

HYGIENEREGELN

SO BEFÜLLST DU RICHTIG

Mitgebrachtes Geschirr ist in der Verantwortung der Kund*innen. Sie müssen darauf achten, dass es sauber ist und das Gefäß sich für den Transport von Lebensmitteln eignet.

Als Lebensmittelunternehmer*in hast Du für die Sicherheit der Lebensmittel Verantwortung zu tragen. Dafür musst Du Dich an die gesetzlichen Hygienevorschriften halten und diese erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004). Dazu trägst Du auch die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse.



Schmutzige oder ungeeignete Verpackungen sollten nicht befüllt werden.



Bitte Deine Kund*innen, **Deckel und Öffnung selbst abzunehmen** und während der Befüllung zu halten.



Mach es Dir einfach und trenne die Bereiche:

Löse es über ein Tablett: So vermeidest Du direkten Kontakt mit dem Behälter und er hat keine Berührungen mit den betrieblichen Einrichtungen. Bestenfalls führst Du eigens für diesen Zweck Tablett ein.

Nutze Farbkonzepte: Setze Markierungen an Theken und Tresen, wo das Kund*innengeschirr abgestellt wird.



Wasche Dir oft die Hände. Auf jeden Fall vor und nach jeder Bedienung. **Halte Dich an die betrieblichen Hygienevorschriften.**



Fülle Lebensmittel unterschiedlicher Arten nicht in ein Behältnis. Sie können sich dadurch nachteilig beeinflussen oder sogar kontaminieren, zum Beispiel kein rohes Fleisch zusammen mit verzehrfertigen Lebensmitteln einpacken.



Beim Befüllen von Mehrwegflaschen mit Wasser aus dem Wasserhahn oder aus einem Wasserspender darf **keine Berührung mit dem Hahn** stattfinden. Das gilt auch für Mehrweg-Kaffeebecher.



Desinfiziere bei Bedarf die Bereiche, die mit Kund*innen geschirr in Kontakt gekommen sind, sowie alle weiteren Gemeinschaftsgegenstände. Achte hier auf den entsprechenden Reinigungsplan, sodass Du bei Nachfragen darlegen kannst, wann und wie die Reinigung stattfindet.

BONN GEHT DEN

MEHRWEG

bonn-geht-den-mehrweg.de

