2023 verpflichtet**,

seine Produkte sowohl in Einweg- als auch in Mehrwegverpackungen anzubieten,

um den Anteil von Einwegbehältnissen zu reduzieren.

## 2. Einzelheiten alt/ neu

### Beispiele in der Praxis

- Eine Bäckereifiliale bietet dem Verbraucher Kaffee im Pappbecher an, hier muss er eine Alternative mit Mehrwegbechern aufweisen und den Verbraucher darauf hinweisen.

**Es ist nicht ausreichend dem Verbraucher anzubieten, den Kaffee in seinen mitgebrachten Becher zu füllen.**

- Ein Imbiss – Kiosk bietet dem Verbraucher Pommes frites in einer Pappschale an, so muss er den Verbraucher informieren, dass die Pommes frites auch in der Mehrwegschale zu erhalten sind.

## 2. Einzelheiten alt/ neu

Der jeweilige Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, **deutlich sichtbare- und lesbare** Informationstafeln oder – Schilder vorzuhalten, so dass der Verbraucher erkennen kann, dass die Möglichkeit der Nutzung der Mehrwegverpackungen besteht.

### Beispieltext:

- Wir verfügen über Mehrwegverpackungen.
- Wir füllen Ihre Getränke und Speisen in Mehrwegverpackungen (Mehrweggeschirr- / Becher etc.) ab.



## 2. Einzelheiten alt/ neu

### Ausnahme:

Kleinere Geschäfte wie Imbisse, Spätkauf-Läden und Kioske, in denen insgesamt fünf Beschäftigte oder weniger arbeiten und die eine Ladenfläche von **nicht mehr als 80 Quadratmetern** (alle für Kunden frei zugängliche Flächen inklusive Sitz – und Aufenthaltsbereiche) haben und insgesamt **nicht mehr als 5 Beschäftigte**, sind von der Pflicht der Mehrwegalternative ausgenommen.

### Aber:

Für diese Betriebe gilt, dass Sie den Verbraucher auf einem Hinweisschild sichtbar informieren müssen.

Beispiel: Wir befüllen ihre mitgebrachten Gefäße.

## 2. Einzelheiten alt/ neu

- ❖ Unternehmen, Ketten etc., wie zum Beispiel Bäckerei – und Fleischfilialen im Bahnhofsgebäude, im Einkaufszentrum u. ä.  
**können von der Ausnahme keinen Gebrauch machen.**
- ❖ Die Ausnahme wird dadurch ausgehebelt, weil die Unternehmen meist **mehr als 5 Beschäftigte** haben, selbst wenn die Filiale **kleiner als 80 Quadratmeter** ist.

## 2. Einzelheiten alt/ neu

### Grundgedanke des Verpackungsgesetzes

Derjenige, der eine Verpackung in Umlauf bringt, hat auch die Verantwortung

- ❖ Rücknahmepflicht
- ❖ Gewährleistung der Reinigung zur Wiederverwendung der Verpackungen
- ❖ Ordnungsgemäße Entsorgung zur Wiederverwendung (Kreislaufwirtschaft)



**Damit beginnen die ersten Probleme!!!**

## **3. Der Lebensmittelunternehmer und seine Pflichten**

Begrifflichkeiten:

### **Lebensmittelunternehmer**

Lebensmittelunternehmer Art. 3 Nr. 3 VO (EG) Nr. 178/2002 -  
die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die  
Anforderungen des Lebensmittelrechts, in dem ihrer Kontrolle unterstehenden  
Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.

### **Lebensmittelunternehmen**

Lebensmittelunternehmen Art. 3 Nr. 2 VO (EG) Nr. 178/2002-  
alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und  
ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem  
Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

## 3. Der Lebensmittelunternehmer und seine Pflichten

Dem Lebensmittelunternehmer obliegt die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Er ist selbst dafür verantwortlich, dass die Lebensmittel, die er herstellt und/oder vertreibt, sicher sind.

- auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle ...
- Vielzahl von Pflichten, um den Schutz der Verbraucher zu gewährleisten

### 3. Der Lebensmittelunternehmer und seine Pflichten

- ❖ Sorgfaltspflicht
- ❖ Eigenverantwortung
- ❖ Haftung
- ❖ Dokumentationspflicht
- ❖ Schulungspflicht
- ❖ Registrierungspflicht
- ❖ Erkundungspflicht
- ❖ ...



Aus den grundsätzlichen Erwägungen, die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten zu müssen, ergibt sich, dass sich der Lebensmittelunternehmer laufend, über die für ihn zutreffenden nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen informieren muss.

### 3. Der Lebensmittelunternehmer und seine Pflichten

Im Zusammenhang mit dem Betreiben eines Poolsystems bei wiederverwendbaren Verpackungen für Lebensmittel ergeben sich folgende lebensmittelbedarfsgegenständliche Hauptpflichten:

- ❖ generelle Eignung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes
- ❖ hygienische Beschaffenheit des Lebensmittelbedarfsgegenstandes



**Schlussfolgernd ist jeder in der Kette verantwortlich für seinen Bereich.**  
Es obliegt dem jeweiligen Unternehmer, die hygienische Situation und mögliche Kontaminationsrisiken abzuschätzen.

## **3. 1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick**

- ❖ VO (EG) Nr. 178/2002 (Lebensmittelbasisverordnung) des europäischen Parlaments und des Rates
- ❖ VO (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates
- ❖ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- ❖ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)
- ❖ Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)
- ❖ Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV)
- ❖ Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt

## **3. 1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick**

- ❖ Verordnung (EG) Nr. 1895/2005 über die Beschränkung von Epoxyderivaten in Lebensmittelkontaktmaterialien
- ❖ Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über eine gute Herstellungspraxis für Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt
- ❖ Richtlinie 2002/72/EG über Bedarfsgegenstände aus Kunststoff mit Lebensmittelkontakt
- ❖ Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14.01.2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff mit Lebensmittelkontakt
- ❖ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die hochwertige Verwertung von Verpackungen (VerpackG)
- ❖ Richtlinie (EU) 2019/904 – Einwegkunststoffrichtlinie/ Einwegkunststoff-Fondsgesetz

## **3. 1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick**

- VO (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Lebensmittelinformations – Durchführungsverordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)
- VO (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
- Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz (TierNebG)
- Verordnung zur Durchführung des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsverordnung – TierNebV)
- VO (EG) Nr. 1069/2009 mit Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte
- VO (EU) Nr. 142/2011 zur Durchführung der VO (EG) Nr. 1069/ 2009

## 3. 1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick

- Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2008/98/EG)
- Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG)
- Abfallbeseitigungsgesetz (AbfG)
- Bio-Abfallverordnung (Bio-AbfV)

... **nicht abschließend**

... hinzuzuziehen sind

sämtliche fachbezogene DINs, Leitlinien, Leitfäden, Regelwerke, Merkblätter etc.

## 3. 1 Gesetzliche Vorgaben breit gefächert – im Überblick

Es lässt immer wieder **viele Fragen offen. ...**

Dabei ist es **rechtlich relevant**, die **gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen ...**

## 4. Hygieneprobleme auf ganzer Strecke

- kein Verständnis
- die Einrichtung ist nicht dafür ausgelegt, viel zu klein für die Umsetzung konzipiert
- kein geeigneter Platz zur Rücknahme der Gefäße, insbesondere der verschmutzten Gefäße
- keine sachgerechten Reinigungsmöglichkeiten für die Gefäße vor Ort (meistens werden handelsübliche Geschirrspüler oder Spülbecken verwendet)
- fehlende Gewährleistung der ordnungsgemäßen Trocknung der Gefäße (Gefäße werden auch feucht gestapelt)

## 4. Hygieneprobleme auf ganzer Strecke

- Verwendung ungeeigneter Gefäße
- fehlende Aufbewahrungsmöglichkeiten nach der Reinigung der Gefäße und zum Vorrätighalten
- keine vorschriftsgemäße Müllentsorgung (Trennung tierischer Abfälle)
- fehlendes Allergenmanagement
- keine Kenntnisse
- fehlende Schulungen der Beschäftigten
- Fehlende oder falsche Kennzeichnung
- ...

## 4. Hygieneprobleme auf ganzer Strecke

**Gefahren lauern** auf dem gesamten Weg,  
was eine wiederverwendbare Verpackung  
durchläuft



## 4. Hygieneprobleme auf ganzer Strecke

### Mögliche Gefahren

- ❖ Biologische Gefahren  
lebensmittelbedingte Viren, Zoonosen (Salmonellen, Campylobacter), Parasiten, Schädlinge, Mikroorganismen, ...
- ❖ Chemische Gefahren  
Mykotoxine, Dioxine, Antibiotika, Allergene, Chemikalien, Rückstände wie Pflanzenschutzmittel, ...
- ❖ Physikalische Gefahren  
Fremdkörper, herausgebrochene Teile, Abfärbungen, Umweltkontaminanten, ...
- ❖ Gefahren durch den Menschen  
Qualifikation nicht ausreichend, fehlende Sprachkenntnisse, fehlende Schulung, Nichteinhaltung der Vorgaben, Überlastung

## 5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen

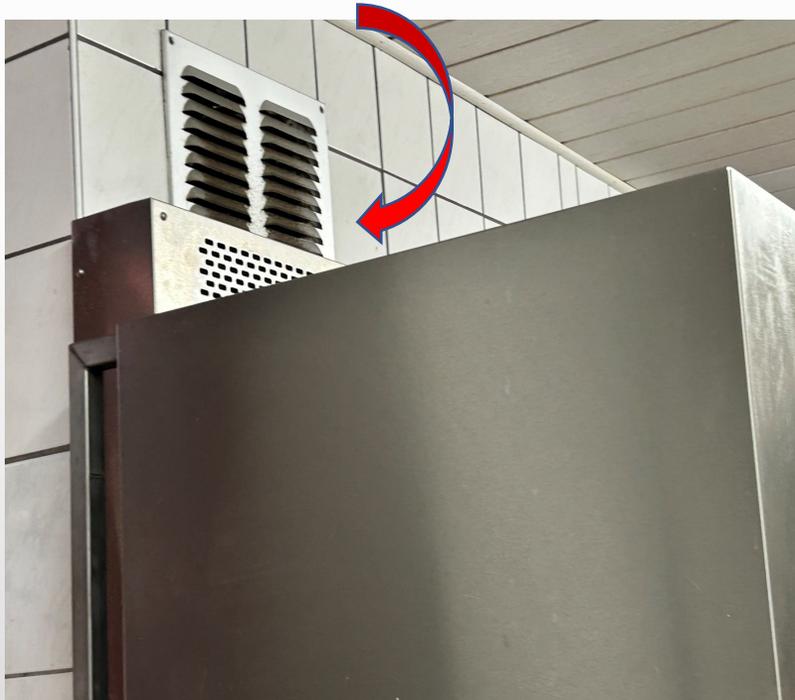


Spülstrecke  
Aufbewahrung wiederverwendbarer Gefäße



gemeinsame  
Aufbewahrung des Geschirrs und der Bedarfsgegenstände  
der Küche mit den wiederverwendbaren Gefäßen

## 5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen



stark verschmutzter Lüfter  
in der Spülstrecke



verschlissener und verschmutzter  
Geschirrspülkorb



Verschmutzungen im Inneren  
des Ablaufsieves

## 5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen



Verschmutzungen im Inneren der Haube



Wasserreste nach dem Reinigen

## 5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen



Vermischung von Keramikgeschirr und  
Mehrwegverpackungen in der Spüle



verschmutztes und verkalktes Sieb  
im handelsüblichen Geschirrspülautomaten

## 5. Bildliche Vorstellung in der Praxis beim Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen

Wie will man hier gewährleisten, dass das wiederverwendbare Mehrweggeschirr, entsprechend der lebensmittelrechtlichen Anforderungen behandelt wird?

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **1. Schaffung hygienegesicherter Abläufe im Betrieb und im Umgang mit Mehrwegbehältnissen**

Die Lebensmittel müssen in einem sauberen und geeigneten Umfeld ausgegeben werden, um jegliche Kontaminationen und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln zu vermeiden.

### **2. Aufbewahrungsmöglichkeiten müssen geeignet, sauber und trocken sein**

Eine entsprechende Kennzeichnung ist vorzunehmen, um Verwechslungen auszuschließen.

### **3. Ein getrennter Bereich zur Rücknahme der Mehrwegverpackungen ist erforderlich.**

Ein schädigender Eintrag durch zurückgebrachtes Geschirr kann die Lebensmittelsicherheit des Betriebes gefährden.

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **4. Verwendung von geeigneten Lebensmittelbedarfsgegenständen (wiederverwendbare Verpackungen)**

- lebensmittelecht
- schadstofffrei
- geschmacks- und geruchsneutral
- gut verschließbar
- auslaufsicher
- hitzebeständig
- glatte, leicht zu reinigende, ggf. desinfizierbare Oberfläche
- spülmaschinengeeignet
- stapelbar
- robust (bruchsicher und kratzfest)
- gekennzeichnet mit Glas – Gabel - Symbol 
- sog. Konformitätserklärungen müssen vorliegen

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **5. Schulung des Personals** – betriebliche Festlegungen müssen klar kommuniziert werden

- Einhaltung der Personalhygiene
- Umgang mit wiederverwendbaren Verpackungen
- richtige Entsorgung der anfallenden Abfälle
- notwendige Kennzeichnung im System
- Abläufe Reinigung und Desinfektion
- Allergenmanagement

### **6. Sprachbarrieren**

- mit Farben für verschiedene Bereiche und Piktogrammen arbeiten

### **7. Umgang mit Beschwerden**

- notwendiges Beschwerdemanagement

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **8. Allergenmanagement**

- Abklärung – Sicherstellung des Überganges nach den Kochprozessen der Allergene
- Sicherstellung - keine Rückstände von Allergenen nach der vorgenommenen Reinigung
- ansonsten Verpflichtung zur Kennzeichnung der möglichen Allergene

### **9. Richtige Reinigung – ggf. Desinfektion - Trocknung**

- ausreichend konzipierte Spüleinrichtung mit fließenden Kalt – und Warmwasser  
empfehlenswert: industrielle Spüleinrichtungen mit Einstellungen  
(Temperatur – laut DIN + 60 – +65°C, bei Klarspülung +80 – +85°C und geeigneten Reinigungsmitteln)
- Gewährleistung der Trocknungsphase; ggf. Nachtrocknung mit geeignetem sauberem Tuch  
Vorhandene Feuchtigkeit auf dem Gefäß kann das Ansiedeln von Keimen und Bakterien fördern  
– jegliche Übertragung muss vermieden werden.

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **10. Vorschriftsgemäße Trennung und Entsorgung von anfallenden Abfällen, wie auch tierische Speisereste**

- Anfallende tierische Küchenabfälle und Speisereste sind gesondert zu sammeln und durch eine spezialisierte Firma der Entsorgung zu zuführen.
- Andere anfallende Abfälle sind entsprechend der Vorgaben zu trennen und zu entsorgen.
- Nachweise über die Entsorgung sind schriftlich zu führen.

### **11. Zusammenschluss mit anderen Firmen, die entsprechende Bedingungen vorweisen**

- wiederverwendbare Verpackungen im Pool – System
- Poolbetreiber stellt geeignete wiederverwendbare Verpackungen zur Verfügung und garantiert den Rücklauf (geeignete Spülanlage und Transportlogistik)
- Garantie Rückführung zur stofflichen Verwertung (Recycling) oder ggf. Entsorgung

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **12. allgemeine Forderungen**

- Gesamtumfeld des Betriebes im Auge behalten
- Integrierung der Abläufe in das betriebseigene HACCP – Konzept mit entsprechenden Präventivprogrammen
- klare Handhabungen und Festlegung von Fehlerkriterien für die Art und Erfordernisse der jeweiligen wiederverwendbaren Verpackung müssen vorliegen und umgesetzt werden

### **13. Beachtung besonderer Kriterien**

- Neuware muss ggf. vor der Befüllung nach Vorgaben gereinigt werden
- gereinigte wiederverwendbare Verpackungen und umlaufende Geschirre sind bis zur Neubefüllung, sorgfältig so zu handhaben, dass keine Kontamination erfolgt
- entsprechende Abdeckungen oder verschlossene, leicht zu reinigende Boxen sind empfehlenswert

## 6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar

### 13. Beachtung besonderer Kriterien

- Bei der Rücknahme aus Kundenhand von gebrauchten Mehrweggeschirren ist auf eine sachgerechte und hygienische Handhabung zu achten

**Achtung:** Da das Leergut eine unbekannte Zeit außerhalb des Verantwortungsbereiches im Gebrauch und in der Verwahrung der Kunden war und auch der tatsächliche (letzte) Inhalt nicht bekannt sind, muss mit **besonderer Sorgfalt** umgegangen werden.

#### Empfehlung:

- Rücknahme des Pool-Geschirrs in das Lebensmittelunternehmen ist ausschließlich an einer definierten Stelle im Betrieb vorzunehmen; z. B. farbliche Kennzeichnung
- entsprechende Bedingungen sind festzulegen
- das Personal ist zu sensibilisieren und entsprechend zu belehren

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **13. Beachtung besonderer Kriterien**

- Vermeidung des händischen Kontaktes und Berührung des Leerguts mit betrieblichen Einrichtungen
- Einsatz vorgehaltener Sammelbehältnisse, wie Tablett oder Geschirrkorb, worin der Kunde das zur Rückgabe gebrachte Pfandgeschirr selbst abstellen kann
- getrennte Verbringung durch das Personal in den Spülbereich
- Schaffung von technischen Lösungen wie Schleusen o. ä.
- regelmäßige Reinigung des Umfeldes und aller verwendeten Utensilien laut R/ D – Plan
- um ein hygienisch einwandfreies Ergebnis nach dem Spülen zu erreichen, sind die Gebrauchsanweisungen des Herstellers zu beachten; ebenso der Reinigungsmittel (Temperatur, Zeit, Art und Menge der Reinigungsmittel)
- **vom ausschließlichen Handspülen wird abgeraten – Die Praxis sieht anders aus!**
- Sichtprüfung des Geschirrs
- ggf. Vorreinigung bei groben und angetrockneten Verschmutzungen

## **6. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Forderungen unabdingbar**

### **13. Beachtung besonderer Kriterien**

#### Feststellungen bei der Sichtkontrolle

- schimmelbefallene oder erkennbar zweckentfremdet genutzte Gefäße müssen vorsorglich abgelehnt werden
- ist die Annahme versehentlich erfolgt, dürfen solche Gefäße konsequenterweise keiner Reinigung im Betrieb zugeführt werden
- auch beschädigte und stark verschmutzte Gefäße sind auszusortieren

#### **Händischer Kontakt mit Pfand-Mehrweggeschirren ist unvermeidbar?**

- Anpassung der bedarfsgerechten Händereinigung und Bereitstellung von geeigneten Einweghandschuhen um das Risiko der Kontamination zu vermindern.

## 6. Beispielhaft

### Mehrwegalternative bei REWE

|   | ✓ ...ja, weil unmittelbar verzehrfähig!  | ✗ ...nein!  |
|---|--|---|
| Befüllung in der Verkaufsstelle durch Marktkräfte | <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Gastro Konzepte</b></div>  <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Feinkost</b><br/>(ohne Vorverpackung)</div>  <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Servicetheke</b><br/>(inkl. Frischetheke, Hot Drinks bei REWE To Go)</div>  <div style="background-color: #ffcccc; padding: 5px;">Vorverpackte Ware in Servicetheke, Feinkosttheke oder Fresh-Cut etc. wird vorerst nicht in Mehrweg angeboten.</div> <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Heiße Theke</b></div>  <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Sushibar</b><br/>Abdeckung durch Konzessionäre</div>  | <div style="background-color: #cc0000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Verpackung im Markt in Papiertüten<sup>1</sup></b></div>  <div style="background-color: #cc0000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Vorverpackte Lebensmittel (Convenience)</b></div>  <div style="background-color: #cc0000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Fresh-Cut</b></div>  |
| Befüllung durch Kunden                            | <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Salatbar</b></div>  <div style="background-color: #006633; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Slush Ice</b></div>   | <div style="background-color: #cc0000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Saftbar<sup>2</sup></b></div>  <div style="background-color: #cc0000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"><b>Mochi-Eis</b></div>    |

## 6. Beispielhaft

### Mitarbeiter werden geschult über das Konzept

- ❖ Bestellung
  - ❖ Wareneingang
  - ❖ Wareneingangskontrolle
  - ❖ Reklamation MW – Behälter
  - ❖ Platzierung im Markt
  - ❖ Kassier Prozess
  - ❖ Umlagerung
  - ❖ Verderb und Abschriften Prozess
  - ❖ Inventar
  - ❖ Rückgabe Leergutautomat und Aufbewahrung
  - ❖ MW – Behälter Pfandraum,
  - ❖ Rücktransport an Regionallager
  - ❖ Reinigung erfolgt durch externe Firma
  - ❖ Kundenkommunikation
  - ❖ Produktrückruf
- Das Reinigen der MW – Behälter im Markt ist unzulässig.
  - Gereinigte MW – Behältnisse kommen versiegelt zurück.

## 6. Beispielhaft



Wo werden saubere MW-Behälter befüllt und gelagert bzw. benutzte MW-Behälter aufbewahrt?



## 6. Beispielhaft

Gastro Konzessionäre sind eigenständig an Einfach Mehrweg angebunden  
Produktlistung (Spiegelung) mit Mehrweg, Ende zu Ende Prozess, wöchentliche Umsatz und Pfandauskehr

Vereinfachte Darstellung



→ MeAl Prozess / Kreislauf Konzessionäre / REWE



Mehrwegalternativen Schulungsunterlagen | Version 2.2 | März 2023

40

## 6. Beispielhaft

### Praxis



## 6. Beispielhaft

### Mangelhaft:

Jeder Kunde kann die wiederverwendbaren Verpackungen händisch berühren.

- keine Vorkehrungen

Die anfallenden Lebensmittelreste werden bei der Rückführung über den Biomüll entsorgt.

- Handelt es sich hierbei um eine Speiserestabfalltonne?
- Werden diese Abfälle über eine spezialisierte Firma entsorgt?

Ergebnisse über die Reinigung und der tatsächlichen Verwendungsdauer der wiederverwendbaren Verpackungen liegen nicht vor.

- Trotz internen Systems (QM etc.) wurden noch keine Untersuchungen veranlasst.
- Allergenmanagement?

## 7. Fazit

*Oberste Priorität muss die  
Hygiene auf allen durchlaufenden Stufen  
haben.*

*Lebensmittelsicherheit ist ein  
umfangreicher Kontrollprozess!*

*Der **Kreislauf** kann erst **funktionieren**, wenn **alle  
Ecken und Kanten** durch geeignete Maßnahmen  
im Vorfeld ausgeschlossen werden können.*



„Mit einer guten Verpackung wickelt man nicht nur die Ware ein, sondern auch den Käufer.“

*Werner Mitsch*

The advertisement features a blue reusable food container filled with a burger, salad, and a glass of water. The background is dark with a green bottom bar. Text and logos are overlaid on the image.

Langlebige  
**Mehrweg-  
Verpackungen**

Ab  
100 Stück  
mit eigener  
Gravur

Aus PP in vielen  
Formen und  
Farben – die  
Lösung für die  
Mehrwegpflicht!\*

- Made in Germany
- 100% recycelbar, BPA-frei
- Viele Artikel 100% klimaneutral produziert
- Geeignet für Mikrowelle, (Industrie-) Spülmaschine und Kühlschrank

partner der  
[egepack]

**p pfeiffer**  
verpackung & werbung

Naundorfer Straße 1  
01558 Großenhain  
Tel.: 03522 5 28 77 44  
Fax: 03522 5 28 77 46  
E-Mail: [lebensmittelkontrolle@bvlk.de](mailto:lebensmittelkontrolle@bvlk.de)

[www.lebensmittelkontrolle.de](http://www.lebensmittelkontrolle.de)

 [www.facebook.com/bvlk.de](http://www.facebook.com/bvlk.de)

 [twitter.com/BVLKeV](https://twitter.com/BVLKeV)

 <https://bit.ly/3ye7jKt>

 +49 1573 4771025

 [bit.ly/3hVYNah](https://bit.ly/3hVYNah)

