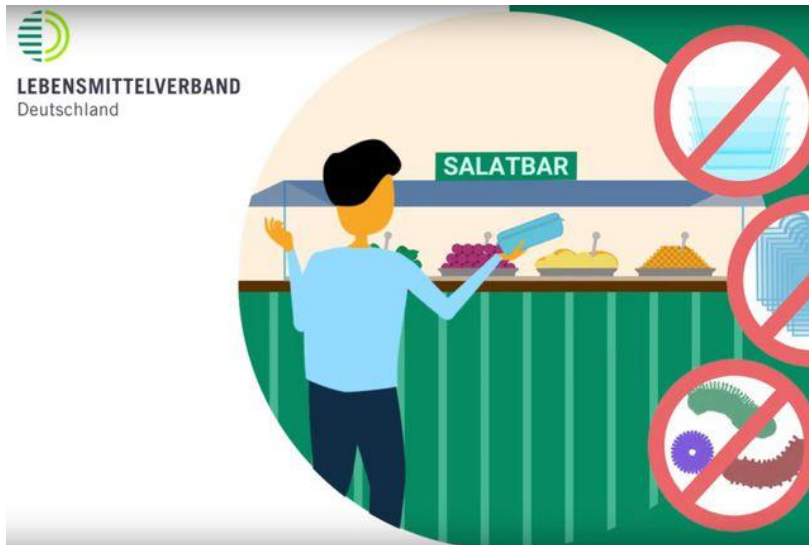


Mahlzeiten zum Mitnehmen mit eigenem Geschirr: Was ist an Hygiene zu beachten?



Mahlzeiten zum Mitnehmen mit eigenem Geschirr: Was ist an Hygiene zu beachten?

Um Servicekräften in Supermärkten und Restaurants, die aktuell nur Mahlzeiten zum Mitnehmen anbieten dürfen, Hinweise für den hygienischen Umgang mit Mehrwegbehältnissen zu geben, hat der Lebensmittelverband Deutschland ein [Merkblatt](#) veröffentlicht, begleitet von einem Lehrvideo.

Das Video ist unter:

<https://youtu.be/kGx4fY-OWF4>

abrufbar.

Frischeboxen für Käse und Wurst, Beutel für Obst und Brot oder Getränkeflaschen - es gibt viele Möglichkeiten für Verbraucher, eigene Mehrwegbehältnisse beim Einkauf im Einzelhandel, in Cafés und anderen gastronomischen Einrichtungen zu nutzen und so Verpackungsmaterial einzusparen. Die Coronavirus-Eindämmungsmaßnahmen verbieten derzeit den Verzehr von Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben. Erlaubt ist in den meisten Bundesländern die Außer-Haus-Abgabe. Viele Gäste bringen hierfür auch die eigenen Behältnisse zur Vermeidung von Einweggeschirr mit. Mehr denn je sind deshalb hygienegesicherte Abläufe in den Betrieben und im Umgang mit Kundenbehältnissen wichtig. Gemeinsam mit weiteren Branchenverbänden hat der Lebensmittelverband Deutschland dafür ein Merkblatt erarbeitet und jetzt veröffentlicht. Durch diese Aufklärungsmaßnahmen sollen die Kompetenz und die Bereitschaft der Unternehmen unterstützt werden, diesen Service für ihre Kunden flächendeckend anzubieten.

Dr. Sieglinde Stähle aus der Wissenschaftlichen Leitung des Lebensmittelverbands erläutert: "Verpackungen haben eine wichtige Schutzfunktion für Lebensmittel, aber Viele fragen, ob es Alternativen zu Einwegverpackungen gibt und leisten dazu gerne ihren Beitrag. Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung sind auch für die Lebensmittelbranche zentrale

Anliegen und deshalb können Kundinnen und Kunden ihr eigenes Geschirr und ihre eigenen Behälter mitbringen, in denen sie ihre Lebensmittel nach Hause transportieren können. Dabei gilt generell - und insbesondere in den Zeiten der Maßnahmen gegen die Covid-19-Epidemie -, dass die Verhalten und Abläufe hygienisch einwandfrei sind damit die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist und die Lebensmittelunternehmer ihre Sorgfaltspflicht erfüllen. Deshalb haben wir eine Leitlinie zum hygienischen Umgang mit kundeneigenen Behältern in Form eines Merkblatts erstellt. Dieses ist bundesweit von den Überwachungsbehörden anerkannt. Darin erklären wir den Kolleginnen und Kollegen die wichtigsten Anforderungen und geben konkrete Handlungsempfehlungen."

Das Merkblatt "[Mehrwegbehältnisse - Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung oder Selbstbedienung](#)" gilt als wirtschaftsseitige Leitlinie und ist von allen Bundesländern geprüft. Es beinhaltet die relevanten rechtlichen Aspekte, die notwendigen betrieblichen Voraussetzungen und gibt den Lebensmittelunternehmern Empfehlungen, wie sie die sachgerechte, hygienische Handhabung der kundeneigenen Behältnisse, insbesondere beim Befüllvorgang, leisten können.