LANDRATSAMT
AICHACH-FRIEDBERG

Hygienerichtlinien bei „Coffee to go“ im mitgebrachten Becher.

Folgendes muss beachtet werden!

Kundenbecher

- Mitgebrachte Becher gehören dem Kunden und dieser hat die Verantwortung für die Sauberkeit, für das Material und die Eignung seines Bechers.
- Deckel müssen vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden.
- Bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung können dem Kunden ggf. Einwegbecher angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke/dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbechern mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.

Sorgfalt beim Befüllen

- Nur so viel Kontakt mit den Kundenbechern wie für den Befüllvorgang nötig.
- Vorgesehene Umfüllbecher, Tabletts oder Becherhalter sind zu nutzen.
- Kundenbecher nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke / dem Tresen abstellen lassen.
- Bei Befüllung direkt aus der Kaffeemaschine die Einstellung so wählen, dass der Kundenbecher den Abfüll- / Auslaufstutzen nicht berührt.
- In solchen Fällen dürfen sich in unmittelbarer Nähe der Kaffeemaschine keine unverpackten leicht verderblichen Lebensmittel befinden.

Sauberkeit des Umfelds

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit Kundenbechern in Berührung kommen, wie Abstellfläche für Kundenbecher auf der Theke oder an der Kaffeemaschine, die Tabletts oder Becherhalter für die Umfüllung, die Abstellflächen bei Milch- und Zuckerstationen.
- Bei Bedarf sind diese Bereiche und Abstellflächen auch zu desinfizieren.

Diese Hygienerichtlinien sind von einem Merkblatt des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. übernommen worden. Es ist nach dem Verfahren der AVV Lebensmittelhygiene im Benehmen mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und den Behörden abgestimmt.

LANDRATSAMT
AICHACH-FRIEDBERG

Hygienerichtlinien bei mitgebrachten Behältern.

Folgendes muss beachtet werden!

Kundenbehälter

- Mitgebrachte Behälter gehören dem Kunden. Dieser hat die Verantwortung für die Sauberkeit, für das Material und die Eignung des Gefäßes.
- Deckel müssen vom Kunden abgenommen und von ihm aufbewahrt werden.
- Bei Kundenbehältern mit erkennbaren Verschmutzungen oder mit zweifelhafter Eignung können dem Kunden ggf. Einwegbehälter angeboten werden.
- Wenn der Kontakt mit den Einrichtungen hinter der Theke / dem Tresen nicht vermeidbar ist, muss bei Kundenbehältern mit erkennbaren Verschmutzungen jegliche Handhabung vermieden und die Befüllung abgelehnt werden.

Sorgfalt beim Befüllen

- Nur so viel Kontakt mit dem Kundenbehälter wie für die Befüllung der Ware nötig ist.
- Vorgesehene Umfüllboxen oder Tabletts sind zu nutzen.
- Kundenbehälter nur in den festgelegten Bereichen auf der Theke / dem Tresen abstellen lassen.

Sauberkeit des Umfelds

- Die Reinigungspläne sind einzuhalten.
- Regelmäßige zusätzliche Reinigung der Bereiche, die mit Kundenbehältern in Berührung kommen, wie zum Beispiel die Abstellfläche auf der Theke oder die Tabletts für die Umfüllung.
- Bei Bedarf sind diese Bereiche und Abstellflächen auch zu desinfizieren.

Diese Hygienerichtlinien sind von einem Merkblatt des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. abgeleitet worden.
Diese Hygienerichtlinien sind mit der Lebensmittelüberwachung des Landratsamts Aichach-Friedberg abgeklärt.