

Fragen und Antworten zur Nutzung kundeneigener Mehrwegbecher für „Coffee to go“

FAQ des BfR vom 26. Juni 2018

Die Nutzung mitgebrachter Mehrwegbecher für „Coffee to go“ ist mittlerweile weit verbreitet. Immer mehr Anbieter wie Tankstellen, Bäckereien, Cafés oder Spätverkaufsstellen akzeptieren beim Verkauf ihrer Heißgetränke von Kundinnen und Kunden mitgebrachte Mehrwegbecher zum Befüllen. Wer gern unterwegs einen heißen Kaffee, Kakao oder Tee trinkt, und dabei Müll durch Einwegbecher vermeiden möchte, kann inzwischen aus einem vielfältigen Angebot an Mehrwegbechern, einschließlich Thermobechern, wählen. Was es bei privat mitgebrachten Mehrwegbechern für die Nutzerinnen und Nutzer zu beachten gilt, um mögliche gesundheitliche Risiken zu vermeiden, ist Inhalt dieser FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).

Damit dem Getränkegenuss aus hygienischer Sicht nichts im Weg steht, sollten eigene, mitgebrachte Mehrwegbecher leer und sauber sein. Das heißt, Verbraucherinnen und Verbraucher sollten den Mehrwegbecher regelmäßig mit heißem Wasser und Spülmittel oder, sofern dafür geeignet, im Geschirrspüler reinigen und ihn nach dem Ausspülen vollständig austrocknen lassen. Ob in Bedienung oder Selbstbedienung - der Mehrwegbecher sollte den Abfüllstutzen, aus dem das Heißgetränk fließt, nicht berühren, um eine Weitergabe möglicherweise vorhandener Krankheitskeime zu verhindern.

Mehrwegbecher können z. B. aus Edelstahl, Porzellan, Glas oder Kunststoffen bestehen. Angebotene Mehrwegbecher aus sogenannten natürlichen Materialien, wie etwa aus Bambus, bestehen vor allem aus Kunststoff, z. B. Melaminharz. Diesen Kunststoffen sind „natürliche“ Materialien als Füllstoff zugesetzt. Werden Produkte aus Melaminharz bei Temperaturen bis zu 70 °C verwendet, was beim Befüllen mit Heißgetränken in der Regel der Fall ist, bestehen aus gesundheitlicher Sicht ebenfalls keine Bedenken. Verwendungshinweise auf den Produkten sollten beachtet werden.

Was sollten Verbraucherinnen und Verbraucher beachten, wenn sie ihre Mehrwegbecher in einem Geschäft mit einem Heißgetränk befüllen lassen möchten?

Eigene, mitgebrachte Mehrwegbecher sollten möglichst aus glattem, leicht zu reinigendem Material sowie leer und sauber sein. Das heißt, Verbraucherinnen und Verbraucher sollten den Mehrwegbecher regelmäßig mit heißem Wasser und Spülmittel oder im Geschirrspüler reinigen, sofern er nach Herstellerangaben dafür geeignet ist. Den Becher danach vollständig abtrocknen oder austrocknen lassen.

Vor der Befüllung eines Mehrwegbechers durch das Verkaufspersonal sollte ein vorhandener Deckel von der Kundin oder dem Kunden abgenommen werden, so dass das Verkaufspersonal nicht damit in Kontakt kommt.

Bei Nutzung von Mehrwegbechern in Selbstbedienung, etwa an Getränke-Automaten, an Tankstellen oder in Kantinen und Mensen, sollte zusätzlich beachtet werden:

Der private Mehrwegbecher sollte zum Schutz vor einer Weitergabe möglicher Krankheitskeime den Abfüllstutzen, aus dem das Heißgetränk fließt, nicht berühren. Gegebenenfalls sollte von einer Befüllung abgesehen werden, falls die automatische Abfüllanlage einen unhygienischen Eindruck macht oder verschmutzt ist.

Besteht durch das Abfüllen von Heißgetränken in mitgebrachte Mehrwegbecher das Risiko einer gesundheitlichen Beeinträchtigung der Nutzerin oder des Nutzers?

Bei Heißgetränken ist das Infektionsrisiko generell als eher gering einzuschätzen, da die meisten Bakterien bei den hohen Temperaturen absterben. Bei Beachtung der Hygieneempfehlungen und sachgerechter Handhabung ist nicht mit einem wesentlichen zusätzlichen gesundheitlichen Risiko durch das Abfüllen von Heißgetränken in mitgebrachte Mehrwegbecher zu rechnen.

Welche gesundheitlichen Risiken bestehen bei nicht sauberen Mehrwegbechern?

Grundsätzlich besteht bei gebrauchten Mehrwegbechern das Risiko, dass möglicherweise darin befindliche Krankheitskeime beim Abfüllen von Heißgetränken in das Getränk geraten. Gelangen Krankheitskeime beim Trinken dann weiter in den menschlichen Körper, können sie Infektionskrankheiten beim Menschen auslösen. Mehrwegbecher mit sichtbaren Verschmutzungen sollten daher grundsätzlich nicht wieder befüllt, sondern zuvor gereinigt werden.

Welche Materialien sind für Mehrwegbecher geeignet?

Geeignet sind Becher aus Materialien mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen wie Porzellan, rostfreiem Edelstahl, form- und temperaturstabilen Kunststoffen oder Glas. Sie müssen entsprechend den geltenden rechtlichen Bestimmungen so hergestellt sein, dass bei ihrer vorgesehenen oder vorhersehbaren Verwendung keine gesundheitlich bedenklichen Stoffübergänge auf Lebensmittel stattfinden. Die Materialien sollten spülmaschinenfest und hitzebeständig sein, idealerweise auch desinfektionsmittel- und korrosionsbeständig. Die Mehrwegbecher sollten nur solange verwendet werden, wie ihre Oberfläche glatt, ohne Haarrisse und sichtbare Gebrauchsspuren ist.

Sind Mehrwegbecher aus sogenannten natürlichen Materialien geeignet?

Mehwegbecher, die damit gekennzeichnet sind, dass sie aus „natürlichen“ Materialien, wie etwa aus Bambus, hergestellt sind, bestehen zu einem Großteil aus Kunststoffen, wie etwa Melaminharz. Diesen Kunststoffen sind die „natürlichen“ Materialien als Füllstoff zugesetzt. Melaminharze sind Polymere und bestehen aus den Grundbausteinen Melamin und Formaldehyd. Diese Materialien werden für die Herstellung von „Coffee to go“ - Mehrwegbechern und auch anderem Geschirr und Küchenutensilien genutzt, weil sie hart und bruchfest sind. Werden Mehrwegbecher aus Melaminharz bei Temperaturen bis zu 70 °C verwendet, bestehen aus gesundheitlicher Sicht keine Bedenken. Das trifft beispielsweise auf das Einfüllen von heißen Getränken in Mehrwegbecher zu.

Zur Freisetzung von Melamin und Formaldehyd aus Geschirr und Küchenutensilien hat das BfR folgende Stellungnahme veröffentlicht:

http://www.bfr.bund.de/cm/343/freisetzung_von_melamin_und_formaldehyd_aus_geschirr_und_kuechenutensilien.pdf

Was sollten Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzlich beachten?

Das BfR empfiehlt, den Verwendungshinweisen der Herstellerfirmen auf den Mehrwegbechern zu folgen. Das betrifft z. B. die Nicht-Eignung für die Reinigung im Geschirrspüler oder die Nicht-Eignung zur Verwendung in Mikrowellengeräten.

Welche Regelungen gibt es zur Einhaltung von Hygiene-Anforderungen?

Zuständig für den Lebensmittelbetrieb vor Ort ist die jeweilige Lebensmittelüberwachungsbehörde. Grundlage ist die bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) zur Regelung der Hygiene-Anforderungen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und

Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Entsprechend dürfen Lebensmittel, die an Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben werden, keinerlei nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sein. Die Hauptverantwortung dafür trägt das Lebensmittelunternehmen - beim Befüllen mitgebrachter Mehrwegbecher das Verkaufspersonal des jeweiligen Heißgetränks. Insofern obliegt ihm die Prüfung und Entscheidung, ob es mitgebrachte Mehrwegbecher zum Befüllen akzeptiert.