

Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln

RECHTLICHE ASPEKTE



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BUNDES
WEITE
STRATEGIE

**ZU
GUT
FÜR DIE
TUNNE**
!

Grußwort



Liebe Leserinnen und Leser,

im Supermarkt, beim Fleischer oder Bäcker, bei Großveranstaltungen in der Gastronomie oder auf Messen: Verzehrfähige Lebensmittel bleiben nach Toresschluss häufig übrig. Sie sind aber zu wertvoll, um in der Tonne zu landen! Eine gute Alternative dazu ist es, diese Lebensmittel weiterzugeben, zum Beispiel an soziale Einrichtungen wie die Tafeln, die Initiativen der Sozialverbände oder auch andere nicht gewerblich arbeitende Organisationen. Denn sie nehmen solche Lebensmittelspenden gerne an – und helfen so dabei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden.

Doch Unsicherheiten und fehlendes Wissen über die rechtlichen Vorgaben stellen Hemmnisse dar, hochwertige Lebensmittel weiterzugeben: Wer ist für die Qualität verantwortlich? Was ist beim Verpacken zu beachten? Und was ist mit Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist? Unser Leitfaden, den Sie in Ihren Händen halten, schafft Klarheit. Er gibt Ratschläge für die Weitergabe von Lebensmitteln, die nicht mehr verkauft werden, aber für den menschlichen Verzehr noch bestens geeignet sein können.

In unseren Mitteln zum Leben stecken kostbare Ressourcen wie Wasser, Energie und viel Sorgfalt und Herzblut. Helfen Sie mit, dass dieser Einsatz nicht vergeblich war! Gemeinsam können wir es schaffen, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren.

Herzlichst

Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Zu gut für die Tonne!



DIE WEBSITE

Tipps für zu Hause, zahlreiche Resterezepte sowie Hintergrundartikel zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland finden Sie auf der Website. Über Twitter und per Newsletter halten wir Sie über Aktionen auf dem Laufenden und geben Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln. zugutfuerdietonne.de



DIE APP

Mit über 650 Resterezepten von Sterne- und Hobbyköchinnen und -köchen und prominenten Kochpatinnen und -paten sowie Tipps zum Einkauf, zur Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Der Einkaufsplaner hilft dabei, nur das zu kaufen, was wirklich gebraucht wird.

zugutfuerdietonne.de/tipps-fuer-zuhause/reste-rezepte/beste-reste-app



DIE BESTE-RESTE-BOX

Restaurants, Kantinen und Caterer, die die Beste-Reste-Boxen anbieten wollen, können diese zum Beispiel bei METRO Cash & Carry erwerben oder online bestellen. Weitere Informationen unter: zugutfuerdietonne.de/unsere-aktivitaeten/aktion-restlos-genossen



YOUTUBE

Videos von vergangenen Veranstaltungen, #restereloaded-Tutorials und weitere Beiträge rund um *Zu gut für die Tonne!* youtube.com/c/bmel_bund



TWITTER

Folgen Sie *Zu gut für die Tonne!* bei Twitter. Hier erhalten Sie regelmäßig Informationen und Tipps rund um das Thema Lebensmittelverschätzung. twitter.com/zgfdt



DAS MATERIAL FÜR PARTNER

Materialien für Initiativen, Veranstalter, Kommunen, Lehrkräfte oder andere Engagierte: von Broschüren und Leitfäden über Poster in diversen Größen bis hin zu Aufklebern und Bastelbögen. zugutfuerdietonne.de/service



DAS SCHULMATERIAL

Bastelbögen und Arbeitsblätter für Schülerinnen und Schüler sowie Lehrhefte zum Thema Lebensmittelverschwendung für die Klassenstufen 3 bis 6 und 7 bis 9 sind im Klassensatz kostenfrei erhältlich. zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial



DER BUNDESPREIS

Bleiben Sie auf dem Laufenden über den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis. Infos zu den Kriterien, zur Jury sowie zur kommenden Runde des Bundespreises finden Sie hier: zugutfuerdietonne.de/unsere-aktivitaeten/der-bundespreis

Inhalt

Einleitung	6
Ziel des Leitfadens	7
Warum sollten Lebensmittel weitergegeben werden?	8
Welche Lebensmittel können abgegeben werden?	9
Wie funktioniert die Weitergabe von Lebensmitteln?	11
Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten?	14
Zivilrechtliche Produkthaftung und Gewährleistung	14
Weitergabe von Produkten an empfangende Einrichtungen	15
Weitergabe von Produkten durch empfangende Einrichtungen	15
Sichere und nicht sichere Lebensmittel.....	15
Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum	16
Hygienische Weitergabe von offener Ware.....	17
Rückverfolgbarkeit	18
Literaturhinweis	19

Einleitung

Lebensmittel werden entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette weggeworfen. Nach Schätzungen von Expertinnen und Experten gelangen 14 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel nicht bis in den Einzelhandel.¹ Zudem werden geschätzt circa 931 Millionen Tonnen Lebensmittel in den privaten Haushalten, der Außer-Haus-Verpflegung und im Einzelhandel nicht verzehrt, sondern aus unterschiedlichen Gründen entsorgt.² Nach einer vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Studie des Thünen-Instituts werfen Lebensmittelproduzenten, Handel, Großverbraucher sowie Privathaushalte allein in Deutschland pro Jahr zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel weg.³ Neben nicht mehr genießbaren Produkten werden auch solche entsorgt, die noch einwandfrei für den menschlichen Verzehr geeignet wären, jedoch aus verschiedenen Gründen als nicht mehr marktgängig eingestuft oder in Haushalten nicht konsumiert werden.

In unseren Lebensmitteln stecken kostbare Ressourcen wie landwirtschaftliche Fläche, Wasser, Energie, menschliche Arbeit und Rohstoffe. Werden die Lebensmittel am Ende weggeworfen, waren diese Aufwendungen im Grunde vergeblich. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist daher aus ökonomischen, ökologischen und ethischen Gründen geboten. Das im September 2015 vereinbarte Ziel der Vereinten Nationen, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlust zu verringern (SDG 12.3), ist sehr ambitioniert und kann national nur mit allen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette erreicht werden.

Ganz vermeiden lassen sich Lebensmittelabfälle auch bei bester Planung weder in der Industrie noch im Handel (zum Beispiel Fehlchargen). Dennoch: Das Wegwerfen wertvoller Lebensmittel kann und sollte deutlich reduziert werden. Qualitativ einwandfreie Lebensmittel wie Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern, Produkte mit leicht beschädigten Verpackungen oder Saisonware nach Ende der Saison können an die Tafeln, andere soziale Einrichtungen oder an nicht gewerblich arbeitende Organisationen, die auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ausgerichtet sind, abgegeben werden. Dieser Leitfaden erläutert die geltenden Rahmenbedingungen.

1 FAO (2019)

2 United Nations Environment Programme (2021)

3 Schmidt T. et al. (2019)

Ziel des Leitfadens

Ziel dieses Leitfadens ist es, die Weitergabe von Lebensmitteln zu erleichtern. Er enthält Informationen zur Weitergabe von Lebensmitteln, die nicht marktgängig, aber für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Zielgruppen sind einerseits Unternehmen, die sich vor einer Lebensmittelabgabe an soziale oder nicht gewerblich arbeitende Organisationen, die auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ausgerichtet sind, erstmals einen Überblick verschaffen möchten. Andererseits richtet sich der Leitfaden auch an soziale Einrichtungen und andere Organisationen, die Lebensmittel empfangen und weitergeben und Unterstützung bei unklaren rechtlichen Fragestellungen benötigen.

Bei der Ausarbeitung des Leitfadens wurden die häufigsten Unsicherheiten hinsichtlich rechtlicher Fragestellungen zusammengetragen, die sich bei der Umverteilung von Lebensmitteln ergeben. Der Leitfaden ersetzt dabei nicht geltendes Recht, sondern bietet einen Überblick über Aspekte, die sich in der täglichen Praxis immer wieder als bedeutsam herausgestellt haben.

**Bei spezifischen Fragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittel-
aufsicht Ihres Landkreises oder Ihrer Stadt.**



Warum sollten Lebensmittel weitergegeben werden?

Die Weitergabe von Lebensmitteln, die gegessen statt entsorgt werden, ist ökologisch, ökonomisch und sozial sinnvoll. Wertvolle Ressourcen, die bei der Herstellung und beim Vertrieb von Lebensmitteln eingesetzt wurden, lassen sich so sinnvoll nutzen. Sowohl Unternehmen als auch empfangende Organisationen und Endverbraucherinnen und -verbraucher können wirtschaftliche Vorteile durch Einsparung

von Entsorgungskosten beziehungsweise von Anschaffungskosten für Lebensmittel erzielen. Zudem können gespendete Lebensmittel die Lebenssituation von sozial benachteiligten Personen deutlich erleichtern. Viele soziale Einrichtungen bieten neben der Ausgabe von Lebensmitteln, die oft einen niederschweligen Zugang zu den Bedürftigen bietet, auch zusätzliche Unterstützungsangebote an.

Welche Lebensmittel können abgegeben werden?

Die zur Verfügung gestellten Lebensmittel umfassen alle denkbaren Produktgruppen – von frischem Obst und Gemüse bis zu Konserven und Tiefkühlkost. Lediglich Alkohol nehmen die meisten sozialen Einrichtungen nicht an.

Die abgegebenen Lebensmittel müssen sicher sein. Das heißt, sie müssen für den menschlichen Verzehr geeignet und dürfen nicht gesundheitsschädlich sein, sie können jedoch aus unterschiedlichen Gründen als nicht marktgängig eingestuft werden. Es sind vielfach Lebensmittel, die aus Gründen der Verbrauchererwartung beziehungsweise der Marktstabilisierung nicht über den herkömmlichen Markt abgesetzt werden können oder sollen.

Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten in der Regel absolut frische Ware, weswegen oft Lebensmittel nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Brot vom Vortag aus dem Sortiment genommen werden. Auch das Aussehen spielt eine Rolle. So werden Obst und Gemüse meist schon beim Auftreten minimaler Druckstellen entsorgt. Diese aussortierte Ware ist oft bestens für die Weitergabe geeignet – nicht nur an Bedürftige.

Beispiele für Lebensmittel, die sich zur Weitergabe eignen:

- › Produkte, die nicht die von Lebensmittelindustrie und -handel geforderten Standards für bestimmte Handelsklassen – hinsichtlich Form, Farbe oder Größe – erreichen;
- › Ware, die bewusst nicht an den Markt gebracht wird, um den Marktpreis eines Produkts zu stabilisieren, und so am Markt nicht abgesetzt wird;
- › Lagerüberschüsse aufgrund von Fehl kalkulation;
- › Produkte mit Fehletikettierungen, sofern dennoch die lebensmittelkennzeichnungsrechtlichen Vorgaben eingehalten werden. Fehlen diese, müssen zusätzliche Klarstellungen und/oder Maßnahmen erfolgen, um sicherzustellen, dass die Empfängerinnen und Empfänger alle verpflichtenden Informationen erhalten. Bei direkter Abgabe der Lebensmittel an Verbraucherinnen und Verbraucher müssen diese Angaben gut sichtbar und in der Nähe des Lebensmittels kenntlich gemacht werden;

- › Produkte, die nicht den unternehmens-internen Qualitätskriterien genügen;
- › Produkte, die leichte Abweichungen zu den Angaben auf der Verpackung aufweisen wie eine höhere oder niedrigere Füllmenge – sofern die Endverbraucherinnen und -verbraucher sichtbar und transparent auf die Abweichungen hingewiesen werden;
- › Produkte, deren Verpackung beim Transport leicht beschädigt wurde beziehungsweise Mängel aufweist – wie zum Beispiel eine fehlerhafte Bedruckung, auf welche die Endverbraucherinnen und -verbraucher jedoch sichtbar und transparent hingewiesen werden;
- › Saisonartikel, die bis Saisonende nicht abgesetzt wurden – wie zum Beispiel Osterhasen aus Schokolade nach Ostern;
- › nicht verkaufte Ware nach einer Sortimentsänderung;
- › Produkte, die äußerliche Mängel aufweisen, die jedoch keinen Einfluss auf die Sicherheit der Lebensmittel haben, wie beispielsweise Druckstellen an Obst;
- › Ware innerhalb einer Restlaufzeit – in der Regel bis zum Erreichen des MHD – in welcher sie vom Handel nicht mehr für den Verkauf angenommen wird.

Bei der Weitergabe von Lebensmitteln ist insbesondere auf zwei wichtige Kennzeichnungen zu achten: das MHD und das Verbrauchsdatum (VD) (siehe Seite 16 f.).

Wie funktioniert die Weitergabe von Lebensmitteln?

Das Prinzip ist einfach: Für den menschlichen Verzehr geeignete, aber nicht (mehr) marktgängige Lebensmittel werden von Produktions- und Verarbeitungsbetrieben, Groß- und Einzelhandel oder der Gastronomie kostenlos zur Verfügung gestellt und von einer empfangenden Organisation abgeholt, gelagert und schließlich an bedürftige oder andere Personen kostenlos oder gegen geringen Kostenersatz abgegeben. Somit werden für die Entsorgung bestimmte Lebensmittel einer sinnvollen Verwendung zugeführt. Die Logistikkosten werden hauptsächlich aus Spenden beziehungsweise Einnahmen aus dem Verkauf gedeckt.

Die verschiedenen Einrichtungen und Organisationen, die sich im Bereich der Weitergabe von Lebensmittelspenden engagieren, unterscheiden sich in einigen Punkten – zum Beispiel:

› **Produktangebot:**

Ein Großteil der Einrichtungen gibt ausschließlich die kostenlos zur Verfügung gestellten Produkte an ihre Kundinnen und Kunden weiter. Dadurch sind nicht immer alle Lebensmittel für den täglichen Bedarf

verfügbar, es wird kein Vollsortiment geboten. Wenige Organisationen kaufen gezielt Ware zu, um ein breiteres Sortiment und damit die Abdeckung mit Grundnahrungsmitteln bieten zu können. Neben Lebensmitteln werden teilweise auch gespendete Hygieneprodukte, Haushaltswaren, Bekleidung oder Bücher von den Einrichtungen verteilt;

› **ergänzendes Angebot an Sozialberatung:**

Viele Einrichtungen nutzen den niederschweligen Zugang zu ihren Kundinnen und Kunden über die Ausgabe von Lebensmitteln als Möglichkeit, bestimmte Zielgruppen auch mit professionellen Hilfeangeboten zu erreichen;

› **Annahme von Waren nach Erreichen des MHD:**

Einige Einrichtungen nehmen Lebensmittel mit überschrittenem MHD nicht an, andere überprüfen und kennzeichnen diese Produkte entsprechend vor der Abgabe an ihre Kundinnen und Kunden;

› spezielle Abgabekriterien:

Darunter fällt bei sozialen Einrichtungen beispielsweise die prinzipielle Überprüfung der sozialen Bedürftigkeit – beispielsweise durch Vorlage amtlicher Dokumente oder einer eidesstattlichen Erklärung oder die Festlegung einer Einkommensgrenze. Zudem schränken manche Einrichtungen auch den Bezug der abgegebenen Produkte ein, beispielsweise hinsichtlich der Menge oder der Summe pro Einkauf oder der Anzahl der Einkäufe pro Woche;

› Festsetzung eines Preises für die abzugebenden Produkte:

Einige Einrichtungen geben die Lebensmittel kostenlos an ihre Kundinnen und Kunden ab, andere verlangen einen symbolischen Preis, welcher nur einen Bruchteil des normalen Verkaufspreises beträgt. Durch die Erhebung eines Kostenbeitrags sollen die Kundinnen und Kunden einerseits aus der Rolle der Almosenempfänger entlassen und andererseits soll jedem Lebensmittel ein Wert zugeordnet werden. Bestimmte Produkte, wie beispielsweise Brot, werden in vielen Einrichtungen kostenlos abgegeben;

› unmittelbare Zielgruppe:

Einige Einrichtungen versorgen andere Einrichtungen mit den zur Verfügung gestellten Lebensmitteln, welche diese direkt oder in gekochter Form an ihre Empfängerinnen und Empfänger weitergeben – beispielsweise Unterkünfte für Wohnungslose oder Geflüchtete. Andere Einrichtungen, wie beispielsweise Sozialmärkte, übernehmen neben der Transport- und Lagerlogistik auch die direkte Abgabe an Endverbraucherinnen und -verbraucher;

› Organisation im Hintergrund:

Die Einrichtungen, die Lebensmittel an sozial bedürftige Personen verteilen, werden von unterschiedlichen Trägerorganisationen geführt. Dazu zählen kirchliche Gemeinden, Ordensgemeinschaften, etablierte Sozialorganisationen wie Caritas, Volkssolidarität oder Rotes Kreuz, Kooperationen von Gemeinden mit anderen Organisationen oder rein private Vereine und Einzelpersonen. Einige der Einrichtungen arbeiten ausschließlich mit ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, andere bieten als sozialökonomischer Betrieb benachteiligten Personen einen befristeten Ausbildungsplatz an.

Neben den Tafeln und anderen sozialen Einrichtungen existiert eine Vielzahl an zivilgesellschaftlichen und Nichtregierungsorganisationen (NGOs) zur Umverteilung von Lebensmitteln aus Nachhaltigkeitsgründen;

› **logistische Möglichkeiten:**

Nicht alle Einrichtungen und Organisationen verfügen über gekühlte Transport- und Lagermöglichkeiten, was sich auf die Annahme bestimmter Lebensmittel auswirkt.

Die sozialen Einrichtungen der Kirchen sowie die Tafeln sind die größten beziehungsweise am weitesten verbreiteten Organisationen in Deutschland, die gespendete Lebensmittel an sozial und wirtschaftlich benachteiligte Menschen weitergeben. Die

Tafeln fungieren dabei teils als eingetragene Vereine, teils befinden sie sich selbst in Trägerschaft von Kirchen, Diakonie, Caritas und Arbeiterwohlfahrt.

Die Kontaktadressen sind im Internet bei Tafel Deutschland e.V. unter *tafel.de* oder auf den Internetseiten der großen Sozialverbände unter *caritas.de*, *diakonie.de* und *awo.de* zu finden. Kontaktdaten kleinerer, regionaler und/oder privater Einrichtungen sind in der Regel in den örtlichen Branchenverzeichnissen eingetragen.

Die Umsatzsteuerbelastung bei Lebensmittelspenden hängt von der Bemessungsgrundlage ab. Der Ansatz einer Bemessungsgrundlage von 0 Euro kommt bei bestimmten Waren in Betracht. Hierunter fallen zum Beispiel Lebensmittel kurz vor Ablauf des MHD oder Frischwaren, bei denen die Verkaufsfähigkeit nicht mehr gegeben ist. Eine im Vergleich zu noch verkehrsfähiger Ware geminderte Bemessungsgrundlage kann bei nicht mehr oder schwer verkäuflichen Gegenständen wie Saisonware oder Ware mit erheblichen Material- oder Verpackungsfehlern angesetzt werden.

Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten?

Für die Weitergabe von Lebensmitteln an Empfängereinrichtungen gelten insbesondere alle Bestimmungen des Lebensmittelrechts. Einrichtungen und Organisationen, die von Unternehmen zur Verfügung gestellte Lebensmittel an andere Einrichtungen oder direkt an die Endverbraucherinnen und -verbraucher weitergeben, sind Lebensmittelunternehmen. Auch wer auf einer Plattform im Internet Lebensmittel anbietet oder abgibt, handelt als Lebensmittelunternehmen.

Je nach Ausgestaltung der Website oder der App können auch die Betreiberin oder der Betreiber der Plattform als lebensmittelrechtlich Verantwortlicher anzusehen sein. Dies gilt unabhängig davon, ob sie die Produkte unentgeltlich oder entgeltlich abgeben. Es handelt sich lediglich um eine Verlängerung der herkömmlichen Wertschöpfungskette; daher sind alle einschlägigen Rechtsvorschriften, von denen die wichtigsten Aspekte im Folgenden aufgeführt werden, uneingeschränkt einzuhalten.

Das folgende Kapitel enthält kurze Darstellungen der rechtlichen Sachverhalte für einen ersten Überblick. Detaillierte Informationen finden Sie in den jeweiligen Rechtsvorschriften beziehungsweise bei den zuständigen Behörden.

Zivilrechtliche Produkthaftung und Gewährleistung

Das Bürgerliche Gesetzbuch (BGB)⁴ und das Produkthaftungsgesetz enthalten einschlägige Regelungen zur **Produkthaftung** und **Gewährleistung**.

Das Produkthaftungsgesetz regelt etwaige Ansprüche, wenn es zu einem Personen- oder Sachschaden durch einen Produktfehler kommt. Für den Schaden haftet jeweils das herstellende beziehungsweise importierende Unternehmen. Kann dieses nicht festgestellt werden, haftet der Inverkehrbringer, im konkreten Fall die weitergebende Einrichtung oder Organisation, wenn sie entsprechende Zulieferer nicht bekannt gibt oder bekannt geben kann.

4 §§ 433 ff. BGB

Ein Produkt ist dann als fehlerhaft zu bezeichnen, wenn „es *nicht die Sicherheit bietet, die unter Berücksichtigung aller Umstände [...] berechtigterweise erwartet werden kann*“ (§ 3 Absatz 1 ProdHaftG⁵). Die Ersatzpflicht nach dem Produkthaftungsgesetz darf im Voraus weder ausgeschlossen noch beschränkt werden. Entgegenstehende Vereinbarungen sind nichtig (§ 14 ProdHaftG).

Weitergabe von Produkten an empfangende Einrichtungen

Im Verhältnis eines Unternehmens, das Lebensmittel kostenlos zur Verfügung stellt, und der Einrichtung oder Organisation, welche diese empfängt, gilt aufgrund der Unentgeltlichkeit in der Regel Schenkungsrecht. Schadensersatz für Sachmängel ist hiernach bei arglistigem Verschweigen eines Fehlers zu leisten (vgl. §§ 516, 524 BGB).

Weitergabe von Produkten durch empfangende Einrichtungen

Anders verhält es sich jedoch bei der Weitergabe der Produkte durch Einrichtungen oder Organisationen an Kundinnen und Kunden gegen – wenn auch geringes – Entgelt. Nach den kaufrechtlichen Vorschriften des BGB muss jemand, der einem anderen eine Sache entgeltlich überlässt, gewährleisten, dass die Sache die vereinbarte

Beschaffenheit aufweist (Gewährleistung). Wesentlich ist daher, dass die Käuferin beziehungsweise der Käufer klar und deutlich auf etwaige Mängel hingewiesen wird: zum Beispiel, dass die angebotene Ware knapp am MHD liegt beziehungsweise dieses bereits überschritten hat und deshalb rasch verbraucht werden sollte.

Dabei liegt es aber im Ermessen der weitergebenden Einrichtung oder Organisation, im Rahmen einer Kulanzlösung für ein beanstandetes Produkt Produktersatz zu leisten oder das Geld zurückzugeben.

Sichere und nicht sichere Lebensmittel

Der gesetzeskonforme Umgang mit Lebensmitteln ist im Lebensmittelrecht umfangreich geregelt. Lebensmittel müssen sicher sein. Für die Lebensmittelsicherheit ist jeweils das Lebensmittelunternehmen verantwortlich, welches das Lebensmittel abgibt.

Das bedeutet, dass sich die Einrichtung oder Organisation von der Sicherheit der weitergegebenen Lebensmittel überzeugen muss, so wie auch jedes andere Lebensmittelunternehmen entlang der Lebensmittelversorgungskette. Diese Verantwortung kann auch durch vertragliche Vereinbarungen nicht auf jemand anderen übertragen werden.

5 Produkthaftungsgesetz

Sobald Grund zu der Annahme besteht, dass ein Lebensmittel nicht sicher ist, ist das Produkt im Rahmen der Eigenverantwortung des Unternehmens vom Markt zu nehmen und die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder sind zu informieren. Hat das Produkt bereits die Verbraucherinnen und Verbraucher erreicht, so sind diese auf geeignetem Wege über den Grund der Rücknahme zu informieren und das Produkt ist öffentlich zurückzuführen.⁶ Konkret heißt das: Die ausgegebenen Waren müssen rückverfolgbar sein.⁷

Nach EU-Recht ist grundsätzlich jedes Lebensmittelunternehmen, das Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in den Verkehr bringt, verpflichtet, die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen.⁸ Primärproduzenten sind von dieser Regelung ausgenommen.

Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure können sich zudem vor Ort davon überzeugen, dass die Einrichtungen beziehungsweise Organisationen bei Reinigung, Lagerhaltung, eventueller Verarbeitung und Ausgabe der Waren den Standards der Lebensmittelhygiene entsprechen. Mitarbeitende beispielsweise von Tafeln werden zudem regelmäßig im Bereich Lebensmittelhygiene geschult.

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

Auch die Vorschriften des Lebensmittelkennzeichnungsrechts sind zu beachten. In Hinblick auf das MHD beziehungsweise VD ist dabei insbesondere Folgendes zu beachten: Das MHD gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz und Geschmack mindestens behält.⁹ Dies wird vom herstellenden Unternehmen festgelegt. Bei richtiger Lagerung können die Produkte in den meisten Fällen auch nach Ablauf des MHD verzehrt werden. Dies lässt sich in der Regel durch Anschauen, Riechen und Schmecken leicht feststellen.

Die Ware darf nach Ablauf des MHD weiterhin in den Umlauf gebracht werden. Das Unternehmen, das die Ware abgibt, muss sich davon überzeugt haben, dass das Lebensmittel sicher ist und die Endverbraucherinnen und -verbraucher über den Ablauf des MHD informiert werden. Das Unternehmen kann unter eigener Verantwortung auch ein neues MHD festsetzen. Die Verantwortung für die Sicherheit der Ware und die Information der Empfängerinnen und Empfänger liegt uneingeschränkt beim jeweiligen Lebensmittelunternehmen, also gegebenenfalls bei der weitergebenden Einrichtung oder Organisation.

6 Artikel 17 und 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002

7 Artikel 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002

8 Artikel 4 und 5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004; Verordnung (EU) Nr. 2021/382

9 Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe r Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Anders verhält es sich bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch. Hier ist anstelle des MHD das VD („zu verbrauchen bis ...“) anzugeben. Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des VD nicht mehr verzehrt werden, da es dann eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen kann.

Bei überschrittenem Verbrauchsdatum darf die Ware nicht mehr in Umlauf gebracht werden. Folglich kommt eine Abgabe an empfangende Einrichtungen oder Organisationen sowie Endverbraucherinnen und -verbraucher nicht infrage!

Verpackte rohe Eier sind neben dem MHD fallweise auch mit einem Verkaufsdatum gekennzeichnet. Dieses stellt die maximale Frist von 21 Tagen zwischen dem Legen der Eier und der Abgabe des Produkts an Verbraucherinnen und Verbraucher dar.¹⁰ Nach dem Ablauf dieser Frist dürfen rohe Eier nicht mehr an Endverbraucherinnen und -verbraucher abgegeben, jedoch weiterverwendet, also zum Beispiel gekocht werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Hygienische Weitergabe von offener Ware

Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von sozialen und anderen weitergebenden Einrichtungen beziehungsweise Organisationen gelten dieselben rechtlichen Vorschriften wie für Beschäftigte aller anderen Lebensmittelunternehmen. Sie müssen daher bestimmte gesundheitliche Anforderungen erfüllen. Hier sind die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) zu beachten, wonach bei bestimmten Erkrankungen Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bestehen. Eine Belehrung bezüglich solcher Verbote ist für alle Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, erforderlich. Darüber hinaus muss eine Bescheinigung über diese Belehrungen beim Gesundheitsamt eingeholt werden.¹¹

Bei der Weitergabe von Lebensmitteln ist in jedem Fall sorgfältig darauf zu achten, dass Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung, zum Beispiel ihrer hygienischen Beschaffenheit, ausgesetzt werden.^{12, 13}

Einrichtungen oder Organisationen, die Lebensmittel direkt an die Empfängerinnen und Empfänger weitergeben, können auch offene Ware annehmen, sofern diese Ware vor nachteiliger Beeinflussung geschützt ist – zum Beispiel Schutz von Obst und Gemüse vor Staub und Insekten durch Lagerung in abgedeckten Kisten.

10 Anhang III Abschnitt X Kapitel I Nummer 3 Verordnung (EG) Nr. 853/2004

11 §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes

12 Lebensmittelhygiene-Verordnung

13 Verordnung (EU) Nr. 2021/382

Rückverfolgbarkeit

Unter dem Begriff *Rückverfolgbarkeit* wird nach den geltenden Rechtsvorschriften die Möglichkeit verstanden, den Weg eines Lebensmittels durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verfolgen zu können.¹⁴ Dies ermöglicht ein rasches Handeln, falls sich ein Lebensmittel als nicht sicher erweist.

Jedes Lebensmittelunternehmen muss der zuständigen Behörde Auskunft darüber geben können, von welcher Person beziehungsweise von welchem Unternehmen es seine Produkte erhalten hat und an welches Unternehmen es diese abgegeben hat. Die Dokumentationspflicht bezieht sich im Sinne der Rechtsvorschrift also jeweils auf eine Stufe vor und zurück in der Lebensmittelkette – mit Ausnahme der letzten Stufe, der Abgabe an die Endverbraucherinnen und -verbraucher.¹⁵

Soziale Einrichtungen und nicht gewerblich arbeitende Organisationen, die auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ausgerichtet sind, bekommen Lebensmittel zur Verfügung gestellt und geben diese weiter. Damit sind sie Lebensmittelunternehmen. Die Regelungen bezüglich der Rückverfolgbarkeit gelten somit auch für diese Einrichtungen und Organisationen.

Zur praktischen Umsetzung der Rückverfolgbarkeit hat die EU Leitlinien ausgearbeitet, die auf der Webseite der Europäischen Kommission zu finden sind.¹⁶

Um den Besonderheiten sozialer Einrichtungen Rechnung zu tragen, wurde in Deutschland im Jahr 2005 ein vereinfachtes Lieferscheinverfahren bei der Abgabe von Lebensmitteln an diese Einrichtungen eingeführt. Demnach genügt die Spenderin beziehungsweise der Spender den Anforderungen, wenn sie oder er das von der Empfängerin beziehungsweise dem Empfänger ausgefüllte und unterschriebene Formular aufbewahrt. Ein entsprechendes Muster eines solchen vereinfachten Lieferscheins wird seither auch von den Tafeln problemlos genutzt. Dieser kann grundsätzlich auch von anderen, nicht gewerblich arbeitenden Organisationen, die auf die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ausgerichtet sind, verwendet werden. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an die zuständige Behörde der Lebensmittelüberwachung vor Ort.

14 Artikel 3 Nummer 15 und Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

15 Sogenannter Ansatz „ein Schritt davor – ein Schritt dahinter“ im Rahmen der Rückverfolgbarkeit, geregelt in Artikel 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002

16 https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en

Literaturhinweis

Europäische Kommission. Bekanntmachung der Kommission (2017)
EU-Leitlinien für Lebensmittelpenden

Europäische Kommission. Bekanntmachung der Kommission (2020)
Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel,
einschließlich Lebensmittelpenden

FAO (2019) The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste
reduction. Rome

Schmidt T. et al. (2019) Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015. Braun-
schweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 103 p, Thünen Rep 71, DOI:10.3220/
REP1563519883000

Ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit (2010) Leitlinien für die
Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über
das allgemeine Lebensmittelrecht – Schlussfolgerungen des Ständigen Ausschusses für die
Lebensmittelkette und Tiergesundheit. 26. Januar 2010

United Nations Environment Programme (2021) Food Waste Index Report 2021. Nairobi

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung
von Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!
Tel. +49 228 996845-7340
kontakt@zugutfuerdietonne.de
www.zugutfuerdietonne.de

STAND

August 2021

TEXT

BMEL, auf der Grundlage eines Textes von Dipl.-Ing. Felicitas Schneider, Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien (2011), auf Initiative des österreichischen Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, angepasst an die deutschen Rechtsverhältnisse und fortlaufend aktualisiert

REDAKTION UND GESTALTUNG

neues handeln AG

BILDNACHWEIS

Titel: Drazen Zigic/Shutterstock
Seite 2: Bundesregierung/Steffen Kugler
Seite 7: redaktion93/stock.adobe.com

DRUCK

BMEL

**Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter

www.bmel.de

 @bmel

 Lebensministerium

www.zugutfuerdietonne.de