



Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen

Rechtliche Aspekte



Impressum

Medieninhaber, Herausgeber, Copyright:

Bundesministerium für Land- und
Forstwirtschaft, Umwelt und Was-
serwirtschaft
Sektion VI, Stubenbastei 5, 1010 Wien

Alle Rechte vorbehalten

Autorin:

DI Felicitas Schneider
Institut für Abfallwirtschaft
Universität für Bodenkultur Wien

Wir haben uns in dieser Broschüre um
eine geschlechtergerechte Sprache
bemüht.

Auf branchenübliche Usancen und
gesetzliche Formulierungen haben wir
keinen Einfluss
Wien, Oktober 2011

Layout:

Ronald Talasz (trafikant – Handel mit
Gestaltung.)

Bildnachweis:

BMLFUW (Cover, S. 3, 4, 8, 10, 14, 15),
Wiener Tafel (S. 6, 9, 19),
SOMA Österreich & Partner (S. 7, 16, 17)

Druck:

Gedruckt nach der
Richtlinie „Druck-
erzeugnisse“ des
Österreichischen
Umweltzeichens,
gugler cross media,
Melk; UWZ 609



Im Zuge von Maßnahmen gegen die Entsorgung von für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln aus der Lebensmittelproduktion sowie dem Groß- und Einzelhandel wurde dieser Leitfaden auf Initiative des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), Abteilung VI/6 Abfalllogistik, Vermeidung und produktbezogene Abfallwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG), Bereich II/B Verbrauchergesundheit erstellt.

Die Koordination der Erstellung erfolgte durch das Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien (DI Felicitas Schneider). Die inhaltliche Ausrichtung erfolgte unter anderem in Zusammenarbeit mit engagierten Mitgliedern der ECR-Arbeitsgruppe „Soziale Nachhaltigkeit“. Wir danken allen Beteiligten für ihre fachliche Unterstützung bei der Erstellung des Leitfadens!





INHALT

Vorbemerkungen	3
Inhalt	5
Einleitung	7
Ziel des Leitfadens	7
Welche Lebensmittel werden zur Verfügung gestellt?	8
Wie funktioniert die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen?	9
Rechtliche Rahmenbedingungen	11
Produkthaftung und Gewährleistung	12
Sichere und nicht sichere Lebensmittel	13
Mindesthaltbarkeits-, Verbrauchs- und Verkaufsdatum	14
Hygienische Weitergabe von offener Ware	15
Rückverfolgbarkeit	16
Nachhaltige Auswirkungen der Weitergabe von Lebensmitteln	17
Weiterführende Literatur und Kontakte	18
Im Leitfaden verwendete Literatur	18
Weiterführende Informationen	19



EINLEITUNG

Lebensmittel werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette weggeworfen. Nach Schätzungen von Experten werden zwischen **10 und 40 %** der weltweiten Lebensmittelproduktion nicht verzehrt¹, sondern aus unterschiedlichen Gründen entsorgt. Neben nicht mehr genießbaren Produkten werden auch solche zur Entsorgung bereitgestellt, die noch einwandfrei für den menschlichen Verzehr geeignet sind, jedoch aus verschiedenen Ursachen als nicht mehr marktgängig eingestuft oder in Haushalten nicht konsumiert werden.

Die entsorgten Lebensmittel müssen als Abfall erfasst und ordnungsgemäß behandelt werden. Zudem werden kostbare Ressourcen wie landwirtschaftliche Fläche, Wasser, Energie, menschliche Arbeit und Rohstoffe in die Produktion von Lebensmitteln investiert. Werden die Lebensmittel am Ende weggeworfen,

waren diese Aufwendungen im Grunde vergeblich. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist daher einer der Schwerpunkte des Abfallvermeidungsprogrammes, welches vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft im Rahmen des Bundes-Abfallwirtschaftsplans 2011 veröffentlicht wurde.

Darüber hinaus kann die Bereitstellung von kostengünstigen Lebensmitteln sozial Bedürftigen einen Teil der täglichen finanziellen Belastung abnehmen sowie einen Beitrag zur Verbesserung ihrer Lebens- und Gesundheitssituation leisten.

ZIEL DES LEITFADENS

Ziel des vorliegenden Leitfadens ist es, erste Informationen zum Thema Weitergabe von für den menschlichen Verzehr geeigneten, aber nicht marktgängigen Lebensmitteln zu geben. Als Zielgruppen sind einerseits Unternehmen angesprochen, die sich vor einer Weitergabe von Lebensmitteln erstmals einen Überblick verschaffen möchten, als auch Lebensmittel empfangende Sozialeinrichtungen, welche Unterstützung bei unklaren rechtlichen Fragestellungen benötigen.

Bei der Ausarbeitung des Leitfadens wurden die häufigsten Unsicherheiten betreffend der rechtlichen Fragestellungen aus der Praxis zusammengetragen. Der Leitfaden ersetzt



¹ Parfitt J. et al. (2010)

selbstverständlich nicht geltendes Recht, sondern soll lediglich einen Überblick über jene Aspekte liefern, die sich für die Praxis immer wieder als besonders bedeutsam herausgestellt haben. Bei spezifischen Fragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Lebensmittelaufsicht (Kontakte siehe Kapitel „Weiterführende Literatur und Kontakte“).

WELCHE LEBENS- MITTEL WERDEN ZUR VERFÜGUNG GESTELLT?

Die zur Verfügung gestellten Lebensmittel umfassen alle denkbaren Produktgruppen von frischem Obst und Gemüse bis zu Konserven und Tiefkühlkost. Von den meisten sozialen Einrichtungen wird Alkohol nicht angenommen. Die Lebensmittel sind für den



menschlichen Verzehr geeignet, wurden jedoch aus unterschiedlichen Gründen als nicht marktgängig eingestuft.

Der Begriff „**nicht marktgängig**“ umfasst dabei jene Lebensmittel, die aus Gründen der Verbrauchererwartung bzw. der Marktstabilisierung nicht über den herkömmlichen Markt abgesetzt werden können oder sollen. Die Verbrauchererwartung betrifft beispielsweise absolute Frische, weswegen Lebensmittel nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum oftmals schon frühzeitig aus dem Verkauf entfernt oder Brot vom Vortag sowie Obst und Gemüse mit leichten Druckstellen aussortiert werden.

Vor und bei der Weitergabe von Lebensmitteln ist insbesondere Augenmerk auf zwei wichtige Kennzeichnungen von Lebensmitteln zu legen: das **Mindesthaltbarkeitsdatum** und das **Verbrauchsdatum**. Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung² verlangt eine leicht verständliche, gut sichtbare und dauerhafte Kennzeichnung von in Verkehr gebrachten Lebensmitteln, was bedeutet, dass Produkte mit fehlenden Etiketten, mit Etiketten in ausländischer Sprache etc. entsprechend gekennzeichnet werden müssen.

Gründe, welche vor allem im Bereich Lebensmittelproduktion und Lebensmittelhandel zur Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln führen, sind z.B.:

- Die Produkte erreichen die von Lebensmittelindustrie und -handel

geforderten Standards für bestimmte **Handelsklassen**, beispielsweise hinsichtlich Form, Farbe oder Größe nicht.

- Um den **Marktpreis** eines bestimmten Produktes stabil halten zu können, werden weitere Mengen desselben Produktes nicht auf den Markt gebracht (sog. Interventionsprodukte).
- Ware kann am Markt **nicht abgesetzt** werden.
- **Lagerüberschüsse** aufgrund von Fehlkalkulationen des Absatzes
- **Fehletikettierungen**
- Das Produkt genügt **unternehmensinternen Qualitätskriterien** nicht.
- Es gibt **leichte Abweichungen** des Produktes im Vergleich zu den Angaben auf der Verpackung, wie z.B. eine höhere/niedrigere Masse als angegeben.
- Die **Verpackung** wurde beim Transport leicht beschädigt bzw. weist Mängel auf (z.B. fehlerhafte Bedruckung).
- **Saisonartikel** wurden bis Saisonende nicht abgesetzt, z.B. Osterhasen, die vor den Osterfeiertagen nicht verkauft werden konnten.
- Nicht verkaufte Ware nach einer **Sortimentsbereinigung**.
- **Kosmetische Fehler** von Produkten bzw. ihren Verpackungen, welche keinen Einfluss auf die Sicherheit der Lebensmittel haben (z.B. fremdsprachige Beschriftung auf Produkten).
- Ware innerhalb einer **Restlaufzeit bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums**, in welcher sie vom Handel nicht mehr für den Verkauf angenommen wird.

WIE FUNKTIONIERT DIE WEITERGABE VON LEBENS- MITTELN AN SOZIALE EIN- RICHTUNGEN?

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 sozialen Organisation abgeholt, gelagert und letztendlich an bedürftige Personen (kostenlos oder gegen geringen Kostenersatz) verteilt. Somit werden ansonsten weggeworfene Lebensmittel einer sinnvollen Verwendung zugeführt und damit ein Beitrag zur Abfallvermeidung geleistet.



² LMKV § 3

In Österreich handelt es sich bei der Überlassung der Lebensmittel um einen herkömmlichen Vorgang des Handelns, wobei der Warenwert mit Null Euro festgesetzt wird. Die Logistikkosten werden hauptsächlich aus Spenden bzw. Einnahmen aus dem Verkauf gedeckt. Die verschiedenen sozialen Einrichtungen und Organisationen, die sich im Bereich der Weitergabe von für den menschlichen Verzehr geeigneten, aber im herkömmlichen Markt nicht (mehr) absetzbare Lebensmittel an sozial bedürftige Personen engagieren, unterscheiden sich vor allem hinsichtlich

- **des Produktangebotes:** Ein Großteil der Einrichtungen gibt ausschließlich die kostenlos zur Verfügung gestellten Produkte an ihre KundInnen weiter. Dadurch sind nicht immer alle Lebensmittel für den täglichen Bedarf verfügbar, d.h. es wird kein Vollsortiment geboten. Wenige Organisationen kaufen auch

gezielt Ware zu, um ihren KlientInnen ein breiteres Sortiment und damit die Abdeckung mit Grundnahrungsmitteln zu bieten. Neben Lebensmitteln werden teilweise auch zur Verfügung gestellte Hygieneprodukte, Haushaltswaren, Bekleidung oder Bücher von den Einrichtungen angeboten.

- **dem ergänzenden Angebot an Sozialberatung:** Viele Einrichtungen nutzen den niederschweligen³ Zugang zu ihren KundInnen über die Ausgabe von Lebensmitteln als Möglichkeit, bestimmte Zielgruppen für professionelle Hilfestellungen erreichbar zu machen.
- **der Annahme von Waren nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD):** Einige Einrichtungen nehmen Lebensmittel mit überschrittenem MHD nicht an, andere überprüfen und kennzeichnen diese Produkte entsprechend vor der Abgabe an ihre KundInnen.



³ „Niederschwellig“ bedeutet, dass die Inanspruchnahme einer Leistung mit geringen Anforderungen verbunden ist, sodass sie auch von ansonsten schwer erreichbaren Personen mit hoher Hemmschwelle angenommen wird.

- **der speziellen Abgabekriterien:** Darunter fällt beispielsweise die prinzipielle Überprüfung der sozialen Bedürftigkeit durch eine eidesstattliche Erklärung oder durch Vorlage amtlicher Dokumente, die Festlegung der Einkommensgrenze zur Feststellung der Bedürftigkeit oder gegebenenfalls Einschränkungen beim Bezug der abgegebenen Produkte hinsichtlich Menge pro Einkauf, Anzahl Einkäufe pro Woche, max. Einkaufssumme pro Einkauf etc.
- **der Festsetzung eines Preises für die abgegebenen Produkte:** Einige Einrichtungen geben die Lebensmittel kostenlos an ihre KundInnen ab, bei anderen wird ein symbolischer Preis bei der Abgabe verlangt, welcher bis zu einem Drittel des normalen Verkaufspreises beträgt. Durch die Einhebung eines Kostenbeitrages sollen die KundInnen einerseits aus der Rolle des Almosenempfängens entlassen und andererseits jedem Lebensmittel auch ein bestimmter Wert zugeordnet werden. Bestimmte Produkte, wie beispielsweise Brot, wird in vielen Einrichtungen kostenlos an die KundInnen abgegeben.
- **der unmittelbaren Zielgruppe:** Einige Einrichtungen versorgen andere soziale Einrichtungen mit den zur Verfügung gestellten Lebensmitteln, welche diese an ihre KlientInnen direkt oder in verkochter Form weitergeben (z.B. Obdachlosenheime, Flüchtlingshäuser). Andere Einrichtungen übernehmen neben der Transport- und Lagerlogistik auch die direkte Abgabe an bedürftige Personen (z.B. Sozialmärkte).
- **der Organisation im Hintergrund:** Die Einrichtungen, die Lebensmittel an sozial bedürftige Personen verteilen, werden von unterschiedlichen Trägerorganisationen wie kirchlichen Gemeinden, Ordensgemeinschaften, etablierten Sozialorganisationen (z.B. Caritas, Volkshilfe, Rotes Kreuz), Kooperationen von Gemeinden mit anderen Organisationen oder rein privaten Vereinen und Einzelpersonen geführt. Einige der Einrichtungen beschäftigen ausschließlich ehrenamtliche MitarbeiterInnen, andere bieten als sozial-ökonomischer Betrieb benachteiligten Personen einen befristeten Ausbildungsplatz an.
- **den logistischen Möglichkeiten:** Nicht alle Einrichtungen verfügen über gekühlte Transport- und Lagermöglichkeiten, was sich auf das angenommene Sortiment auswirkt.

Aufgrund der Vielfalt der in Österreich tätigen Organisationen und der stetigen Veränderung der aktuellen Situation ist eine vollständige Auflistung im vorliegenden Leitfaden nicht möglich. Um eine weitere Informationssuche zu erleichtern, sind einige Namen stellvertretend im Kapitel „Weiterführende Informationen“ aufgelistet.

RECHTLICHE RAHMEN-BEDINGUNGEN

Für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen **gelten alle Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts, insbesondere auch**

jene über die Lebensmittelsicherheit, ohne Einschränkungen. Eine soziale Einrichtung, welche von Unternehmen zur Verfügung gestellte Lebensmittel an andere soziale Einrichtungen oder direkt an sozial bedürftige Personen weitergibt, ist ein Lebensmittelunternehmen. Dies gilt unabhängig davon, ob die Produkte unentgeltlich oder entgeltlich abgegeben werden. Es handelt sich lediglich um eine Verlängerung der herkömmlichen Wertschöpfungskette, daher sind **alle einschlägigen Rechtsvorschriften** uneingeschränkt einzuhalten.

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

Produkthaftung und Gewährleistung

Die Begriffe „Produkthaftung“ und „Gewährleistung“ sind im Produkthaftungsgesetz⁴ bzw. im Allgemeinen Bürgerlichen Gesetzbuch (ABGB)⁵ geregelt.

Das Produkthaftungsgesetz regelt etwaige Ansprüche, wenn es zu einem Personen- oder Sachschaden durch einen Produktfehler kommt. Für den Schaden haftet jeweils das herstellende bzw. importierende Unternehmen. Kann dieses nicht eruiert werden, haftet der Inverkehrbringer, im konkreten

Fall die soziale Einrichtung, wenn sie entsprechende Zulieferer nicht bekannt gibt / bekannt geben kann. Ein Produkt ist dann als fehlerhaft zu bezeichnen, wenn „es nicht die Sicherheit bietet, die man unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwarten berechtigt ist“. Die Ersatzpflicht nach dem Produkthaftungsgesetz kann **weder ausgeschlossen noch beschränkt** werden!

„Nach ABGB § 922 muss jemand, der einem anderen eine Sache entgeltlich überlässt, gewährleisten, dass die Sache die vereinbarten Eigenschaften aufweist (**Gewährleistung**). Im vorliegenden Fall bedeutet dies, dass zwischen einem Unternehmen, welches Lebensmittel **kostenlos** zur Verfügung stellt, und der sozialen Einrichtung, welche diese empfängt, aus dem ABGB keine Gewährleistungspflicht entsteht. Anders verhält es sich jedoch bei der Weitergabe der Produkte von einer sozialen Einrichtung an KundInnen gegen – wenn auch geringes – Entgelt. Hier muss das Produkt die vereinbarten bzw. beschriebenen Eigenschaften aufweisen. Wesentlich ist daher, dass der Käufer klar und deutlich darauf **hingewiesen** wird, dass die angebotene Ware knapp am Mindesthaltbarkeitsdatum liegt bzw. dieses bereits überschritten hat und deshalb rasch verbraucht werden soll.

Auch bei Einhaltung dieses Hinweises liegt es natürlich im Ermessen der sozialen Einrichtung, im Rahmen einer Kulanzlösung für ein etwaig

beanstandetes Produkt Produkterstattung zu leisten oder das Geld zurück zu geben.

Sichere und nicht sichere Lebensmittel

Der gesetzeskonforme Umgang mit Lebensmitteln ist im österreichischen Lebensmittelrecht umfangreich geregelt. Nachdem eine soziale Einrichtung, welche zur Verfügung gestellte Lebensmittel an Bedürftige weitergibt, im rechtlichen Sinne ein **Lebensmittelunternehmen** ist, **gelten alle rechtlichen Vorschriften uneingeschränkt**. Das Bundesministerium für Gesundheit unterstützt die Umsetzung der rechtlichen Vorgaben in die Praxis durch diverse Leitlinien, die auf der Homepage des Ministeriums⁶ veröffentlicht werden.

Lebensmittel müssen sicher sein. Für die Lebensmittelsicherheit ist jeweils das Lebensmittelunternehmen verantwortlich, das das Lebensmittel an jemand anderen abgibt. Das bedeutet, dass sich die soziale Einrichtung von der **Sicherheit der weitergegebenen Lebensmittel** überzeugen muss, so wie auch jedes andere Lebensmittelunternehmen entlang der Wertschöpfungskette. Diese Verantwortung gilt für alle abgegebenen Lebensmittel (auch vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums oder für Produkte, die mit keinem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sind) und **kann auch durch**

vertragliche Vereinbarungen nicht an jemand anderen übertragen werden.

Dieser Verantwortung für die Sicherheit der weitergegebenen Lebensmittel sollte von der Übernahme von Produkten, z.B. bei Produkten mit beschädigter Verpackung etc., bis zu deren Abgabe Rechnung getragen werden.

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) bietet als einer ihrer Serviceleistungen auch Informationen zu **Warnungen** und etwaigen **Rückrufaktionen von nicht sicheren Lebensmitteln** an. Nachdem laut den rechtlichen Rahmenbedingungen jedes Lebensmittelunternehmen selbst dafür verantwortlich ist, ausschließlich sichere Lebensmittel anzubieten, erhebt die Aufstellung der AGES jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Informationen dazu finden sich auf der AGES-Homepage (www.ages.at), deren Inhalte auch über RSS-Feed⁷ abonniert werden können. Auf diesem Weg werden aktuelle Produktwarnungen sofort an die AbonentInnen weitergeleitet. Zudem informiert der monatlich erscheinende AGES-Newsletter, welcher ebenfalls abonniert werden kann, über Rückrufaktionen und Produktwarnungen.

Sobald Grund zu der Annahme besteht, dass ein Lebensmittel **nicht sicher ist**, ist das Produkt im Rahmen der Eigenverantwortung des Unternehmens vom

⁴ Produkthaftungsgesetz StF: BGBl. Nr. 99/1988 idF BGBl. I Nr. 98/2001

⁵ ABGB StF: JGS Nr. 946/1811 idF BGBl. I Nr. 58/2010

⁶ bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer

⁷ RSS-feed: regelmäßige automatische Überprüfung von Veränderungen auf einer Internetseite im speziellen Datenformat RSS (Really Simple Syndication)

Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden sind zu informieren (Lebensmittelaufsicht beim Landeshauptmann). Hat das Produkt bereits die VerbraucherInnen erreicht, so sind diese auf geeignetem Weg vom Grund der Rücknahme zu informieren und das Produkt ist öffentlich zurückzurufen⁸.

Mindesthaltbarkeits-, Verbrauchs- und Verkaufsdatum

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist jener Zeitpunkt, bis zu dem die Ware bei richtiger Lagerung ihre spezifischen Eigenschaften behält⁹. Sie wird vom herstellenden Unternehmen festgelegt und endet normalerweise vor dem tatsächlichen Verderb des Lebensmittels. Werden im Zuge einer Überprüfung des Aussehens, der Farbe und des Geruchs keine Auffälligkeiten festgestellt und ist die Dauer des Überschreitens des MHD



im Vergleich zur Gesamthaltbarkeitsdauer gering, kann das Lebensmittel ohne Bedenken verzehrt werden¹⁰.

Das **Verbrauchsdatum** wird anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, verwendet.

Eine **nachträgliche Verlängerung** des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums ist jeweils **nicht zulässig**.

Wenn das **Mindesthaltbarkeitsdatum** eines Lebensmittels **überschritten** ist, so muss dieser Umstand **deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht** werden. Die Ware darf jedoch weiterhin in Verkehr gebracht werden, wenn sich das Unternehmen, das die Ware an EndverbraucherInnen oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgibt, davon überzeugt hat, dass das Lebensmittel sicher ist.

Bei **überschrittenem Verbrauchsdatum** darf die Ware **nicht mehr in Verkehr gebracht** werden.

Verpackte rohe Eier sind neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum fallweise auch mit einem **Verkaufsdatum** gekennzeichnet¹¹. Dieses stellt die maximale Frist von 21 Tagen zwischen dem Legen der

Eier und der Abgabe des Produkts an EndkundInnen dar. Nach dem Ablauf dieser Frist dürfen rohe Eier **nicht mehr an EndverbraucherInnen abgegeben** werden! Nach Ablauf dieser Frist dürfen die Produkte jedoch weiterhin verwendet (z.B. verkocht) werden.

Die Überprüfung und Kennzeichnung von Produkten mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind vom jeweiligen Inverkehrbringer durchzuführen. Es ist rechtlich nicht eindeutig geregelt, in welcher Art und Weise die Überprüfung der Lebensmittelsicherheit zu erfolgen hat, das heißt z.B. wie viele Stichproben überprüft werden müssen. Letztendlich verbleibt die **Verantwortung** für die Weitergabe von sicheren Lebensmitteln **beim jeweiligen Lebensmittelunternehmen**, das die Ware in Verkehr bringt. Das ist in diesem Fall die soziale Einrichtung.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Lebensmittelbehörde (siehe auch Kapitel



„Weiterführende Literatur und Kontakte“)! Hilfestellung können Sie auch bei ExpertInnen außerhalb der Behörden, z.B. bei den Untersuchungsanstalten der Länder, der AGES sowie den nach § 73 LMSVG¹² autorisierten Personen (LebensmittelgutachterInnen) erhalten, welche z.B. Verkehrsfähigkeitsgutachten, Risikoüberprüfungen und HACPP¹³-Konzepte erstellen.

Hygienische Weitergabe von offener Ware

Für MitarbeiterInnen von sozialen Einrichtungen gelten dieselben rechtlichen Vorschriften wie für alle andere Lebensmittelunternehmen. Sie müssen daher **bestimmten gesundheitlichen Anforderungen** entsprechen. Nähere praktische Empfehlungen sind beispielsweise in Anlage 9 der Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen¹⁴ des

⁸ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idF 596/2009; siehe auch <http://www.ages.at/lebensmittel/ernaehrungssicherheit/produktwarnsystem/leitlinie-fuer-unternehmer>

⁹ LMKV § 4 Abs. 1 Z 5; § 5, § 9

¹⁰ www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/haltbarkeit-von-lebensmitteln/mindesthaltbarkeit/

¹¹ Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang 3, Abschnitt X, Kapitel I

¹² LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 idF BGBl. I Nr. 95/2010

¹³ HACPP: englische Abkürzung für "Hazard Analysis Critical Control Point", zu Deutsch: Gefahrenanalyse und Kritischer Kontrollpunkt; Ist ein Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel und wird zur Einhaltung der Lebensmittelhygiene im gesamten Lebensmittelbereich angewandt.

¹⁴ BMG (2007a)

Bundesministeriums für Gesundheit zu entnehmen.

Die Weitergabe von bestimmten unverpackten Lebensmitteln, wie beispielsweise Brot und Gebäck, wird dann als **hygienisch einwandfrei** angesehen, wenn die Produkte so gelagert, transportiert und angeboten werden, dass sie von KundInnen **nicht kontaminiert** werden können. Sinngemäß können die Inhalte der Leitlinie für das hygienische Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung¹⁵ für die Umsetzung einer hygienischen Weitergabe herangezogen werden.

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**¹⁶. Dies ermöglicht ein rasches Handeln, falls sich ein Lebensmittel als nicht sicher erweist, wie dies bei diversen Kontaminationen von Lebensmitteln vorkommen kann.

Jedes Lebensmittelunternehmen muss im Sinne der Rechtsvorschrift Auskunft darüber geben können, wo seine Produkte herkommen und wo sie hingehen. Soziale Einrichtungen bekommen Lebensmittel zur Verfügung gestellt und

geben diese weiter. Die Regelungen bezüglich Rückverfolgbarkeit gelten somit auch für soziale Einrichtungen. Die Dokumentationspflicht bezieht sich dabei jeweils auf eine Stufe vor und zurück in der Lebensmittelkette soweit es sich um andere Lebensmittelunternehmen handelt¹⁷.

Zur praktischen Umsetzung der Rückverfolgbarkeit wurden von der EU Leitlinien ausgearbeitet, welche auf der Homepage der Europäischen Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Verbraucher, unter „Lebensmittelsicherheit“ zu finden sind¹⁸. Österreichspezifische Leitlinien finden sich auch auf der Homepage des Gesundheitsministeriums. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an die zuständige Lebensmittelbehörde! (Kontakte siehe Kapitel „Weiterführende Informationen“)



¹⁵ BMG (2007b)

¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idF 596/2009

¹⁷ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idF 596/2009 § 18

¹⁸ http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm

NACHHALTIGE AUSWIRKUNGEN DER WEITERGABE VON LEBENSMITTELN

Die Vorteile der Weitergabe von Lebensmitteln, die gegessen statt entsorgt werden, betreffen alle drei Säulen der Nachhaltigkeit (Ökonomie, Ökologie, Soziales). Sowohl Unternehmen als auch soziale Einrichtungen können **wirtschaftliche Vorteile** durch Einsparung von Entsorgungskosten bzw. Anschaffungskosten für Lebensmittel lukrieren. Weiters decken die Lebensmittel einen Teil der täglichen Bedürfnisse von sozial benachteiligten Personen ab, welche dadurch ebenfalls eine Entlastung ihres Haushaltsbudgets erfahren.

Durch die Vermeidung der Entsorgung von Lebensmitteln kommt es einerseits zu einer sinnvollen Nutzung der während

der Herstellung und Distribution eingesetzten Ressourcen und andererseits zu einer Abfallvermeidung, was aus **ökologischer Sicht** zu begrüßen ist.

Die zur Verfügung gestellten Lebensmittel werden Menschen in Notlagen überlassen und tragen damit zur Entlastung der physischen und psychischen Situation der Betroffenen sowie zur Milderung **sozialer Ausgrenzung** bei. Zudem können von den Betroffenen im Rahmen der Ausgabe der Lebensmittel zusätzliche Unterstützungsangebote der sozialen Einrichtungen kennen gelernt und in Anspruch genommen werden. Es darf jedoch nicht vergessen werden, dass die ursprüngliche Intention dieser Maßnahme die Abfallvermeidung ist. Die Weitergabe von Lebensmitteln an sozial Benachteiligte kann daher nie anstelle anderer staatlicher Sozialleistungen gesehen werden, sondern ergibt sich als zusätzlicher positiver Effekt.



WEITERFÜHRENDE LITERATUR UND KONTAKTE

Im Leitfaden verwendete Literatur

ABGB Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch

BMG (2007a) Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen. Stellungnahme des Ständigen Hygieneausschusses, veröffentlicht mit Erlass BMGF-75220/0003-IV/7/2007 v. 19.2.2007. (bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer/Lebensmittelhygiene)

BMG (2007b) Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung (SB-Spender). Stellungnahme des Ständigen Hygieneausschusses, veröffentlicht mit Erlass BMGF-75220/0009-IV/7/2007 v. 10.4.2007 (bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer/Lebensmittelhygiene)

LMSVG: Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher

(Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz) BGBl. I Nr. 13/2006 idF BGBl. I Nr. 95/2010

Parfitt J., Barthel M., Macnaughton S. (2010) Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Phil. Trans. R. Soc. B. 365, 3065-3081.

Produkthaftungsgesetz: Bundesgesetz vom 21. Jänner 1988 über die Haftung für ein fehlerhaftes Produkt BGBl. Nr. 99/1988 idF BGBl. I Nr. 98/2001

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. Jänner 2010

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit idF 596/2009. L 60/17

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. L 139/55

LMKV: Verordnung über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993) BGBl. Nr. 72/1993 idF BGBl. II Nr. 165/2008

Homepage der AGES: www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/haltbarkeit-von-lebensmitteln/mindeshaltbarkeit/

Homepage des Dachverbandes SOMA Österreich und Partner: www.somaundpartner.at

Weiterführende Informationen

- Für verbindliche Auskünfte sind die zuständigen Lebensmittelbehörden (Lebensmittelaufsicht beim Landeshauptmann) zu kontaktieren (www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelkontrolle/Amtliche_Kontrolle_und_MIK/Lebensmittelaufsicht_der_Laender).
- Weitere Informationen sind auch in den Leitlinien für Lebensmittelunternehmer des Bundesministeriums für Gesundheit nachzulesen, welche auf der Homepage des BMG veröffentlicht sind (bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittel_Unternehmer/).
- Die aktuellen gesetzlichen Rahmenbedingungen können im Internet auf der Homepage des Rechtssystemsystems des Bundeskanzleramtes recherchiert werden (www.ris.bka.gv.at).

- Homepage der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES): www.ages.at
- Die Liste der nach § 73 LMSVG autorisierten Personen (Lebensmittelgutachter) ist auf der Homepage des Gesundheitsministeriums zu finden unter:
- www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/Lebensmittelkontrolle/Amtliche_Kontrolle_und_MIK/Gesamtliste_der_LebensmittelgutachterInnen
- Arbeitsgruppe "Soziale Nachhaltigkeit" der ECR Austria: www.ecr-austria.at/index.php?option=com_content&view=article&id=125&Itemid=109
- mögliche Suchworte über soziale Einrichtungen, die Lebensmittel an sozial Bedürftige weitergeben: SOMA, Sozialmarkt, VinziMarkt, Tafel, Laube, TiSo Markt, Tischlein Deck Dich, Der Korb, Barbara Laden, Solidarmarkt, Kraut und Rüben,...





lebensministerium.at

