



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

MERKBLATT

„Pool-Geschirr“

Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren
innerhalb von Pfand-Poolsystemen



MERKBLATT „Pool-Geschirr“

Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren innerhalb von Pfand-Poolsystemen

Dieses MERKBLATT ist Teil der Informationen zur Guten Hygienepraxis des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. (vormals BLL e.V.) und der Fachverbände. Es richtet sich an Lebensmittelunternehmen, die sich an Pfand-Poolsystemen für Mehrweggeschirre beteiligen. Das MERKBLATT umfasst die Beschreibung der allgemeinen Abläufe in Poolsystemen für bepfandete Mehrweggeschirre, die relevanten lebensmittelrechtlichen Aspekte und Verantwortlichkeiten sowie die spezifischen betrieblichen Voraussetzungen in den Lebensmittelunternehmen. Ziel ist es, den Beteiligten konkrete Hilfestellung für eine sachgerechte hygienische Handhabung von Mehrweggeschirren, die über Pfand-Poolsysteme in Umlauf sind, zu geben und die erforderliche Kommunikation zu unterstützen. Im Anhang des MERKBLATTES finden sich dazu beispielhaft konkrete Anweisungen.

Als Voraussetzung und Basis für die Anwendung der praktischen Hinweise in diesem MERKBLATT gilt die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätten, die Einhaltung einer angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen Guten Hygienepraxis (GHP) gemäß den geltenden Hygienevorschriften. Hierzu wird den Betrieben die Berücksichtigung einschlägiger, anerkannter Branchen-Leitlinien für Gute Hygienepraxis empfohlen¹.

Das MERKBLATT ist mit allen involvierten Wirtschaftskreisen und den Lebensmittelüberwachungsbehörden abgestimmt. Es stellt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eine anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis dar und gilt als bundesweit einheitliche Bezugsgrundlage für die Anwender- und Überwachungspraxis.

I. Anwendungsbereich

Die Teilnahme an Pfand-Poolsystemen für Mehrweggeschirre zur Mitnahme von Speisen und Getränken ist Lebensmittelunternehmen z. B. aus dem Bereich der Gastronomie, der Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und des Einzelhandels grundsätzlich möglich, sofern die jeweiligen verantwortlichen Lebensmittelunternehmer sich freiwillig hierfür entscheiden.

Mehrwegverpackungen und -geschirre sind dadurch charakterisiert, dass sie nach Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet werden und deren tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung durch eine ausreichende Logistik ermöglicht [...] sowie in der Regel durch ein Pfand gefördert wird (gemäß Definition § 3 Abs. 3 Verpackungsgesetz). Pfand-Poolsysteme stellen für Mehrweggeschirre insofern die notwendige Logistik und die weiteren Bedingungen sicher.

¹ Lebensmittelverband Deutschland e. V.: Nationale „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“ (mit Bezugsquellen). März 2020, <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>

Es gibt in der Praxis bereits verschiedene Modelle und Projekte für Pfand-Poolsysteme mit Mehrweggeschirren mit unterschiedlicher Reichweite (z. B. stadtweit, Bahnnetz bezogen). Diesem MERKBLATT liegen exemplarisch bereits praktizierte Pfand-Poolsysteme für Heißgetränke-Becher („Coffee-to-go“) zugrunde; die Empfehlungen des MERKBLATTES gelten darüber hinaus generell für Mehrweggeschirre in Pfand-Poolsystemen, z. B. für Mehrweg-Kunststoff-Boxen zur Mitnahme von Lebensmitteln oder Speisen im Einzelhandel oder Gastronomie.

Gemeinsames Merkmal dieser Systeme ist die Einbindung von Endverbrauchern, die als Kunden bei einem beteiligten Lebensmittelunternehmen Getränke oder Speisen in einem bepfandeten Mehrweggeschirr erwerben und zum Verzehr „außer Haus“ mitnehmen.

Die leeren Geschirre können nach Gebrauch vom Kunden in ungereinigtem Zustand bei einem beliebigen am Pfandsystem teilnehmenden Lebensmittelunternehmen zurückgegeben werden, wo diese – sofern vor Ort möglich – gereinigt und wieder zur Ausgabe bereitgestellt werden. Die Reinigung vor Ort im Lebensmittelbetrieb wird im Folgenden „dezentrale interne Reinigung“ genannt. Alternativ oder ergänzend können in solchen Systemen die gebrauchten Geschirre über Sammeleinrichtungen, wie z. B. Pfand-Automaten oder Sammelboxen einer zentralisierten Reinigung und Wiederbereitstellung durch Dritte zugeführt werden, im Folgenden „zentrale externe Reinigung“ genannt.

Pool-System für bepfandete Mehrweggeschirre (Modellablauf)

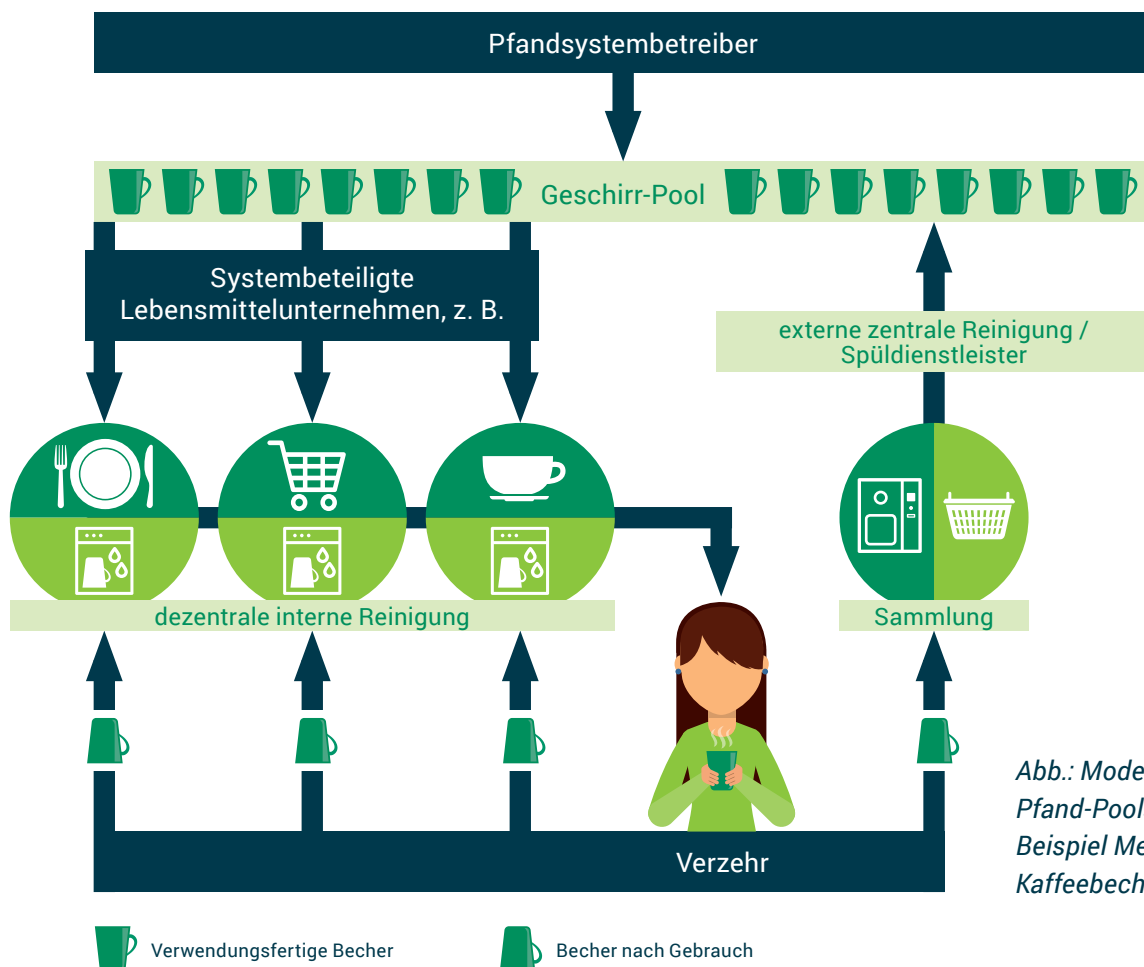


Abb.: Modellablauf eines Pfand-Poolsystems am Beispiel Mehrweg-Kaffebecher

Das MERKBLATT beschränkt sich konsequent auf die Beschreibung des hygienegerechten Umgangs mit den Geschirren aus Pfand-Poolsystemen soweit diese für die beteiligten Lebensmittelunternehmer im Rahmen der Ausübung ihrer Sorgfaltspflicht und Einhaltung der Guten Hygienepraxis relevant sind.

Beschrieben sind insbesondere die Abläufe bei Rücknahme von leeren, gebrauchten Geschirren aus Kundenhand sowie deren Handhabung bis zum Reinigungsschritt, da diese von den systembeteiligten Lebensmittelunternehmen zusätzlich zu den dort üblichen Abläufen geleistet werden müssen.

Der Prozess der Abgabe von Lebensmitteln in Pfandgeschirren unterscheidet sich grundsätzlich nicht von der Abgabe in betriebseigenem Geschirr oder in Einweggeschirren und ist insofern nicht Gegenstand des MERKBLATTES. Die Abgabe hat im Rahmen der jeweiligen, vom Lebensmittelunternehmer verantworteten betrieblichen Guten Hygienepraxis stattzufinden, zu deren Umsetzung einschlägige anerkannte Branchen-Leitlinien für Gute Hygienepraxis zur Verfügung stehen ².

Die Hinweise im MERKBLATT befassen sich nicht mit den erforderlichen organisatorischen und ökonomischen Rahmenbedingungen für das Betreiben eines Pool-Pfandsystems, wie Anforderungen an die Sammelstellen, Kostenregelungen oder die Pfandabwicklung. Ferner sind die Abgabe von Lebensmitteln in kundeneigene Mehrwegbehältnisse (hierfür gilt u. a. das anerkannte MERKBLATT „Coffee-to-go-Becher“²), Poolsysteme für Mehrweggebinde zum Lebensmitteltransport im B2B-Lieferverkehr (z. B. „Fleischkästen“, „Obstkisten“) sowie Mehrweg-Lebensmittelverpackungen (z. B. „Mehrweg-Getränkeflaschen“) nicht Gegenstand des MERKBLATTES.

II. Verantwortlichkeiten und Aufgabenteilung

Die Frage, wer für was im Zusammenhang mit dem Betreiben und Unterhalten von Poolsystemen für Mehrweggeschirre die lebensmittelrechtliche Verantwortung trägt, ist differenziert zu beantworten. Es ist grundsätzlich zwischen der Verantwortung für das Mehrweggeschirr als Lebensmittelbedarfsgegenstand und der Verantwortung für die Abgabe des Lebensmittels selbst zu unterscheiden.

1. Die Verantwortung des Pool-Systembetreibers für die Lebensmittelbedarfsgegenstände

Im Zusammenhang mit dem Betreiben eines Poolsystems mit Mehrweggeschirren für Lebensmittel ergeben sich zwei lebensmittelbedarfsgegenständerechtliche Hauptpflichten:

- die generelle Eignung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes
- die hygienische Beschaffenheit des Lebensmittelbedarfsgegenstandes.

² Lebensmittelverband Deutschland e. V.: MERKBLATT „Coffee-to-go“-Becher - Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung. September 2019, <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20180308-leitlinie-merkblatt-coffee-to-go-mitgebrachte-becher-veroeffentlicht>

1.1 Generelle Eignung der Lebensmittelbedarfsgegenstände

Dass die im Pool-System verwendeten Lebensmittelbedarfsgegenstände generell für die Anwendung mit Lebensmittelkontakt geeignet und rechtskonform sind, ist eine Hauptpflicht des Pool-Systembetreibers. Dieser kauft bzw. importiert Lebensmittelbedarfsgegenstände oder stellt diese ggf. selbst her. In Kenntnis der späteren Verwendung stellt er die Lebensmittelbedarfsgegenstände als Poolgeschirr den systembeteiligten Lebensmittelunternehmern zur Verfügung.

Soweit rechtlich vorgesehen und in Abhängigkeit von spezifischen Einzelregelungen, hat der Pool-Systembetreiber auch Konformitätserklärungen vorzuhalten und diese beim Inverkehrbringen der jeweiligen Lebensmittelbedarfsgegenstände im Pool-System zur Verfügung zu stellen ggf. zur behördlichen Vorlage. Systembeteiligte Lebensmittelunternehmer können sich auf eine ordnungsgemäße Belieferung verlassen, insbesondere wenn eine Konformitätserklärung verfügbar ist, auf die sie Zugriff haben.

1.2 Hygienische Beschaffenheit der Lebensmittelbedarfsgegenstände

Die primäre Hauptverantwortung für die hygienische Beschaffenheit der Lebensmittelbedarfsgegenstände liegt beim Pool-Systembetreiber. Das Mehrweggeschirr kann dem Lebensmittelunternehmer verwendungsfertig, d. h. unmittelbar zur Befüllung geeignet, oder nicht verwendungsfertig aus dem Pool zur Verfügung gestellt werden. Im letzteren Fall ist die Herstellung der Verwendungsfertigkeit an den Lebensmittelunternehmer zu delegieren. Die Verantwortung für ordnungsgemäße Durchführung der Bereitstellung bleibt beim Pool-Systembetreiber.


Um gebrauchte Geschirre wieder bereitzustellen, kann die Reinigung zentralisiert (extern beim Pool-Systembetreiber oder bei einem von ihm beauftragten externen Reinigungsdienstleister) oder dezentral (intern beim jeweiligen Lebensmittelunternehmer) erfolgen. Im Falle einer zentralen Reinigung bleibt es bei der Hauptverantwortung des Pool-Systembetreibers. Er muss dafür Sorge tragen, dass die Reinigungsprozesse bei den beauftragten Dienstleistern validiert sind und ggf. Stichprobenkontrollen durchführen. Übernimmt der systembeteiligte Lebensmittelunternehmer allerdings in seinem Betrieb die anfallenden Reinigungsaufgaben und die Wiederbereitstellung zurückgenommener Geschirre selbst, ist er für diesen Prozess und die jeweils erzielten Reinigungsergebnisse verantwortlich.

2. Die Verantwortung des systembeteiligten Lebensmittelunternehmers

Nach den Grundsätzen des Lebensmittelrechts ist der Lebensmittelunternehmer primär für die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Der Lebensmittelunternehmer hat hierzu auf den seiner Kontrolle unterstehenden Stufen die einschlägigen allgemeinen Hygienevorschriften zu erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004). Der Lebensmittelunternehmer hat vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse und die Beschaffenheit der Lebensmittel bis zur Abgabe. Er hat durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass auch beim Einsatz von Mehrweggeschirren aus Pool-Systemen das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel beherrscht und minimiert wird. Dies gilt insbesondere für den Prozess der Rücknahme, Reinigung, Lagerung und Wiederbereitstellung von Mehrweggeschirren aus Pfandsystemen innerhalb der Betriebsstätte des Lebensmittelunternehmers.

III. Voraussetzungen und Anforderungen

1. Anforderungen an Geschirre

Die Beschaffenheit von Materialien für den bestimmungsgemäßen Lebensmittelkontakt hat den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und den darin beschriebenen allgemeinen Kriterien der Inertheit (Art. 3) zu entsprechen. Die Eignung für den Lebensmittelkontakt können der Hersteller oder Importeur von Geschirren durch das „Glas-Gabel-Symbol“  erklären, weshalb entsprechend gekennzeichnete Geschirre in Pool-Systemen grundsätzlich geeignet sind.

Für bestimmte Geschirre ist darüber hinaus in der Lieferkette die Eignung für die jeweilige Zweckbestimmung durch gesonderte Dokumente sog. „Konformitätserklärungen“ für Lebensmittelkontaktmaterialien zu belegen, die auf Verlangen den Behörden vorgelegt werden müssen. Dieses Erfordernis besteht für Geschirre aus Kunststoff (nach VO (EU) Nr. 10/2011) und aus Keramik (nach nationaler Bedarfsgegenstände-VO), wobei die Pflicht zur behördlichen Vorlage primär den Pool-Systembetreiber als Inverkehrbringer des Geschirrs betrifft.

Bei Einspeisung neuer Kunststoffgeschirre in den Pool ist nach entsprechenden Prüfungen deren Konformität vom Hersteller oder Importeur gegenüber dem Pool-Systembetreiber im vorgeschriebenen Format zu erklären. Bei Materialien, die weder Kunststoff noch Keramik sind, sollte die Einhaltung der allgemeinen Anforderungen des Art. 3 der VO (EG) Nr. 1935/2004 durch den Hersteller oder Importeur in Bezug auf die zweckbestimmte Verwendung belegt werden können.

Es sind nur geeignete, rechtskonforme sowie einwandfrei gereinigte und unbeschädigte Geschirre im Pool-System zu verwenden. Die Vorgaben des verantwortlichen Poolbetreibers zur Verwendung oder zu Verwendungsbeschränkungen (z.B. Maximaltemperaturen, Einschränkung der Lebensmittelarten) sowie zur Annahme von Neuware und Reinigungsanforderungen sind von den beteiligten Lebensmittelunternehmen zu beachten und sollten Bestandteil der vertraglichen Vereinbarungen sein.

Der Poolbetreiber hat bei der Auswahl der Pfand-Mehrweggeschirre (u. a. Material, Design, Temperaturbeständigkeit, Bruchfestigkeit) auch deren Tauglichkeit im Hinblick auf die angewandten Reinigungs- und Trocknungsprozesse zu gewährleisten. Bei dezentraler, interner Reinigung durch die systembeteiligten Lebensmittelunternehmen selbst, müssen diese die relevanten Reinigungsbedingungen, die sich aus der Geschirrschaffenheit ergeben und ggf. zusätzliche besondere Handhabungshinweise vom Poolbetreiber erhalten. Bei zentraler, externer Reinigung durch einen beauftragten Spüldienstleister muss der verantwortliche Poolbetreiber entsprechende Leistungskriterien vereinbaren (Pflichtenheft).

Da die Reinigungsbedingungen und Zahl der System-Umläufe die Eignung der Mehrweg-Geschirre beeinträchtigen können, müssen die Pool-Systembetreiber sowohl den systembeteiligten Lebensmittelunternehmern und beauftragten Spüldienstleistern klare Handhabungsempfehlungen und Fehlerkriterien für die Art und Erfordernisse der jeweiligen Geschirre bereitstellen und verständlich kommunizieren. Gleiches gilt das Aussortieren beschädigter Geschirre und deren Handhabung (z.B. Rückführung zur stofflichen Verwertung (Recycling) oder ggf. Entsorgung).

Bei mehrteiligem Geschirr (z. B. Becher mit Deckel) ist von den Systembetreibern einzuschätzen, inwieweit sie für Umläufe und Reinigungsprozesse geeignet sind. Ggf. sind Regeln zu treffen, um eine Trennung der Teile an geeigneter Stelle, möglicherweise durch den Kunden, vorzunehmen.

2. Anforderungen an beteiligte Lebensmittelunternehmen

Als grundlegende Voraussetzungen gelten die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte, die Einhaltung der angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen Guten Hygienepaxis (GHP) einschließlich der Personalhygienevorgaben, planvoller und dokumentierter Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen gemäß den geltenden Hygienevorschriften in Verbindung mit den einschlägigen Leitlinien für Gute-Hygienepaxis.

Zur Wiederbereitstellung von Mehrweggeschirren sind die technischen und organisatorischen Bedingungen für die Sammlung, den Transport, die Spülprozesse, die Lagerung sowie das Wiedereinschleusen festzulegen. Sie sind so zu wählen, dass nur hygienisch einwandfreie und unversehrte Geschirre wieder in den Geschirr-Pool eingebracht werden. Die konkreten Bedingungen bei zentralen externen Reinigungsverfahren sind nicht Gegenstand dieses MERKBLATTES, das sich an beteiligte Lebensmittelunternehmer und nicht an Spüldienstleister richtet.

Für die dezentrale interne Reinigung in den Lebensmittelunternehmen gilt, dass zunächst zur optimalen Integration dieser zusätzlichen betrieblichen Aufgaben in das bestehende Personalhygiene-, Prozess- und Reinigungsmanagement vor Ort eine Analyse der Kontaminationsrisiken zu erstellen ist. Darauf gestützt sind die Verfahrensschritte festzulegen, die zur Risikominimierung, Kontaminationsvermeidung und Aufwandsoptimierung erforderlich sind. Aufgrund der individuellen räumlichen, technischen und personellen Situationen in den Betrieben können die Verfahren für den Umgang mit Pool-Geschirren variieren. Es obliegt dem verantwortlichen Unternehmer, die hygienische Situation und die Kontaminationsrisiken abzuschätzen.

3. Besondere Kriterien für Abläufe bei Rücknahme, Reinigung und Wiederbereitstellung von Pfandgeschirren im Lebensmittelunternehmern

Nachfolgend sind die Besonderheiten der Guten Hygienepaxis beschrieben, die sich aus dem betrieblichen Umgang mit Pool-Geschirren ergeben können und die, sofern relevant, in das individuelle Konzept des Lebensmittelunternehmers einzubeziehen sind. Die betrieblichen Festlegungen sind klar zu kommunizieren und das Personal ist deshalb zusätzlich zu unterweisen.

– **Annahme von Neuware / Annahme gereinigter Geschirre aus dem Pool**

Aus den schriftlichen Informationen des Poolbetreibers ergeben sich Anforderungen zur Bereitstellung der Geschirre, die angeliefert werden. Neuware muss ggf. vor der Befüllung nach Vorgaben gereinigt werden (siehe Hinweise zum Reinigungsprozess in Abschnitt III 3.). Gereinigte Neuware und umlaufende Geschirre, die zur Wiederbefüllung gereinigt wurden, sind sorgfältig so zu handhaben, dass keine Kontamination erfolgt; Abdeckungen sind zu empfehlen.

– **Rücknahme von ungereinigtem Leergut / gebrauchtem Geschirr**

Besonders bei der Rücknahme aus Kundenhand von gebrauchten Mehrweggeschirren aus dem Pool-System ist auf eine sachgerechte und hygienische Handhabung zu achten.

Das Leergut war üblicherweise eine unbekannte Zeit außerhalb des Verantwortungsbereiches im Gebrauch und in der Verwahrung der Kunden. Auch ist der tatsächliche (letzte) Inhalt i. d. R. nicht bekannt. Es muss deshalb mit besonderer Sorgfalt mit dem zurückgenommenen Leergut umgegangen werden, damit keine nachteilige Beeinflussung des betrieblichen Umfelds und der sauberen Betriebsbereiche stattfindet. Die Rücknahme von Pool-Geschirr in Lebensmittelunternehmen sollte deshalb ausschließlich an einer definierten Stelle im Betrieb unter festgelegten Bedingungen erfolgen, die dem Personal bekannt sind. Eine eindeutige Markierung dieser Übergabestelle (ggf. durch ein Farbleitkonzept im Thekenbereich) ist sinnvoll.

Die Rücknahme über Pfand-Automaten ist möglich. Sofern diese im Verantwortungsbereich des Lebensmittelunternehmens betrieben werden, gelten die Handhabungsregeln für das Leergut wie beschrieben. Die Rücknahme durch Pfand-Automaten, die externe Dienstleister betreiben mit dem Ziel der Zuführung zu einer zentralen Reinigung, ist nicht Gegenstand dieses MERKBLATTES.

Bei Rücknahme des Leerguts sollte der händische Kontakt und Berührung mit betrieblichen Einrichtungen nach Möglichkeit vermieden werden. Ideal ist z. B. der Einsatz eines nur dafür vorgehaltenen Sammelbehältnisses, wie Tablett oder Geschirrkorb, worin der Kunde das zur Rückgabe gebrachte Pfandgeschirr selbst abstellen kann. Mit Hilfe des Sammelbehältnisses kann das Geschirr dann vom Personal in den Spülbereich transportiert werden. Auch technische Lösungen wie Schleusen und dafür vorgehaltene Schubladen sind denkbar.

Ist ein händischer Kontakt mit Pfand-Mehrweggeschirren unvermeidbar, erfordert dies gegebenenfalls eine Anpassung der bedarfsgerechten Händereinigung oder Bereitstellen von Handschuhen, um das Risiko der Kontamination zu vermindern.

Eine regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit zurückgebrachten Pfand-Geschirren in Berührung kommen, ist durch entsprechende Vorgaben in den Reinigungsplänen sicherzustellen.

Zur Gewährleistung der betrieblichen Hygiene und Kontaminationsvermeidung sollte grundsätzlich eine Sichtprüfung des Leerguts erfolgen, bei der sichergestellt wird, dass die Geschirre möglichst restentleert und nicht beschädigt sind. Sind Geschirre augenscheinlich grob verschmutzt oder sind Lebensmittelreste eingetrocknet, ist ggf. eine separate Vorreinigung vorzunehmen.

Sind Geschirre schimmelbefallen oder erkennbar zweckentfremdet genutzt, muss bereits die Rücknahme vorsorglich abgelehnt werden. Ist eine Annahme bereits erfolgt, dürfen solche Geschirre konsequenterweise nicht zur Spüleinrichtung verbracht werden und es darf keine Reinigung stattfinden. Gegebenenfalls sind bereits zurückgenommene Geschirre, die beschädigte oder zu stark verschmutzt sind, aus dem Pool auszuschleusen.

– **Zwischenlagerung vor dem Reinigungsvorgang**

Muss das zurückgenommene, ungereinigte Leergut aus betrieblichen Gründen gesammelt und zur Reinigung an anderer Stelle im Betrieb verbracht werden, ist sicherzustellen, dass durch räumliche oder zeitliche Trennung bei dieser Zwischenlagerung und dem innerbetrieblichen Transport kein Risiko der Umfeld-Kontamination entsteht. Sammelbehälter wie Tablettts oder Geschirrkörbe können hierfür genutzt werden. Eine Stapelung und Sammlung gemeinsam mit betriebseigenem Schmutzgeschirr ist möglich. Die Geschirreinigung sollte jedoch mindestens einmal arbeitstäglich erfolgen.

– **Reinigungsprozess (dezentral intern)**

Ziel des Reinigungsprozesses ist die Wiederbereitstellung von hygienisch einwandfreiem, sauberem Mehrweggeschirr im Pool. Es gibt grundsätzlich verschiedene Wege und Orte der Reinigung: Bei dezentraler, interner Reinigung im Lebensmittelbetrieb sind gewerbliche Geschirrspüler einzusetzen oder ggf. auch Haushaltsspülmaschinen, sofern diese für den jeweiligen Betrieb geeignet sind. Das Spülen des Pool-Geschirrs kann gemeinsam mit dem betriebseigenen Mehrweg-Geschirr erfolgen. Die Reinigungsbedingungen sind nach den Gebrauchshinweisen für die Maschinen und der Reinigungsmittel so zu wählen, dass ein hygienisch einwandfreies Ergebnis erzielt wird (Temperatur, Zeit, Art und Menge der Reinigungsmittel). Ausschließliches Handspülen ist nicht zu empfehlen.

Verständliche betriebliche Festlegungen, die dem Personal bekannt sind, gewährleisten den Erfolg des Reinigungsprozesses bei jedem Spülvorgang.

Je nach Art des Pfand-Geschirrs können sich diese anders verhalten als betriebseigenes Mehrweg-Geschirr und ggf. durch das geringe Eigengewicht während des Spülvorgangs kippen. Um ein möglichst gutes Reinigungsergebnis zu erzielen, sollten die Gefäße (wie z. B. Becher) beschwert werden, z. B. mit Hilfe eines Gitters. Gefäße, die während des Spülgangs gekippt sind, müssen erneut gereinigt werden.

Die Prozessbedingungen und Temperaturen sind so zu wählen, dass das Spülgut auch möglichst trocken wird. Andernfalls müssen noch nasse Geschirre im Anschluss an den Spülvorgang nachgetrocknet werden. Hierfür sind geeignete und saubere Trockentücher vorzuhalten. Vollständige Trocknung ist besonders wichtig, wenn das Pool-Mehrweggeschirr bis zur Wiederverwendung ineinander gestapelt und gelagert wird.

Der Lebensmittelunternehmer sollte eine regelmäßige Spülmaschinenpflege sowie die Verifizierung der hygienisch relevanten Kriterien des Spülprozesses vorsehen.

Sofern der Lebensmittelunternehmer für die dezentrale, externe Reinigung eigenständig einen Spüldienstleister beauftragt, bleibt er für das Reinigungsergebnis verantwortlich. Er hat mit dem Dienstleister einen geeigneten Prozess abzustimmen und diesen zu validieren.

Sollte das Pool-Mehrweggeschirr im Auftrag des Poolbetreibers von externen qualifizierten Spüldienstleistern zentral, extern gereinigt werden, so sind die Bedingungen zwischen den Verantwortlichen abzustimmen und zu kontrollieren (vgl. Abschnitt II Nr. 1, 1.2).

– ***Rückführung und Lagerung vor der Ausgabe***

Bei Geschirren, die nicht vor Ort, sondern zentralisiert extern gereinigt wurden und als Pool-Geschirre oder Neuware zur Befüllung angeliefert werden, sollte stichprobenweise eine Sicht- und Geruchsprüfung durchgeführt werden, um den ordnungsgemäßen Zustand sicherzustellen. Die Rückführung muss so erfolgen, dass keine Rekontamination stattfinden kann und das Geschirr geschützt ist.

Gereinigte Geschirre müssen bis zur Wiederbefüllung hygienisch einwandfrei, sauber und trocken gelagert werden. Eine Abdeckung ist ggf. erforderlich.

– ***Ausgabe und Befüllung***

Nach der Reinigung können Pool-Mehrweggeschirre wie das betriebseigene Mehrweg-Geschirr oder Einweggeschirr eingesetzt werden. Entsprechend den betrieblichen Hygiene-Regeln und Vorkehrungen erfolgt die Befüllung und Abgabe mit Lebensmitteln durch das Personal und in der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.

IV. Kommunikation und Unterweisungen im Lebensmittelbetrieb

Sofern der Unternehmer die Beteiligung an einem Pfand-Poolssystem vorsieht, ist das Personal insbesondere über die betrieblichen Regelungen zur Rücknahme und über den innerbetrieblichen Umgang mit Pfandgeschirren zusätzlich zu unterweisen. Die Anweisungen sind klar zu kommunizieren, z.B. durch Verfahrensanweisungen, Aushang, Videos.

Im Anhang dieses MERKBLATTES sind beispielhaft „Hygiene-Regeln“ formuliert. Diese stellen eine Zusammenfassung der hier allgemein beschriebenen Empfehlungen dar und eignen sich z. B. als Vorlage für eigne betriebliche Anweisungen oder Aushänge. Inhaltliche Anpassungen an individuelle Betriebskonzepte oder sprachliche Anpassungen sind ggf. erforderlich.

V. Anhang: BEISPIEL

Formulierungshilfe für mögliche Reinigungs- und Hygiene-Regeln am BEISPIEL einer betrieblichen „Verfahrensanweisung für Mehrweg-Becher aus einem Pfand-Pool-system“; bei Übernahme sind die Besonderheiten im Prozess zu berücksichtigen.

DIESE HYGIENE-REGELN SIND BEIM UMGANG MIT PFAND-BECHERN ZU BEACHTEN:

AUSGABE

- Saubere Pfand-Becher können wie Einwegbecher oder wie eigenes Geschirr eingesetzt werden.



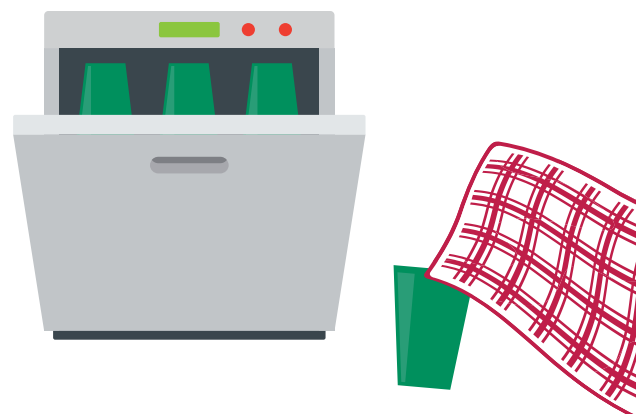
RÜCKNAHME VON LEERGUT

- Rücknahme gebrauchter Pfand-Becher darf nur über das dazu bestimmte Sammel-Behältnis erfolgen; zurückgebrachte Pfand-Becher sind vom Kunden selbst dort abzustellen.
- Zurückgenommene Pfand-Becher nicht in die sauberen Betriebsbereiche bringen.
- Die Pfand-Becher sind bei Rücknahme visuell zu prüfen; zu stark verschmutzte oder mit Schimmel befallene Pfand-Becher werden nicht zurückgenommen und dürfen nicht in den Betriebsablauf kommen.
- Sammlung und Transport zur Spülmaschine nur im Sammel-Behältnis.
- Restenleerung der Pfand-Becher vor der Reinigung prüfen.
- Unbrauchbare Becher aussortieren und gesondert sammeln.
- Grobe und angetrocknete Verschmutzungen vorspülen.
- Bei diesen Tätigkeiten ist Händehygiene besonders wichtig.



SPÜLEN, TROCKNEN, LAGERN

- Reinigung der Pfand-Becher in der Spülmaschine nur nach Gebrauchsanweisung; siehe Aushang.
- Reinigungsmitelesatz nach den Vorgaben.
- Saubere Pfand-Becher nicht feucht stapeln. Bei Bedarf mit sauberen Trockentüchern nachtrocknen.
- Trockentücher mindestens arbeitstäglich wechseln.
- Spülen zurückgenommener Pfand-Becher muss mindestens am Ende des Arbeitstages erfolgen.
- Trocken und sauber lagern; mit Abdeckung schützen oder Becher stürzen.



SAUBERKEIT DES UMFELDS

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit zurückgenommenen Pfand-Bechern in Berührung kommen, muss erfolgen.
- Bei Bedarf sind die Sammel-Behältnisse und Abstellflächen zusätzlich zu desinfizieren.



HERAUSGABE durch den

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0

info@lebensmittelverband.de

lebensmittelverband.de

twitter.com/lmverband

facebook.com/unsereliebensmittel

instagram.com/unsereliebensmittel

In Zusammenarbeit mit

Bundesverband der Systemgastronomie e. V.

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVLH)

DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

Deutscher Konditorenbund e. V.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

sowie Pool-Systemanbieter und Spüldienstleister

Stand: März 2020