

Anforderungen an Verkaufsautomaten

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an einen Verkaufsautomaten. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bedingungen sicherzustellen.

Dieses Informationsblatt beschreibt Umstände, die im Regelfall die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln unter geeigneten hygienischen Bedingungen ermöglichen. Abweichungen von den Anforderungen sind im Einzelfall möglich, wenn die Sicherheit der Lebensmittel dadurch nicht gefährdet wird.

Auswahl von geeigneten Automaten

Werden im Verkaufsautomaten kühlpflichtige Lebensmittel angeboten, sind ausreichende Kühlkapazitäten erforderlich. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für Lebensmittel vorhanden sein. Hilfreich für den Automatenbetreiber sind automatische Überwachungssysteme der eingestellten Temperaturen sowie im Idealfall ein automatisches Warnsystem, das im Falle von Temperaturabweichungen den Betreiber informiert.

Standorte

Bei der Standortwahl sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung zur Vermeidung von Temperaturüberschreitungen und zur Schonung der angebotenen Lebensmittel.
- Der Standort muss einen befestigten Untergrund aufweisen. Im Bedarfsfall ist eine stabile Unterlage herzustellen.
- Schutz vor Witterungseinflüssen und Schädlingen. Es ist ratsam, den Verkaufsautomaten entweder in einer Hütte zu positionieren bzw. unter einem Dach.

Meldung von Automatenbetreibern bei der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde

Betreiber von Automaten sind Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und unterliegen damit einer Meldepflicht (Art. 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

Die Meldung hat bei der jeweils für den Standort des Automaten örtlich zuständigen

Lebensmittelüberwachungsbehörde zu erfolgen.

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. 853/2004 aufgeführt. Es ist darauf zu achten, dass Verkaufsautomaten so gelegen, konzipiert und gebaut sind, dass diese sauber und instandgehalten werden können. Ferner ist das Risiko der Kontamination, auch durch Tiere und Schädlinge, in Abhängigkeit von der Verderblichkeit und Verpackung der Lebensmittel zu vermeiden.

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,
- Reinigung und Desinfektion,
- ggf. Schädlingskontrolle insbesondere bei unverpackt in Automaten gelagerten Lebensmitteln und die Überprüfung der Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdaten,
- Wartung

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. Der Idealwert für die Kühlung beträgt $< +4^{\circ}\text{C}$ insbesondere für Fleisch- und Wurstwaren.

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) Nr. 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.

Kennzeichnung

Bei der Abgabe von Lebensmitteln aus Automaten müssen verpflichtend anzugebende Informationen über Lebensmittel nicht vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein (Lebensmittelinformationsverordnung VO (EG) Nr. 1169/2011 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 vorverpackte Lebensmittel und unverpackt bzw. lediglich mit einer Umhüllung für die einfachere Handhabung angebotenen Lebensmitteln zu unterscheiden.

Vorsorglich und hilfreich ist es in jedem Fall für die Kunden, wenn **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 und Beschwerden 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.

Folgende Informationen müssen angegeben werden:

1. Verkehrsbezeichnung, Name des Produktes
2. Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers
3. Mengenangabe, Füllmenge bzw. Nennfüllmenge
4. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum (z.B. Hackfleisch, Fisch oder Geflügel) und Lagerbedingungen, sofern diese die Haltbarkeit

- beeinflussen
5. Zutatenverzeichnis, Bestandteile, Zusatzstoffe, Allergene und Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)
 6. Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)
 7. Ggf. Einfrierdatum (z.B. Hackfleisch, Fisch, Geflügel)
 8. Ggf. nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben
 9. Ggf. Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozenten (% vol) Alkoholgehalt)
 10. Ggf. Gebrauchsanleitung (sofern sie für eine bestimmungsgemäße Verwendung notwendig ist)

Die Angaben müssen leicht verständlich und an gut sichtbarer Stelle zu finden sein, d. h. deutlich lesbar auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett in einem optischen Zusammenhang (Sichtfeldregelung). Die Bezeichnung des Lebensmittels, Nettofüllmenge und ggf. Alkoholgehalt müssen dabei im selben Sichtfeld erscheinen.

Zum unmittelbaren Verkauf vorverpackte Lebensmittel

Bei für den unmittelbaren Verkauf (Vorverpackung max. 24 h vorher) aus Automaten vorverpackten Lebensmitteln kann die Nettofüllmenge entfallen. Verpflichtend anzugebende 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

Lebensmittel, 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).

Die vorstehenden Angaben basieren auf der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene in der zurzeit gültigen Fassung. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/Rechtsgrundlagen.html>.

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 278/01 sowie 2020/C 199/01 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 Hygienepaxis verwendet werden, die die durchgeführten Tätigkeiten in geeigneter Weise berücksichtigen oder daran anzupassen sind.