

# Merkblatt

zur Befüllung von Behältnissen, die von Kund:innen  
mitgebracht werden

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

2022-0.826.350 vom 16.12.2022

## Verantwortung für Hygiene

Alle Lebensmittelunternehmer:innen sind für die Sicherheit der Lebensmittel, die sie in Verkehr bringen, verantwortlich.

Lebensmittel dürfen nicht durch mikrobiologische, physikalische, chemische und sonstige Gefahren nachteilig beeinflusst werden.

Die geltenden Hygieneregeln sind einzuhalten.

## Befüllung von mitgebrachten Behältnissen

Die Befüllung von Behältnissen, die Kund:innen mitbringen, ist grundsätzlich möglich.

Die Verantwortung der Lebensmittelunternehmer:innen beschränkt sich auf die Beschaffenheit der Lebensmittel zum Zeitpunkt der Abgabe an die Kund:innen.

Die Verantwortung bezüglich Sauberkeit, Beschaffenheit und Eignung der mitgebrachten Behältnisse für Lebensmittel tragen die Kund:innen.

Die Verkäufer:innen können das Befüllen von mitgebrachten Behältnissen ablehnen, wenn diese ungeeignet oder verunreinigt sind.

Lebensmittelunternehmer:innen müssen dafür Sorge tragen, dass eine Kontamination des Umfelds, der Arbeitsgeräte und der angebotenen Lebensmittel so weit wie möglich ausgeschlossen wird.

Möglich ist die Befüllung durch die Verkäufer:innen von mitgebrachten Einkaufstaschen, -netzen, -körben, von Papier-, Plastik- oder Stoffsäcken bei Produktgruppen wie zum Beispiel:

- ✓ unverarbeitetes Obst und Gemüse
- ✓ Brot und Gebäck
- ✓ Trockenwaren (Getreide und Getreidewaren, Gewürze, Tee, Kaffee)
- ✓ Fertig gekochte Speisen „lunch/dinner to go“, die bereits vollständig erhitzt waren und/oder vor dem Verbrauch nochmals erhitzt werden müssen

Bei der Befüllung durch Verkäufer:innen von mitgebrachten Behältnissen mit unverpackten und überwiegend für den direkten Verzehr geeigneten Lebensmitteln wie zum Beispiel:

- ✓ offene Fleisch- und Wurstwaren
- ✓ offene Milchprodukte
- ✓ offene verarbeitete Lebensmittel wie Eingelegtes, Antipasti, Aufstriche, etc.

sind folgende Bedingungen einzuhalten:

Die zu befüllenden Behältnisse (wie Gläser, Boxen etc.) dürfen an und hinter der Theke nicht mit Oberflächen, Arbeitsgeräten (wie zum Beispiel Löffel, Kellen, etc.) oder auch den Händen in Berührung kommen. Demgemäß müssen Deckel ggf. vom Kunden selbst abgenommen werden.

Eine mögliche Praxis ist die Übergabe der Behältnisse auf einem, von den Verkäufer:innen zur Verfügung gestellten, Tablett.

Auch Oberflächen und Waagen dürfen nicht direkt mit den Behältnissen in Berührung kommen. Die Behältnisse müssen während des gesamten Befüllvorganges am Tablett bleiben und, sofern notwendig, mit diesem auf die Waage gestellt werden.

## Grundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln sind im Rahmen der Europäischen Union einheitlich in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. festgelegt. Ziel dieser Verordnung ist die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette einschließlich der Primärproduktion. Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die Hygienevorschriften erfüllt sind. Gemäß Anhang II Kapitel X der Verordnung (EG) Nr.852/2004 idgF. muss die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden.

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen (BMGF-75220/0003-IV/B/7/2007 vom 19.2.2007 in der aktuellen Version)<sup>1</sup>
- Erlass Geschäftszahl BMGF-75360/0011-II/B/13/2017

---

<sup>1</sup> [https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL Einzelhandelsunternehmen.pdf](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Einzelhandelsunternehmen.pdf)