



Betrieb und Überwachung von Lebensmittelautomaten

Vorbemerkungen:

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Aufgrund der Vielfalt der mittlerweile verfügbaren Automaten und der ggf. damit abgegebenen Lebensmittel muss die Bewertung der Rechtskonformität stets der Einzelfallprüfung unterzogen werden, die auch durch dieses Merkblatt nicht ersetzt werden kann. Dieses Merkblatt liefert daher insbesondere Hinweise auf Sachverhalte, die bei der Aufstellung und dem Betrieb eines Lebensmittelautomaten besonders beachtet werden müssen.

WICHTIG:

Werden im Merkblatt Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die eingehalten werden müssen. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepaxis bzw. übliche Kennzeichnungspraxis. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard bzw. Kennzeichnungsstandard sicherstellen. Auf die Ausführungen der DIN 10527 (Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen) wird hiermit ausdrücklich hingewiesen.

Auswahl geeigneter Automaten

Lebensmittelautomaten müssen die lebensmittelhygienischen Anforderungen erfüllen. Das heißt, sie müssen an den Stellen, an denen sie mit unverpackten Lebensmitteln in Kontakt kommen, aus geeigneten Materialien bestehen (leicht zu reinigen, nicht korrosionsanfällig, kein Übergang von Inhaltsstoffen der Automatenmaterialien an die Lebensmittel). Enthält der Automat Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, sollten Sie darauf achten, dass ausreichend Kühlkapazitäten vorhanden sind. Hilfreich für Sie sind automatische Überwachungssysteme der eingestellten Temperaturen, sowie im Idealfall ein automatisches Warnsystem, das Sie im Falle von Temperaturabweichungen informiert. Derartige Überwachungs- und Warnsysteme verringern den Überwachungsaufwand für Sie erheblich. Es wird daher empfohlen, bereits bei der Beschaffung und der Auswahl der Automaten auf diese Punkte zu achten. Üblicherweise werden Lebensmittelautomaten von der jeweiligen Herstellfirma mit detaillierten Bedienungsanleitungen ausgeliefert. Diese Anleitungen enthalten in der Regel wichtige Hinweise zur hygienisch unbedenklichen Aufstellung, zum Betrieb und zur Wartung der Automaten. Diese Hinweise sollten von Ihnen beachtet werden.



Standorte

Neben den wirtschaftlichen Überlegungen sollten Sie bei der Standortwahl bestimmte Bedingungen prüfen und berücksichtigen:

- Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden, um Temperaturüberschreitungen zur Schonung der enthaltenen Lebensmittel zu vermeiden.
- Schutz vor Kontamination: Lebensmittellautomaten sollten nicht an besonders feuchten, staubigen oder windigen Orten aufgestellt werden, da sonst Feuchtigkeit oder Schmutz in besonderem Maß in die Automaten eindringen kann. Auch ein Schutz gegen Vogelkot wird empfohlen. Weiter sollte ein Schutz gegen das Eindringen von Schädlingen (Ratten, Mäuse, Schaben, Fliegen, Wespen, Motten) gewährleistet sein.

Meldung von Firmen, die Automaten betreiben bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde

Wenn Sie Automaten betreiben, werden Sie als Lebensmittelunternehmen gemäß Art. 3 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingestuft und unterliegen damit einer Meldepflicht (Art. 6 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Die Meldung erfolgt durch Sie bei der jeweils für den Standort des Automaten örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde. Auch wenn der Betrieb als Lebensmittelunternehmen bereits gemeldet ist und durch den Verkauf über Automaten ergänzt wird, müssen Sie dies der zuständigen Behörde mitteilen.

Zudem sind Sie bei der Aufstellung von Automaten jeglicher Art gemäß § 14 Abs. 3 der Gewerbeordnung (GewO) verpflichtet mindestens folgende Angaben zum Zeitpunkt der Aufstellung auf dem Automaten sichtbar anzubringen:

- Familiennamen mit Vorname
- eine ladungsfähige Anschrift
- die Anschrift der Hauptniederlassung

Rückfragen zur Kennzeichnung nach GewO richten Sie bitte an:
gewerbemeldestelle@stadt.mainz.de

Hygienevorschriften

Wesentliche Hygienevorschriften für Automaten sind in Anhang II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 aufgeführt. Sie haben darauf zu achten, dass Verkaufsautomaten so gelegen, konzipiert und gebaut sind, sowie sauber und instandgehalten werden, dass das Risiko der Kontamination vermieden wird. Dies gilt auch für Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge, in Abhängigkeit von der Verderblichkeit und Verpackung der Lebensmittel. Wenn Lebensmittel ohne Verpackung im



Automaten aufbewahrt oder für einen Erhitzungs- oder Zubereitungsschritt innerhalb des Automaten aus der Verpackung entnommen werden, muss den damit zusammenhängenden besonderen Kontaminationsrisiken bei der Aufstellung, der Bauart und dem Betrieb bzw. Instandhaltung Rechnung getragen werden. Flächen, die unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren (z. B. bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln) sein. Bei der Reinigung und ggf. Desinfektion müssen Sie Lifte und Ausgabeklappen von Automaten berücksichtigen. Die beim Betrieb bzw. Instandhaltung eines Automaten erforderlichen Hilfsmittel (Reinigungsgerätschaften, Reinigungsmittel, Möglichkeiten zur Händereinigung etc.) müssen nicht am Aufstellungsort vorgehalten werden und können vom Personal an den Aufstellort mitgebracht werden.

Eigenkontrollen im Hinblick auf die allgemeinen Hygieneanforderungen

Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit wird ein auf die Tätigkeiten bei der Handhabung von Lebensmitteln angepasstes Eigenkontrollsystem zur Gewährleistung einer guten Hygiene als von großer Bedeutung angesehen. Für das Betreiben von Lebensmittelautomaten sind insbesondere folgende Eigenkontrollen wichtig: Temperaturkontrolle einschließlich korrekter Temperaturmessung, Wareneingangskontrolle, Funktion von ggf. eingebauten Luftfiltern, Reinigung und Desinfektion, ggf. Schädlingskontrolle insbesondere bei unverpackt in Automaten gelagerten Lebensmitteln und die Überprüfung der Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdaten.

Temperaturkontrolle

Die Gewährleistung der erforderlichen Temperaturen bei der Lagerung von Lebensmitteln wird als wichtige Rolle für die Lebensmittelsicherheit angesehen, insbesondere um das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen zu verhindern. Aus diesem Grund sollte die Temperatur im Automaten an die vom Lebensmittelunternehmen vorgegebene Lagertemperatur des empfindlichsten Lebensmittels angepasst werden. Informationen über entsprechende Lagertemperaturen von kühlpflichtigen (leicht verderblichen) Lebensmitteln können der DIN 10508 oder den branchenspezifischen Leitfäden entnommen werden, sofern vom Lebensmittelunternehmen keine entsprechenden Angaben vorliegen. Auch in der Abwesenheit des Lebensmittelunternehmens muss eine ausreichende Kühlung durchgängig gewährleistet werden (Art. 4 Abs. 3 c Verordnung (EG) 852/2004). Wie unter „Auswahl geeigneter Automaten“ beschrieben, können automatische Temperaturkontrollsysteme ggf. mit Onlinezugriff die Sicherstellung der Temperaturkontrollerfordernisse durch das betreibende Unternehmen erheblich erleichtern. Im Idealfall wird bei einem Ausfall oder einer längeren Unterbrechung der Kühlung die Abgabe von Lebensmitteln an Verbrauchende automatisch gesperrt. Um bei einer unzureichenden Funktion oder dem Ausfall von Kühlsystemen in Lebensmittelautomaten mit leicht verderblichen Lebensmitteln zu verhindern, dass dadurch beeinträchtigte Lebensmittel (beginnender Verderb, eingeschränkte Haltbarkeit, Veränderungen des Geschmacks etc.) an Verbrauchende gelangen, sollte bereits vorab



festgelegt werden, ob und ggf. unter welchen Sicherungsmaßnahmen und Kontrollen betroffene Lebensmittel noch über den Automaten abgegeben oder anderweitig verwendet werden können.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte)

Sie sind als Lebensmittelunternehmen betreibende Person gemäß Art. 5 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verpflichtet, ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Grundlage sind die allgemeine Hygiene und die dazu erforderlichen Eigenkontrollen zur Gewährleistung der allgemeinen Hygienestandards. Sofern Sie damit alle erforderlichen Vorkehrungen zur Vermeidung relevanter Gefahren treffen können, sind keine zusätzlichen, auf spezielle Gefahren oder Situationen abgestimmten, erweiterten Eigenkontrollen erforderlich. Um dies zu prüfen, sieht das Hygienerecht vor, dass eine Gefahrenanalyse durchgeführt wird. So ist davon auszugehen, dass für die Nutzung von Automaten für die Abgabe von verpackten, nicht kühlpflichtigen Lebensmitteln in der Regel kein spezifisches Eigenkontrollsystem nach den HACCP-Grundsätzen erforderlich ist. Sofern die Gefahrenanalyse ergibt, dass ein erweitertes, spezielles Eigenkontrollsystem nach den HACCP-Grundsätzen erforderlich ist, müssen Sie derartige Verfahren nach den Vorgaben des Hygienerechts etablieren und anwenden.

Hygieneleitlinien

Sowohl zur Umsetzung der allgemeinen Hygieneanforderungen und der allgemeinen Eigenkontrollen als auch zur Umsetzung der Vorgaben zu den Verfahren nach HACCP-Grundsätzen können Lebensmittelunternehmen auf für ihre Tätigkeiten geeignete, branchenspezifische Hygieneleitlinien zurückgreifen. Die EU-Kommission hat hierzu die Leitfäden 2016/C 278/011 sowie 2020/C 199/012 veröffentlicht, die ebenfalls herangezogen werden können. Selbiges gilt für die DIN 10527 (Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen). Wenn Sie Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepaxis verwenden, die die durchgeführten Tätigkeiten in geeigneter Weise berücksichtigen oder daran anzupassen sind, genügt es ggf., wenn Sie nicht für den Lebensmittelautomaten zutreffende Sachverhalte aus der Leitlinie streichen und nicht enthaltene Punkte und Überlegungen (handschriftlich) ergänzen. Ist im Betrieb bereits ein HACCP-Konzept vorhanden und wird das Geschäft um den Verkauf über Automaten erweitert, so haben Sie dies in das Konzept aufzunehmen.

Kennzeichnung

Bei der Abgabe von Lebensmitteln aus Automaten handelt es sich um ein sogenannten Fernabsatzgeschäft. Im Vergleich zu anderen Arten des Fernabsatzes müssen bei der Abgabe über Automaten die nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung; LMIV) verpflichtend anzugebenden Informationen über Lebensmittel nicht vor Abschluss des Kaufvertrags



verfügbar sein (Art. 14 Abs. 3 LMIV). Es wird an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass es sich bei SB-Kühlschränken nicht um Automaten handelt. Ein Automat ist dadurch gekennzeichnet, dass die Ware erst nach dem Kauf übergeben wird.

Vorverpackte Lebensmittel

Bei im Sinne der LMIV vorverpackten Lebensmitteln müssen alle Pflichtinformationen gemäß Art. 9 und 10 der LMIV zum Zeitpunkt der Ausgabe der Ware aus dem Automaten auf dem Lebensmittel vorhanden sein.

Zum unmittelbaren Verkauf vorverpackte Lebensmittel

Bei für den unmittelbaren Verkauf aus Automaten vorverpackten Lebensmitteln ist der Umfang der Pflichtinformationen fast derselbe wie bei vorverpackten Lebensmitteln. Lediglich die Nährwertdeklaration kann entfallen. Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und die Fertigpackungsverordnung ergänzen die Bestimmungen der LMIV. Die verpflichtend anzugebenden Informationen können statt auf dem Lebensmittel auch auf einem Schild an dem oder in der Nähe des Automaten zur Verfügung gestellt werden.

Ohne Verpackung angebotene Lebensmittel

Bei Lebensmitteln, die ohne Verpackung oder lediglich mit einer Umhüllung für die Entnahme aus dem Automaten und für die erleichterte Handhabung angeboten werden (lose Ware), gelten ebenfalls die nationalen Vorschriften der LMIDV sowie der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV). Bei der Abgabe von Lebensmitteln ohne Verpackung bzw. in einer Umhüllung für die Entnahme, beispielsweise Pommes Frites oder Salate, sind Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen und ggf. produktspezifische Kennzeichnungselemente anzugeben (LMIDV, LMZDV). Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe kann unter anderem auf einem Schild erfolgen. Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sollten auch bei der Abgabe aus Automaten vor dem Kauf ersichtlich sein, beispielsweise auf einem Schild oder dem Bestelldisplay.



Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz
Kaiserstr. 3–5
Postfach 38 20 | 55028 Mainz
Tel.: 06131 12–2433
Fax: 06131 12–3010

lebensmittelueberwachung@stadt.mainz.de