

Stand: März 2022

Merkblatt zum Betrieb und zur 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 bereit gestellten Informationen. Aufgrund der Vielfalt der mittlerweile verfügbaren Automaten und der ggf. damit abgegebenen Lebensmittel bedarf die Bewertung der Rechtskonformität stets der Einzelfallprüfung, 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 einer besonderen Beachtung bedürfen.

WICHTIG: Werden im Merkblatt Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis 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) weisen wir hiermit ausdrücklich hin.

Auswahl geeigneter Automaten

Lebensmittelautomaten müssen die lebensmittelhygienischen Anforderungen erfüllen. Das heißt, sie müssen an den Stellen, wo sie mit unverpackten Lebensmitteln in Kontakt kommen, aus geeigneten Materialien (leicht zu reinigen, nicht korrosionsanfällig, kein Übergang von Inhaltsstoffen der Automatenmaterialien an die Lebensmittel) sein.

Enthält der Automat Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, sollte darauf geachtet werden, dass ausreichend Kühlkapazitäten vorhanden sind. Hilfreich für den Automatenbetreiber sind automatische Überwachungssysteme der eingestellten Temperaturen sowie im Idealfall ein automatisches Warnsystem, das im Falle von Temperaturabweichungen den Betreiber informiert. Derartige Überwachungs- und Warnsysteme verringern den Überwachungsaufwand für den Betreiber erheblich.

Es wird daher empfohlen, bereits bei der Beschaffung und der Auswahl der Automaten auf diese Punkte zu achten. Üblicherweise werden Lebensmittelautomaten vom jeweiligen Hersteller 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 vom Nutzer beachtet werden.

Standorte

Neben den wirtschaftlichen Überlegungen sollten bei der Standortwahl bestimmte Bedingungen geprüft und berücksichtigt werden:

- Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung zur Vermeidung von Temperaturüberschreitungen und zur Schonung der enthaltenen Lebensmittel.
- Schutz vor Kontamination: Lebensmittelautomaten sollten z.B. nicht an besonders feuchten, staubigen oder windigen Orten aufgestellt werden, da sonst Feuchtigkeit oder Schmutz in besonderem Maß in den Automaten eindringen kann. Auch ein Schutz gegen Vogelkot ist ratsam. Weiter sollte ein Schutz gegen das Eindringen von Schädlingen (Ratten, Mäuse, Schaben, Fliegen, Wespen, Motten) gegeben sein.

Meldung von Automatenbetreibern bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde

Betreiber von Automaten sind Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 3 Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und unterliegen damit einer Meldepflicht (Art. 6 Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Die Meldung hat bei der jeweils für den Standort des Automaten örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erfolgen. Die zuständige Behörde sowie ein Formular zur Meldung zum Zweck der Registrierung durch die zuständige Behörde sind auf der Website des Serviceportal Baden-Württemberg zu finden. Auch wenn der Betrieb als Lebensmittelunternehmen bereits gemeldet ist und durch den Verkauf über Automaten ergänzt wird, ist dies der zuständigen Behörde mitzuteilen.

Hygienevorschriften

Wesentliche Hygienevorschriften für Automaten sind in Anhang II Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 aufgeführt.

Es ist darauf zu achten, dass Verkaufsautomaten so gelegen, konzipiert und gebaut sind und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, auch durch Tiere und Schädlinge, in Abhängigkeit von der Verderblichkeit und Verpackung der Lebensmittel vermieden wird.

Wenn Lebensmittel ohne Verpackung im Automaten aufbewahrt oder für einen Erhitzungs- oder Zubereitungsschritt innerhalb des Automaten aus der Verpackung entnommen werden, ist den damit zusammenhängenden besonderen Kontaminationsrisiken bei der Aufstellung, der Bauart und dem Betrieb bzw. Instandhaltung Rechnung zu tragen. 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 sind Lifte und Ausgabeklappen von Automaten zu 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 ist ein auf die Tätigkeiten bei der Handhabung von Lebensmitteln angepasstes Eigenkontrollsystem zur Gewährleistung einer guten Hygiene von großer Bedeutung. Für Betreiber von Lebensmittelautomaten sind insbesondere folgende Eigenkontrollen wichtig: Temperaturkontrolle einschl. 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 spielt eine wichtige Rolle für die Lebensmittelsicherheit, insbesondere um das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen zu verhindern. Aus diesem Grund sollte die Temperatur im Automaten an die vom Lebensmittelhersteller vorgegebene Lagertemperatur des empfindlichsten Lebensmittels angepasst werden. Informationen über entsprechende Lagertemperaturen von kühlpflichtigen (leicht verderblichen) Lebensmittel können der DIN 10508 oder den branchenspezifischen Leitfäden entnommen werden, sofern vom Hersteller des Lebensmittels keine entsprechenden Angaben vorliegen.

Auch in der Abwesenheit des Lebensmittelunternehmers ist es wichtig, dass eine ausreichende Kühlung durchgängig gewährleistet wird (Art. 4 Abs. 3 c Verordnung (EG) 852/2004). Wie unter „Auswahl geeigneter Automaten“ beschrieben, können automatische Temperaturkontrollsysteme ggf. mit Onlinezugriff die Sicherstellung der Temperaturkontrollanforderungen durch den Betreiber erheblich erleichtern. Im Idealfall wird bei einem Ausfall oder einer längeren Unterbrechung der Kühlung die Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher 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 Verbraucher 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)

Lebensmittelunternehmer haben gemäß Art. 5 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 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 damit alle erforderlichen Vorkehrungen zur Vermeidung relevanter Gefahren getroffen werden können, bedarf es keiner zusätzlichen, auf spezielle Gefahren oder Situationen abgestimmter, erweiterter Eigenkontrollen. Um dies zu prüfen, sieht das Hygienerecht vor, dass eine Gefahrenanalyse durchzuführen ist.

So ist z.B. 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, sind nach den Vorgaben des Hygienerechts derartige Verfahren zu etablieren und anzuwenden.

Hygieneleitlinien

Sowohl zur Umsetzung der allgemeinen Hygieneanforderungen und der allgemeinen Eigenkontrollen als auch zur Umsetzung der Vorgaben zu den Verfahren nach HACCP-Grundsätzen können Lebensmittelunternehmer 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 Branchen-Leitlinien für eine gute Hygienepraxis verwendet werden, die die durchgeführten Tätigkeiten in geeigneter Weise berücksichtigen oder daran anzupassen sind, genügt es ggf., wenn nicht für den Lebensmittelautomaten zutreffende Sachverhalte aus der Leitlinie gestrichen und nicht enthaltene Punkte und Überlegungen (handschriftlich) ergänzt werden.

¹ Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen 2016/C 278/01 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A52016XC0730%2801%29>)

² Bekanntmachung der Kommission Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden 2020/C 199/01 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.199.01.0001.01.DEU)

Ist im Betrieb bereits ein HACCP-Konzept vorhanden und wird das Geschäft um den Verkauf über Automaten erweitert, so ist dies in das Konzept aufzunehmen.

Kennzeichnung

Bei der Abgabe von Lebensmitteln aus Automaten handelt es sich um ein sog. 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 der Kunde die von ihm erworbene Ware erst nach dem Kauf erhält.

Bezüglich des Umfangs der verpflichtenden Kennzeichnung ist zwischen

- vorverpackten Lebensmitteln,
 - zum unmittelbaren Verkauf vorverpackten Lebensmitteln und
 - unverpackt bzw. lediglich mit einer Umhüllung für die einfachere Handhabung angebotenen Lebensmitteln
- zu unterscheiden.

Hilfreich in jedem Fall ist es für die Kunden, wenn ihnen **vor dem Kauf** mindestens die Informationen zu den im Produkt enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zur Verfügung gestellt werden, z.B. auf einem Schild bzw. einer Liste am Automaten. Dies erleichtert die Kaufentscheidung und beugt Fehlkäufen vor.

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 für die Kunden ersichtlich sein, beispielsweise auf einem Schild oder dem Bestelldisplay.

Weitere Informationen zur Lebensmittel-Kennzeichnung sind unter anderem unter <https://verbraucherportal-bw.de/,Lde/Startseite/Verbraucherschutz/Lebensmittelkennzeichnung> und https://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=3465&subid=0&Thema_ID=18 verfügbar.