

Lebensmittel retten - aber sicher!



Leitfaden mit Hinweisen zur Umverteilung von „geretteten“ Lebensmitteln



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Pressestelle Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon: 0711-126-23 55
E-Mail: pressestelle@mlr.bwld.e
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Foto: MLR/Jan Potente
Stand: September 2020

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Noch immer landen viel zu viele Lebensmittel im Müll, obwohl sie noch genießbar wären. Baden-Württemberg setzt sich gegen diese Lebensmittelverschwendung ein. Neben Bildungsmaßnahmen für Kinder bieten die baden-württembergischen Landratsämter Workshops und Seminare für Verbraucherinnen und Verbraucher an, bei denen es gezielt um die Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelresten oder um das Haltbarmachen von frischen Produkten geht. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unterstützt und begleitet zudem Initiativen, die sich für die Weitergabe aussortierter Lebensmittel in Lebensmittelunternehmen und Privathaushalten einsetzen. Eine große Herausforderung dabei ist, dass die weitergegebenen Lebensmittel nach wie vor sicher sind.

Ehrenamtliches Engagement soll nicht eingeschränkt oder gar verhindert werden, Verbraucher müssen aber vor möglicher Gesundheitsgefährdung und vor Täuschung geschützt werden. Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren oder immungeschwächten Menschen lebensbedrohlich werden können.

Geht die Umverteilung von Lebensmitteln über die direkte Weitergabe von Lebensmitteln aus dem Privathaushalt an einen privaten Empfänger hinaus, handelt es sich im lebensmittelrechtlichen Sinn nicht mehr um eine Privatangelegenheit.

WICHTIG: Die Bereitstellung von Lebensmitteln in einem der Öffentlichkeit zugänglichen Raum sowie die Verwendung außerhalb des häuslichen Umfelds unterliegen den lebensmittelrechtlichen Basisvorschriften auch dann, wenn die Lebensmittel aus einem Privathaushalt stammen. Gespendete bzw. überschüssige Lebensmittel dürfen nur umverteilt und weitergegeben werden, solange sie für den menschlichen Verzehr geeignet sind und alle Lebensmittelsicherheitsvorgaben erfüllen.

Es ist von großer Bedeutung, Risiken bei der Lebensmittelumverteilung so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Empfängern der geretteten Lebensmittel zu vermeiden, sondern auch, um ehrenamtlich tätige Lebensmittelretter vor möglicherweise kostenpflichtigen behördlichen Auflagen oder strafrechtlicher Verfolgung zu schützen. Diese Broschüre gibt Hinweise zum sachgerechten und verantwortungsbewussten Umgang bei der Umverteilung „geretteter“ Lebensmittel.

HINWEIS: Weitere Informationen enthalten die Broschüren des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), die auf dessen Internetseite (www.bmel.de) unter der Rubrik „Zu gut für die Tonne!“ zum Download zur Verfügung stehen.

Erfolgt die Lebensmittelumverteilung mit einer gewissen Kontinuität und einem gewissen Organisationsgrad, beispielsweise indem, regelmäßig Lebensmittel bei Lebensmittelunternehmen abgeholt und an andere Personen weitergegeben oder an einem öffentlich zugänglichen Ort (Kühlschrank etc.) bereitgestellt werden, ergeben sich weitere Pflichten, z. B. Dokumentationspflichten, für die ehrenamtlich tätigen Lebensmittelretter.

Mindestanforderungen bei der Umverteilung „geretteter“ Lebensmittel

- Die Lebensmittelretter müssen die für die Weitergabe bzw. Umverteilung vorgesehenen Lebensmittel sachgerecht transportieren, dies gilt insbesondere für Lebensmittel, die gekühlt werden müssen.
- Unter kühlpflichtigen Lebensmitteln mit Mindesthaltbarkeitsdatum gibt es Produkte, die nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht weitergeben werden sollten, zum Beispiel Wurstaufschnitt oder Räucherlachs. Ein mikrobiologischer Verderb muss bei diesen Produkten nicht immer geruchlich oder geschmacklich wahrnehmbar sein.

WICHTIG: Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) wird anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums bei Lebensmitteln verwendet, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind und demnach bereits nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten. Lebensmittel mit Verbrauchsdatum sollten wegen der leichten Verderblichkeit am besten gar nicht weitergegeben werden. **Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, ist die Weitergabe verboten!** Nach Ablauf des Datums gilt: Lebensmittel entsorgen!

- Sind die geretteten Lebensmittel von einer öffentlichen Warnung oder einem Rückruf betroffen, beispielsweise durch Aushang beim Lebensmittelunternehmer oder einer Meldung auf der Internetseite www.lebensmittelwarnung.de, müssen die Lebensmittelretter die Empfänger entsprechend informieren, durch direkte Mitteilung oder gegebenenfalls durch einen Aushang. An der Abstellmöglichkeit gegebenenfalls noch vorhandene Lebensmittel müssen entsorgt werden.

HINWEIS: Werden regelmäßig Lebensmittel bei Lebensmittelunternehmen, wie Einzelhändlern, Tafelläden, Caterern oder Großküchen, abgeholt und nicht nur im eigenen Privathaushalt verwendet, sondern direkt oder nach Verarbeitung in einer entsprechenden Einrichtung weitergegeben oder durch Bereitstellung an einem öffentlich zugänglichen Ort umverteilt, muss die örtliche Lebensmittelüberwachungsbehörde informiert werden.

- Bei regelmäßiger Abholung und Umverteilung von Lebensmitteln bei einem Lebensmittelunternehmen müssen ehrenamtliche Lebensmittelretter dokumentieren, woher die Produkte stammen. Werden die Nahrungsmittel an einem öffentlich zugänglichen Standort zur Verfügung gestellt oder in einer Gemeinschaftsverpflegung verwendet, muss auch dokumentiert werden, an welchen Standort oder welche Einrichtung die Lebensmittel jeweils weitergegeben werden. Zur Art der Dokumentation gibt es keine Vorgabe. Sie ist zwei Jahre lang aufzubewahren und muss den Behörden auf Anfrage vorgelegt werden können.

Was sonst noch gilt

Bei Bereitstellung der Lebensmittel an einem öffentlich zugänglichen Standort sollten darüber hinaus folgende Anforderungen für den Standort mindestens eingehalten sein:

- Für jeden Standort sollte eine Person benannt sein, die für dessen Zustand verantwortlich ist und als Ansprechpartner für die Behörden zur Verfügung steht.



HINWEIS: Die Einrichtung eines Standorts zur Weitergabe von Lebensmitteln mit einer dafür verantwortlichen Person sollte der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde gemeldet werden. Dies kann durch die verantwortliche Person selbst, zentral durch einen Vertreter der Dachorganisation bzw. der Initiative oder durch die Person/Institution, die den Standort zur Verfügung stellt, geschehen. Wird der Standort für eine regelmäßige und organisiert durchgeführte Abholung von bei Lebensmittelunternehmen aussortierten Lebensmitteln genutzt, ist die Meldung Pflicht.

- Die verantwortliche Person sorgt für Sauberkeit und dafür, dass nur Lebensmittel entsprechend den am Standort geltenden Vorgaben zur Gewährleistung eines geeigneten Sicherheitsniveaus bereitgestellt werden. Dachorganisationen oder Initiativen, wie beispielsweise foodsharing e. V., geben hierzu Hinweise.
- Die verantwortliche Person kann in der Regel nicht vollumfänglich gewährleisten, dass nur Lebensmittel, die den formulierten Anforderungen entsprechen, bereitgestellt werden. Die tägliche Prüfung des Standorts und der vorhandenen Lebensmittel sowie eine regelmäßige Grundreinigung und bedarfsgerechte Zwischenreinigungen der Abstellmöglichkeit sind für ein akzeptables Sicherheits- und Hygieneniveau unverzichtbar. Die verantwortliche Person trägt Sorge für die Sauberkeit und Grundhygiene.



WICHTIG: Zur Verantwortlichkeit gehört auch die Einrichtung einer Vertretungsregelung in Zeiten der eigenen Abwesenheit.

- Es dürfen nur den örtlichen Gegebenheiten angemessene Lebensmittel an den Standorten bereitgestellt werden, z. B. kühlpflichtige Lebensmittel nur dann, wenn die auf den Verpackungen angegebene oder für diese Produktgruppen geeignete Lagertemperatur gewährleistet werden kann. Entsprechende Hinweise sollten deutlich auf dem Schrank, Regal und/oder Kühlschranks angebracht sein. Die verantwortliche Person sollte dafür sorgen, dass die abgestellten Lebensmittel täglich überprüft werden. Für den Standort ungeeignete, überlagerte, verdorbene oder unzulässige Lebensmittel sollte sie unverzüglich entsorgen.
- Gibt es am Standort einen Kühlschrank, sollte dieser im Dauerbetrieb laufen und auf einer geeigneten Stufe eingestellt sein, um eine sofortige Kühlung von neu eingelegter Ware zu gewährleisten. Die niedrigen Kühlstufen in einem Kühlschrank sind in der Regel nicht für eine ausreichende Kühlung geeignet.

Weiterführende Links:

- www.lebensmittelretter-bw.de
- www.mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/verbraucherschutz/lebensmittel-und-produktsicherheit/
- www.veterinaeraemter-bw.de/