



Hygienevorschriften bei einem Pfandsystem

**Coffee-to-go in Bremen
Erläuterungen aus lebensmittelrechtlicher
Sicht**

Dr. Hans-Peter Pudollek, LMTVet Bremen



Fahrplan

- Rechtliche Grundlagen (europäische und nationale Rechtssetzung)
- Coffe-to-go, Abgabeformen, Leitlinien etc.
- Pfandsysteme und lebensmittelhygienische Herausforderungen
- Zusammenfassung



Rechtliche Grundlagen

▣ Europäische und nationale Hygienevorschriften

Ziel: Lebensmittel müssen sicher sein

Grundsatz: Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers

Mittel und Wege:

- erforderliche Fachkenntnisse
- bauliche und technische Voraussetzungen
- Grundsätze der guten Herstellungspraxis
- Hygienemanagement (HACCP), Leitlinien
- Sicherheit der Bedarfsgegenstände (Trinkbecher)



Coffe-to-go/ Abgabeformen

- ▣ Abgabe in Einmalbechern:
 - Logistik
 - Abfallbeseitigung
- ▣ Abgabe in kundeneigene Becher:
 - Leitlinie BLL
 - Übergang der Verantwortung für das Produkt
 - Reinigung vor Ort etc.
- ▣ Abgabe unter Nutzung eines Pfandsystems:
 - bauliche Voraussetzungen, Wasser, Maschinen
 - Laufzeit des Bechers, Abfallbeseitigung
 - Logistik (Trennung S/W)
 - Personalhygiene



Pfandsysteme und lebensmittelhygienische Herausforderungen

- Becher
 - allgemeine Anforderungen (Produktsicherheit)
 - Anforderungen nach dem LFGB
 - Rückgabeverfahren
 - . Reinigung und Desinfektion
 - . Eigenkontrollen
 - . Risk assessment durch LMU

- Kaffee:
 - Produktqualität
 - Produktsicherheit



Pfandsysteme und lebensmittelhygienische Herausforderungen

▣ Troubles ahead:

- Reklamationen zum Material

- . Trinkbecher (Haltbarkeit, Beschädigungen, Reinigungsmängel)
- . Kaffee

- Claims aufgrund gesundheitlicher Probleme (worst case) :

- . Gestaltung des Reinigungsverfahrens
- . Sicherheitsgarantien und Validierung

Eigenverantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers



Zusammenfassung

- Anwendbares Recht:
 - europäische und nationale Vorschriften zu allgemeinen Hygienegrundsätzen für Lebensmittelunternehmer unter Berücksichtigung eventueller Risiken (prozess- und produktspezifisch) für ein einzuführendes Pfandsystem
- Berücksichtigung des Hygienemanagements bei der Rücknahme, Reinigung und Desinfektion der Becher
- Anforderung bzgl. Hygieneschulung des Personals, Arbeitsanweisungen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

www.lmtvet.bremen.de