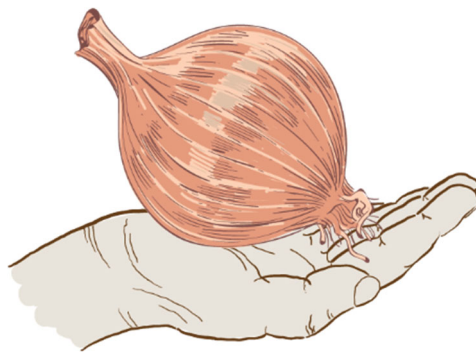


LEITFADEN ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELVERLUSTEN BEI DER ABGABE VON LEBENSMITTELN

-

Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht)



November 2021

Claudio Beretta, Katrin Kremer-Hartmann, Giovanna Spielmann-Prada, Monja Züst, Corinne Gantenbein-Demarchi, Claudia Müller

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

ILGI Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation

CH – 8820 Wädenswil

Im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Su mandato dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

Commissioned by the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO).

Auftraggeber

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV),

Lebensmittel und Ernährung

3003 Bern

Begleitung: Michael Beer / michael.beer@blv.admin.ch / 058 462 95 79

Auftragnehmer

ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften

LSFM / ILGI Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation

Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie

Einsiedlerstrasse 28 / Campus Reidbach

CH – 8820 Wädenswil

Autoren

Claudio Beretta / beet@zhaw.ch / 058 934 56 66

Katrin Kremer-Hartmann / kreh@zhaw.ch / 058 934 56 41

Giovanna Spielmann-Prada / spig@zhaw.ch / 058 934 57 71

Corinne Gantenbein-Demarchi / gant@zhaw.ch / 058 934 57 09

Claudia Müller / mucl@zhaw.ch / 058 934 54 53

Monja Züst / zuestmon@students.zhaw.ch

Fachliche Unterstützung

Arbeitsgruppe FoodSave 2025:

- Fial (Lorenz Hirt)
- Tischlein deck dich (Alex Stähli)
- Frigemo/Fenaco (Urs Vollmer)
- foodwaste.ch

Dieser Bericht wurde im Auftrag des BLV verfasst. Für den Inhalt ist allein der Auftragnehmer verantwortlich.

2. Auflage 2023

Zitierung

C. Beretta et al. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, November 2021, ZHAW Wädenswil.

Keywords

Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelspenden, Datierung

Bildquellen

Titelbild: eigene Darstellung

INHALTSVERZEICHNIS

1	EINLEITUNG	9
1.1	Ausgangslage	9
1.2	Auftrag & Ziel	9
1.3	Allgemeine Vorbemerkungen zum Gebrauch des Grundlagenberichts	10
2	LEBENSMITTELRECHTLICHE GRUNDLAGEN	11
2.1	Übersicht Rechtsquellen Schweiz und EU	11
2.2	Definitionen und Erläuterungen.....	13
2.3	Die Pflichten der Lebensmittelbetriebe im Rahmen der rechtlich geforderten Selbstkontrolle in der Schweiz und der EU...	16
2.3.1	Die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis sowie die Gewährleistung des Täuschungsschutzes.....	17
2.3.1.1.	Hygieneanforderungen an Lebensmittel	
2.3.1.2.	Anforderungen an die Tiefkühlung von Lebensmitteln	
2.3.1.3.	Anforderungen an das Aussortieren von Lebensmitteln zur Lebensmittelumverteilung	
2.3.1.4.	Informationen über Lebensmittel in der Schweiz und der EU	
2.3.2	Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen.....	25
2.3.3	Rückverfolgbarkeit, Rücknahme und Rückruf.....	27
2.3.4	Dokumentation der Selbstkontrolle.....	29
3	PRODUKTEHAFTPFLICHTGESETZ (PRHG)	30
4	LEITFÄDEN UND BEST PRACTICE BEISPIELE AUS ANDEREN LÄNDERN	31
4.1	Einfrieren von Produkten vor Ablauf des VD	35
4.2	<i>MHD+ Abgabegrenzen</i> in ausgewählten Ländern	36
4.3	Allergendeklaration von offenen Produkten	36
4.4	Spendepflicht in Frankreich	37
5	GRUNDLAGEN FÜR DIE EMPFEHLUNGEN ZUR ABGABE VON LEBENSMITTELN	38
5.1	Lebensmittelsicherheit bei Produkten mit Verbrauchs- (VD) und Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD).....	38
5.2	Zuordnung einer <i>MHD+ Abgabegrenze</i> für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach überschrittenem MHD	38
5.2.1	Rechtliche Grundlage für die Abgabe von Lebensmitteln nach überschrittenem MHD	38
5.2.2	Methodik zur Festlegung von <i>MHD+ Abgabegrenzen</i>	40
6	EMPFEHLUNGEN ZUR ABGABE VON LEBENSMITTELN	44
6.1	Allgemeine Empfehlungen für die Abgabe, Spende und Weiterverwertung	44
6.2	Kennzeichnung von Produkten nach Ablauf des MHDs.....	46
6.3	Einfrieren zwecks Haltbarkeitsverlängerung	46
6.4	Empfehlung für die Abgabe von «Ultrafrischprodukten»	47
6.5	Gekühlte Fertiggerichte und frisch zubereitete Speisen.....	48
6.6	Abgabe undatierter Lebensmittel	49
6.6.1	Unverarbeitete Früchte und Gemüse	49
6.6.2	Brot und ungekühlte Backwaren	49
6.7	Deklaration von Inhaltsstoffen und Allergenen bei der Spende unverpackter Produkte	49
6.8	Abgabe von unetikettierten und fehletikettierten Produkten	50
6.9	Abgelaufenes Verbrauchsdatum	50
6.10	Für Lebensmittelspenden ungeeignete Produkte	50

7	PRÄVENTIVE MASSNAHMEN	51
7.1	Vermeidung von Lebensmittel-Überschüssen an der Quelle.....	51
7.2	Bildung für bewusste Konsumenten.....	51
8	HÄUFIGSTE FRAGEN UND ANTWORTEN (FAQ)	52
9	ZIELGRUPPENSPEZIFISCHE KOMMUNIKATION	54
10	DANK.....	55
11	LITERATURVERZEICHNIS.....	56
ANHANG		
A	ERFAHRUNGEN MIT <i>MHD+ ABGABEGRENZEN</i> IM AUSLAND	
A.1	BELGIEN.....	59
A.2	ITALIEN	60
B	<i>MHD+ ABGABEGRENZEN</i> VON CARITAS ITALIANA.....	63
C	<i>MHD+ ABGABEGRENZEN</i> DER TAFEL DEUTSCHLAND	64
D	ZUSAMMENFASSUNG UND DAMIT VERBUNDENE ÜBERWACHUNGS-, AUFZEICHNUNGS- UND KORREKTURMASSNAHMEN DER ZUSÄTZLICHEN PRPs FÜR DIE LEBENSMITTELSPENDEN	65
E	AUSZÜGE AUS DEM PRODUKTEHAFTGESETZ (PRHG).....	67
F	VORSCHLAG FÜR DIE HAFTUNGSREGELUNG ZWISCHEN SPENDER UND EMPFÄNGER VON LEBENSMITTELN.....	68
G	LEITFADEN ZUM EINFRIEREN VON PRODUKTEN IN GROSSBRITANNIEN.....	69
H	DEFINITIONEN.....	70
I	MÖGLICHER LÖSUNGSANSATZ FÜR DIE FOOD WASTE VERMEIDUNG BEI ULTRAFRISCHPRODUKTEN	71
J	TK-ETIKETTE FÜR SPENDENORGANISATIONEN	72
K	KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELSPENDEN	73
	Notwendige Begleitinformationen.....	73
	Hinweise zur Auszeichnung gespendeter Lebensmittel	73
	LITERATURVERZEICHNIS ZUM ANHANG	74

ZUSAMMENFASSUNG

Mit der Ratifizierung der **Sustainable Development Goals** hat sich die Schweiz zum Ziel gesetzt, **Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren**. Als Antwort auf das **Postulat Chevalley** erarbeitet der Bund einen **Aktionsplan für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen**. Danach sollte im Sinne der effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen das bestehende Potenzial genutzt werden, die Abgabe und das Spenden von Lebensmitteln gezielt auszuweiten, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.

Dieser Bericht soll im Sinne eines Leitfadens Herstellern, Inverkehrbringern und Abnehmern von Lebensmitteln (z.B. sozialen Einrichtungen) eine Entscheidungsgrundlage liefern, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der **Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit** sowie der **Reduktion von Lebensmittelverlusten** weiter zu optimieren. Der Bericht beinhaltet die relevanten rechtlichen Grundlagen und liefert konkrete Empfehlungen, um Lebensmittel in der Praxis so lange abzugeben und zu konsumieren, wie sie sicher und einwandfrei sind. Zudem sollen karitative Organisationen respektive deren Begünstigte vermehrt unterstützt werden können.

Konkret ist es aufgrund der lebensmittelrechtlichen und haftungsrechtlichen Grundlagen erlaubt, **Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** nach Ablauf des MHDs weiterhin in Verkehr zu bringen, sofern das Prinzip der Selbstkontrolle eingehalten und die Informationspflicht wahrgenommen wird, damit es nicht zur Täuschung kommt. Dabei besteht kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, weil im Normalfall eine Qualitätsbeeinträchtigung von Produkten mit einem MHD eine gleichzeitige sensorischen Veränderung hervorruft. Konsumenten¹ können also vor dem Verzehr mit den eigenen Sinnen sicherstellen, dass ein Produkt noch einwandfrei ist. Als ein Kernelement dieses Berichtes wurden deshalb sogenannte **MHD+ Abgabegrenzen** definiert. Das sind **Zeitangaben, wie lange nach Ablauf des MHDs Produkte bei korrekter Lagerung** in der Regel **einwandfrei und sicher** sind und folglich **abgegeben werden dürfen** (MHD +6 bis 360 Tage, je nach Lebensmittelkategorie). Die **MHD+ Abgabegrenzen** wurden aufgrund von einer Marktanalyse mit über 300 Produkten sowie der für die Mikrobiologie relevanten Produkteigenschaften festgelegt und mit **MHD+ Abgabegrenzen** ausländischer Leitfäden aus den Niederlanden, Italien, Frankreich und England abgeglichen. Innerhalb dieser **MHD+ Abgabegrenzen** wird **empfohlen**, Lebensmittel **nach visueller Prüfung** noch zu reduziertem Preis **in Verkehr zu bringen oder in Form von Lebensmittelspenden zu verteilen**.

Von Produkten mit einem MHD grundsätzlich zu unterscheiden sind **Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD)**. Diese **dürfen nach Ablauf des Datums nicht mehr in Verkehr gebracht werden**, weil dann die Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewährleistet werden kann, auch wenn das Produkt sensorisch noch einwandfrei scheint. Bei Produkten mit einem VD, welche sich zum Tieffrieren eignen, wird aber **empfohlen**, die Produkte **bis spätestens am Tag des Datums zwecks Haltbarkeitsverlängerung einzufrieren** und so die Verteilung zum Konsumenten sicherzustellen. Dabei ist wiederum das Prinzip der Selbstkontrolle zu befolgen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten sowie die Informationspflicht wahrzunehmen.

Der Bericht gibt weitere Empfehlungen zur Abgabe von «Ultrafrischprodukten», gekühlten Fertiggerichten und frisch zubereiteten Speisen, undatierten Früchten, Gemüse und Backwaren sowie fehletikettierten Lebensmitteln. Zudem zeigt der Bericht in Anlehnung an die Praxis anderer EU-Länder auf das Schweizer Lebensmittelrecht abgestützte Möglichkeiten für die **Deklaration von Inhaltsstoffen und Allergenen bei der Spende von Lebensmitteln im Offenverkauf**.

Mit den rechtlichen Abklärungen, den **MHD+ Abgabegrenzen** für individuelle Produktkategorien sowie weiteren Empfehlungen zeigt dieser Bericht auf, wie der Gross- und Detailhandel **Lebensmittel so lange in Verkehr bringen** kann, **wie sie sicher und einwandfrei sind**. Der Bericht bildet somit eine wichtige **Entscheidungsgrundlage für Inverkehrbringer und insbesondere Spendenorganisationen**, um Lebensmittelabfälle zu verhindern und ihren Beitrag zur Erreichung des Sustainable Development Goals «**Food Waste Halbierung bis 2030**» zu leisten.

¹ In diesem Bericht sind immer beide Geschlechter gemeint, auch wenn die weibliche Form einfachheitshalber nicht immer genannt wird.

ABSTRACT

By ratifying the **Sustainable Development Goals**, Switzerland has set itself the objective to **halve food waste by the year 2030**. In response to the **Chevalley postulate** the Confederation is drawing up an **action plan to avoid food waste**. Accordingly, all stakeholders along the foodstuff value chain should implement measures to reduce foodstuff losses, both in their own companies as well as in the upstream and downstream stages of the food chain.

Designed as a guide, this report is intended to deliver to producers, distributors and customers of foodstuffs (e.g. social organisations) a decision-making tool in order to further optimise the supply of foodstuffs within the context of **ensuring food safety** and to **reduce food losses**. The report contains the relevant legal bases and provides specific recommendations, such that in practice, foodstuffs may be supplied and consumed as long as they are safe and flawless. In addition, it should enable increased support for charitable organisations and their beneficiaries.

Specifically, the bases of food law and liability law allow products with a **best before date (BBD)** to continue to be commercialised after the BBD, insofar as the principle of self-regulation is maintained and the notification obligation is respected, such that no deception occurs. Here, no risk exists for food safety because normally the deterioration of products with a BBD causes a simultaneous sensory change. Thus, consumers, with their own senses prior to consumption, can ensure that a product is still flawless. Consequently, a core element of this report was to define "**BBD+ sales limits**". These are **time stipulations of how long after the expiry of the BBD correctly stored products** are generally **flawless and safe** and consequently **may be sold** (BBD + 6 to 360 days, depending on the foodstuff category). The *BBD+ sales limits* have been determined based on a market analysis of over 300 products and product properties relevant to microbiology, and compared with the foreign guidelines for *BBD+ sales limits* in the Netherlands, Italy, France and England. Within these *BBD+ sales limits*, it is recommended to **place foodstuffs on the market** even at a reduced price **after a visual examination** or to **distribute them in the form of food donations**.

Products with a Use-by date (UD) are fundamentally differentiated from products with a BBD. UD products **must not be placed on the market after the expiration of the date** because then the food safety can no longer be guaranteed, even if the product appears to be sensorially still flawless. For products with a UD which are suitable for deep freezing, it is **recommended, for the purpose of extending the shelf-life, to freeze the products before or up to the day of expiry**, thereby safeguarding distribution to the consumer. In this case the principle of self-regulation is again to be followed to ensure food safety, and to respect the notification obligation.

The report makes further recommendations on the supply of "ultra-fresh products", cooled ready-made dishes and freshly prepared meals, undated fruits, vegetables and pastry products as well as incorrectly labelled foodstuffs. In addition, the report, following the practice of other EU countries, shows the possibilities supported by Swiss food law for the **declaration of ingredients and allergens when donating foodstuffs in over the counter sales**.

With the legal clarifications, the *BBD+ sales limits* for individual product categories as well as additional recommendations, this report points out how wholesalers and retailers can **place foodstuffs on the market insofar as they are safe and flawless**. Consequently, the report provides a **decision-making tool for distributors and especially donation organisations** in order to avoid food waste and to make their contribution to achieve the Sustainable Development Goal "**Halving food waste by the year 2030**".

RÉSUMÉ

La Suisse a ratifié les **objectifs de développement durable**, et elle s'est fixée entre autres buts, celui de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**. La Confédération élabore à cet effet **un plan d'action pour la prévention du gaspillage alimentaire** en réponse au **postulat Chevalley**. Selon ce plan, tous les acteurs de la chaîne de création de valeur alimentaire doivent mettre en œuvre des mesures visant à réduire les pertes alimentaires, tant dans leur propre établissement qu'en amont et en aval de la chaîne alimentaire.

Le présent rapport a été conçu comme un guide destiné à aider les fabricants, les distributeurs et les bénéficiaires (par ex. les institutions sociales) à perfectionner la distribution de denrées alimentaires afin de **réduire le gaspillage**, tout **en garantissant l'innocuité alimentaire**. Le rapport présente les dispositions légales pertinentes et fournit des recommandations concrètes pour que seules des denrées alimentaires sûres et irréprochables soient distribuées. Il est prévu aussi d'apporter un soutien accru aux organisations caritatives et à leurs bénéficiaires.

Selon les principes du droit alimentaire et du droit de la responsabilité, des produits assortis d'une date de durabilité minimale (DDM) peuvent être commercialisés après l'expiration de cette date, à condition que le principe de l'autocontrôle soit respecté et le devoir d'information rempli, pour éviter toute tromperie. Il n'y a aucun risque sanitaire dans ce cas, car normalement l'altération des produits assortis d'une DDM a immédiatement des effets sensoriels : les consommateurs² peuvent se fier à leurs sens pour s'assurer qu'un produit est toujours en parfait état avant de le consommer. Un élément central du présent rapport consiste par conséquent à définir des **DDM+ intervalle maximal de distribution**. Ces mentions d'une durée indiquent **combien de temps après l'expiration de la date de durabilité minimale** les produits **conservés correctement** sont généralement **irréprochables et sûrs** et **peuvent donc être remis** au destinataire (date de durabilité minimale +6 à 360 jours, selon la catégorie de denrées alimentaires). Les *DDM+ intervalle maximal de distribution* ont été déterminées sur la base d'une analyse du marché de plus de 300 produits et de leurs caractéristiques microbiologiques pertinentes, et comparées aux *DDM+ intervalle maximal de distribution* fixées dans les guides des Pays-Bas, de l'Italie, de la France et de l'Angleterre. Dans l'intervalle maximal de distribution fixé après la DDM, il est **recommandé** de mettre les denrées alimentaires **sur le marché à prix réduit ou de les distribuer sous forme de don, après un contrôle visuel**.

Les produits assortis d'une DDM sont à distinguer des produits portant une **date limite de consommation (DLC)**. **Ceux-ci ne peuvent plus être mis sur le marché après cette date**, car la sécurité sanitaire des aliments ne peut plus être garantie, même si le produit semble encore irréprochable à la perception sensorielle. Néanmoins, si les produits portant une DLC s'y prêtent, il est **recommandé** de les **congeler au plus tard le jour de la date limite pour en prolonger la durée de conservation** et en assurer ainsi la distribution au consommateur. Dans ce cas également, les acteurs concernés doivent naturellement respecter le principe de l'autocontrôle, assurer l'innocuité du produit et remplir leur devoir d'information.

Le rapport formule d'autres recommandations sur la remise des « produits ultra-frais », des plats cuisinés réfrigérés et des repas fraîchement préparés, des fruits, des légumes et des produits de boulangerie sans date ainsi que des denrées alimentaires mal étiquetées. En outre, à l'instar de certains pays de l'UE, et en se fondant sur la législation alimentaire suisse, le rapport expose les différentes possibilités **de déclarer les ingrédients et allergènes lorsque des denrées alimentaires sont distribuées gratuitement en vrac**.

En se fondant sur des considérations juridiques, le rapport montre qu'en utilisant la *DDM+ intervalle maximal de distribution* par catégories de produits et en suivant les recommandations, les grossistes et les détaillants **peuvent continuer à distribuer des denrées alimentaires tant qu'elles sont sûres et saines**. Il constitue donc un outil de **décision important à l'usage des distributeurs et, en particulier, des organisations caritatives**, pour éviter les pertes alimentaires et permettre à ces acteurs de contribuer à la réalisation de l'objectif de développement durable consistant à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**.

² Le rapport traite toujours des deux sexes, même si la forme féminine n'est pas toujours mentionnée pour des raisons de lisibilité.

RIASSUNTO

Con la ratifica degli **obiettivi di sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals), la Svizzera si è posta l'obiettivo di **dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030**. In risposta al **postulato Chevalley**, la Confederazione sta elaborando un **piano d'azione per la prevenzione dei rifiuti alimentari**. In base a ciò, tutti gli attori lungo la catena del valore alimentare dovrebbero attuare misure per ridurre le perdite alimentari sia nella propria azienda sia nelle fasi a monte e a valle della filiera agroalimentare.

Il presente rapporto funge da guida per fornire ai produttori, ai distributori e ai destinatari delle derrate alimentari (ad es. istituzioni sociali) una base decisionale per ottimizzare ulteriormente la consegna degli alimenti in termini di **garanzia della sicurezza alimentare e riduzione dello spreco alimentare**. Il rapporto contiene le basi legali pertinenti e fornisce raccomandazioni concrete per distribuire e consumare derrate alimentari fin quando sono sicure e sane. Inoltre, dovrebbe essere possibile fornire un maggiore sostegno a organizzazioni caritatevoli e ai loro beneficiari.

In particolare, sulla base dei principi del diritto alimentare e del diritto in materia di responsabilità, è consentito continuare a commercializzare **prodotti con un termine minimo di conservazione (TMC)** dopo che questo termine sia scaduto, a condizione che il principio del controllo autonomo sia osservato e l'obbligo di fornire informazioni sia soddisfatto in modo che non sussista inganno. Non vi è alcun rischio per la sicurezza alimentare, in quanto normalmente il deterioramento di prodotti con un termine minimo di conservazione causa al tempo stesso un'alterazione sensoriale. I consumatori³ stessi possono quindi assicurarsi con i loro sensi che un prodotto sia ancora in perfette condizioni prima di consumarlo. Come elemento centrale di questo rapporto, quindi, sono stati definiti i cosiddetti **TMC+ limiti di consegna**. Si tratta di **indicazioni temporali su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione i prodotti sono di norma ineccepibili e sicuri, se conservati correttamente, e possono quindi essere consegnati** (TMC +6-360 giorni, a seconda della categoria alimentare). I **TMC+ limiti di consegna** sono stati determinati sulla base di un'analisi di mercato con oltre 300 prodotti e delle caratteristiche del prodotto rilevanti per la microbiologia e confrontati con quelli delle guide estere di Olanda, Italia, Francia e Inghilterra. Entro questi **TMC+ limiti di consegna, si raccomanda, dopo un controllo visivo, di commercializzare** le derrate alimentari a un prezzo ridotto o **di distribuirle sotto forma di donazioni di cibo**.

I prodotti con un TMC devono di norma essere distinti dai **prodotti con una data di scadenza (DS)**. Questi ultimi **non possono più essere commercializzati dopo la data di scadenza**, poiché la sicurezza alimentare non può più essere garantita, anche se dal punto di vista sensoriale il prodotto appare ancora ineccepibile. Tuttavia, nel caso di prodotti con una data di scadenza e adatti alla surgelazione, **si raccomanda di congelarli al più tardi il giorno di tale data, al fine di estendere la durata di conservazione** e quindi garantire la distribuzione al consumatore. Occorre nuovamente rispettare il principio del controllo autonomo, garantire la sicurezza alimentare e soddisfare l'obbligo di fornire informazioni.

Il rapporto fornisce ulteriori raccomandazioni sulla consegna di «prodotti ultra-freschi», piatti pronti refrigerati e pasti preparati al momento, frutta, verdura e prodotti da forno non datati e prodotti alimentari non etichettati. Inoltre, seguendo la prassi di altri Paesi dell'UE, il rapporto mostra le possibilità basate sul diritto alimentare svizzero per la **dichiarazione degli ingredienti e degli allergeni in caso di donazione di derrate alimentari nella vendita sfusa**.

Con gli accertamenti giuridici, il **TMC+ limiti di consegna** per le singole categorie di prodotti e altre raccomandazioni, il rapporto mostra come i grossisti e i dettaglianti possono immettere **le derrate alimentari sul mercato fino a quando sono sicure e ineccepibili**. Il rapporto costituisce quindi un'importante base decisionale per **i distributori e, in particolare, per le organizzazioni benefiche**, al fine di prevenire lo spreco alimentare e di fornire il loro contributo al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile **«Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030»**.

³ Nel rapporto, si intendono sempre entrambi i generi, anche se per motivi di semplicità la forma femminile non è sempre menzionata.

ABKÜRZUNGEN UND BEGRIFFSERKLÄRUNGEN

Abkürzungen	
Abs.	Absatz
Art.	Artikel
BAFU	Bundesamt für Umwelt
BfR	Bundesinstitut für Risikobewertung
BLV	Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
EFSA	European Food Safety Authority
ESL	Extended Shelf Life (bezieht sich auf Milch, welche hochpasteurisiert oder pasteurisiert und mikrofiltriert wird für eine längere Haltbarkeit im Kühlregal)
EU	Europäische Union
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
HyV	SR 817.024.1 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
LGV	SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LIV	SR 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel
LM	Lebensmittel
LMG	SR 817.0 Bundesgesetz vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
LMVV	SR 817.042 Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
o.J.	ohne Jahr
PrHG	SR 221.112.944 Bundesgesetz über die Produkthaftungspflicht
PRP	Präventivprogramm
TK	Tiefkühlen, tiefgekühlt
UHT	Ultra-High Temperature Processing, Ultra-Heat Treatment, Hoherhitzung
VD	Verbrauchsdatum
VHK	SR 817.022.15 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten
VLtH	SR 817.022.108 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft
VO	Verordnung
VPRH	SR 817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft
VRLtH	SR 817.022.13 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und von Futtermittelzusatzstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft
ZHAW	Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften

Begriffserklärungen	
Dauerbackwaren	Feinbackwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen, meist auf Creme- oder Rahmbasis, z.B. Torten, Törtchen, gefüllte Tartelettes...)
Feinbackwaren	Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind (z.B. Kekse, Biskuit, Lebkuchen, Waffeln...)
MHD+ Abgabegrenze	Zeitangabe, wie lange nach Ablauf des MHDs ein Produkt bei korrekter Lagerung in der Regel einwandfrei und sicher ist und folglich abgegeben werden darf (MHD +6 bis 360 Tage, je nach Lebensmittelkategorie).

1 EINLEITUNG

1.1 AUSGANGSLAGE

Im Jahr 2015 hat die Schweiz gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Damit ist auch die Schweiz aufgefordert, bis 2030 die Nahrungsmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entstehenden Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette zu verringern (Ziel 12.3)⁴. Damit die Erreichung dieses Zieles sichergestellt werden kann, wird vom Bundesamt für Umwelt ein Aktionsplan sowie ein Datenerhebungskonzept ausgearbeitet.

Lebensmittelverluste im Handel und der Gastronomie sind gemäss aktuellem Bericht des BAFU (Bundesamt für Umwelt) für 22% der Umweltbelastung verantwortlich, welche durch Food Waste in der Schweizer Lebensmittel-Wertschöpfungskette verursacht wird (Beretta and Hellweg, 2019). Ein Grossteil der Lebensmittelverluste auf diesen Stufen der Wertschöpfungskette sind zum Zeitpunkt der Aussortierung in einem guten Zustand, bei dem die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Dabei besteht ein Potenzial, die Abgabe und insbesondere das Spenden von Lebensmitteln im Hinblick auf die Reduktion von Lebensmittelverlusten zu optimieren.

Weitere 40% der Umweltbelastung von Lebensmittelverlusten stammen von Verlusten in der landwirtschaftlichen Produktion und der Verarbeitung. Auch hier erfüllt ein Teil der anfallenden Verluste die Kriterien der Lebensmittelsicherheit und würde sich daher für Lebensmittelspenden eignen.

Im Sinne der effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen sollte das bestehende Potenzial genutzt werden, die Abgabe und das Spenden von Lebensmitteln gezielt auszuweiten, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Daraus entsteht sowohl ein ökologischer als auch ökonomischer gesamtgesellschaftlicher Nutzen. Die Abgabe von Lebensmitteln an Institutionen der Lebensmittelhilfe führt zusätzlich zu einem sozialen Nutzen.

Vor diesem Hintergrund wurde durch die Spenderorganisation *Tischlein deck dich* in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern (wissenschaftlicher Partner ZHAW, Wädenswil; Verein *foodwaste.ch*; Fenaco als Vertretung aus der Lebensmittelwirtschaft und der *fial*, *Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien*) die Arbeitsgruppe «FoodSave2025» initiiert. Das Ziel von «FoodSave2025» besteht darin, anhand wissenschaftlich fundierter Analysen die Basis für gezielte Veränderungen der lebensmittelrechtlichen Grundlagen (Verordnungen, Weisungen, Informationsschreiben, Interpretationshilfen, Leitfäden und Branchenleitlinien) zu erarbeiten, um die Vermeidung von Lebensmittelverlusten durch Lebensmittelspenden und andere Formen der Weitergabe von Lebensmittel an Konsumenten und weiterverarbeitende Betriebe zu fördern.

1.2 AUFTRAG & ZIEL

Ziel dieses Berichts ist es, den beteiligten Akteuren (Hersteller, Inverkehrbringer und Abnehmer wie z.B. soziale Einrichtungen) eine Entscheidungsgrundlage zu liefern, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie der Reduktion von Lebensmittelverlusten weiter zu optimieren. Dazu wurde der bestehende «Leitfaden für Lebensmittelspenden» überarbeitet (FIAL & SWISSCOFEL, 2015). Der vorliegende Bericht beinhaltet die relevanten rechtlichen Grundlagen und ermöglicht es Hersteller, Inverkehrbringer und Abnehmer, rasch die wichtigsten Anforderungen an die Abgabe und das Spenden von Lebensmitteln kennen zu lernen. Durch konkrete Empfehlungen sollen Lebensmittel in der Praxis so lange

⁴ Dokumentation der Sustainable Development Goals:

<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html>

abgegeben und konsumiert werden, wie sie sicher und einwandfrei sind, anstatt unnötigerweise verschwendet zu werden. Zudem sollen karitative Organisationen, respektive deren Begünstigte vermehrt unterstützt werden können. Die entsprechenden Empfehlungen wurden mit der Praxis zur Abgabe von Lebensmitteln in der EU abgestimmt.

Dieser Bericht soll allen beteiligten Akteuren und den Kontrollbehörden helfen, dass Projekte gegen die Lebensmittelverschwendung im Rahmen der Rechtssicherheit ausgeführt werden können, bisher geduldete Sonderlösungen (z.B. für die Deklaration von Allergenen bei offenen Brotwaren für steuerbefreite, karitative Organisationen) schriftlich verankert und genehmigt werden und rechtliche Graubereiche nicht tangiert oder klarer geregelt werden.

1.3 ALLGEMEINE VORBEMERKUNGEN ZUM GEBRAUCH DES GRUNDLAGENBERICHTS

Dieser Bericht richtet sich an Behörden, Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln. Er liefert wissenschaftliche und rechtliche Grundlagen für Empfehlungen, damit möglichst alle Lebensmittel in Verkehr gebracht werden können, solange sie sicher sind, und trägt so zur Vermeidung von Food Waste in der Verarbeitung und im Detailhandel bei. Für die Umsetzung der entsprechenden Empfehlungen in der Praxis, beispielsweise durch Detailhändler und Spendenorganisationen, ist ein vereinfachter und kommunikativ auf die entsprechende Zielgruppe ausgerichteter Leitfaden von diesem Dokument abzuleiten.

Die Empfehlungen dieses Berichts sind rechtlich nicht verbindlich und entbinden weder die Lebensmittelspender noch die Hilfswerke von ihrer Sorgfaltspflicht und der Selbstverantwortung gemäss der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

Der Vollzug der lebensmittelrechtlichen Aspekte liegt bei den kantonalen Behörden. Diese prüfen stichprobenweise und beurteilen die Konformität und Lebensmittelsicherheit anhand einer konkreten Einzelfallbewertung. Die Vollzugsbehörden unterstützen die Handhabung von Lebensmittelspenden nach diesem Leitfaden. Bei Unsicherheiten und Fragen wird empfohlen, sich direkt an den Kantonschemiker zu wenden. Dieser Bericht soll...

- die wichtigsten Anforderungen zusammenfassen, die für das Inverkehrbringen und Spenden von Lebensmitteln erfüllt sein müssen,
- die allgemeine Lebensmittelsicherheit in Verkehr gebrachter und gespendeter Lebensmittel sicherstellen, insbesondere nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums,
- die Rollen und Verantwortlichkeiten zwischen Spender und Abnehmer klären,
- wichtige Produkteinformationen im Umgang mit Hilfswerken definieren,
- aufzeigen, welche administrativen Erleichterungen bezüglich Produkteauszeichnung bei der unkommerziellen Abgabe zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten als tolerierbar angesehen werden können, ohne dass Personengruppen benachteiligt werden,
- die häufigsten Fragen zum Spenden von Lebensmitteln beantworten,
- potenzielle Lebensmittelanbieter aus Industrie und Grosshandel zur Spende motivieren.

2 LEBENSMITTELRECHTLICHE GRUNDLAGEN

2.1 ÜBERSICHT RECHTSQUELLEN SCHWEIZ UND EU

Zu Beginn der Übersicht über die lebensmittelrechtlichen Grundlagen im Zusammenhang mit der Abgabe von Lebensmitteln werden die massgebenden schweizerischen und EU-Rechtsvorschriften aufgezeigt. Die Unterlagen im Bereich «Soft-Law» der Schweiz, also Branchenleitlinien, Informationsschreiben sowie Guidance Dokumente werden in Kapitel 2 behandelt. Leitfäden anderer Länder folgen in Kapitel 4 des Berichts.

Tabelle 1 stellt eine Übersicht der Schweizer Rechtsquellen im Zusammenhang mit der Abgabe von Lebensmitteln dar. Die europäischen Rechtsakte im Zusammenhang mit der Lebensmittelabgabe werden in Tabelle 2 aufgelistet.

In Bezug auf die Abgabe von Lebensmitteln ist immer auch die jeweilige produktbezogene Verordnung zu berücksichtigen.

Tabelle 1: CH-Rechtsquellen zur Überprüfung der lebensmittelrechtlichen Aspekte bezüglich der Abgabe von Lebensmitteln

SR 817.0 Bundesgesetz vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG), Stand 01. Mai 2017
SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV), Stand 01. Juli 2020
SR 817.024.1 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Juli 2020
SR 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 16. Dezember 2016 (LIV), Stand am 01. Juli 2020
SR 221.112.944 Bundesgesetz über die Produkthaftpflicht (Produkthaftpflichtgesetz, PrHG) vom 18. Juni 1993, Stand am 1. Juli 2010
SR 817.022.13 Verordnung des EDI über Höchstgehalte für Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und von Futtermittelzusatzstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft (VRLtH) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Dezember 2019
SR 817.021.23 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Juli 2020
SR 817.022.15 Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Juli 2020
SR 817.042 Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) vom 27. Mai 2020, Stand am 14. Juli 2020
SR 817.022.108 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 16. Dezember 2016 (VLtH), Stand am 01. Juli 2020
SR 916.020 Verordnung über die Primärproduktion vom 23. November 2005 (VPrP), Stand am 1. Juli 2020

Tabelle 1: EU-Rechtsquellen zur Überprüfung der lebensmittelrechtlichen Aspekte bezüglich der Abgabe von Lebensmitteln

<p>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, ABl. L 31 vom 01.02.2002, S. 1-24, konsolidierte Fassung vom 27. März 2021</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1-54, konsolidierte Fassung vom 20. April 2009</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55-205, konsolidierte Fassung vom 01. Januar 2021</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1-26, konsolidierte Fassung vom 08. März 2020</p>
<p>Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18-63, konsolidierte Fassung vom 01. Januar 2018</p>
<p>Richtlinie 85/374/EWG des Rates vom 25. Juli 1985 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte, ABl. L 210 vom 7.8.1985, S. 29-33, konsolidierte Fassung vom 04. Juni 1999</p>
<p>Delegierte Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind, ABl. L 25 vom 2.2.2016, S. 1-29, konsolidierte Fassung vom 12. Juni 2019</p>
<p>Delegierte Verordnung (EU) 2016/128 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ABl. L 25 vom 2.2.2016, S. 30-43, konsolidierte Fassung vom 14. Mai 2020</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1-16, konsolidierte Fassung vom 06. Januar 2021</p>
<p>Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5-24, konsolidierte Fassung vom 14. Oktober 2020</p>
<p>Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur, ABl. L 74 vom 4.3.2021, S. 3-6</p>

Aufgrund der Wichtigkeit eines funktionierenden Lebensmittelsicherheits-Managementsystems werden die lebensmittelrechtlichen Grundlagen im folgenden Text anhand der Aspekte des Selbstkontrollkonzeptes dargestellt.

2.2 DEFINITIONEN UND ERLÄUTERUNGEN

Nachfolgend werden wichtige Definitionen des Schweizer und EU-Lebensmittelrechts betreffend Abgabe von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen dargelegt.

Inverkehrbringen:

Das Schweizer Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG, SR 817.0) definiert in Art. 6 das Inverkehrbringen wie folgt:

Als Inverkehrbringen im Sinne dieses Gesetzes gilt der Vertrieb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, jede Form der entgeltlichen oder unentgeltlichen Weitergabe, das Bereithalten für die entgeltliche oder unentgeltliche Abgabe, das Anbieten zur Abgabe und die Abgabe selber.

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (nachfolgend «EU-Basisverordnung» genannt) beschreibt in Art. 3 Ziffer 8 das Inverkehrbringen als *das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst.*

Lebensmittelunternehmen:

In Art. 2 Abs. 1 Ziffer 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) wird ein «Lebensmittelbetrieb» beschrieben als *betriebliche Einheit eines Unternehmens, die Lebensmittel herstellt, einführt, ausführt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt (mit Lebensmitteln umgeht).*

Art. 3 Ziffer 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 beschreibt ein «Lebensmittelunternehmen» als *alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.*

Einzelhandelsbetrieb bzw. Einzelhandel:

In Art. 2 Abs. 1 Ziffer 3 LGV wird ein «Einzelhandelsbetrieb» beschrieben als *Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird, wie Läden, Restaurants, Grossküchen und Kantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe.*

Art. 3 Ziffer 7 der VO (EG) Nr. 178/2002 beschreibt «Einzelhandel» als *die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Verladestellen, Verpflegungsvorgänge, Betriebskantinen, Großküchen, Restaurants und ähnliche Einrichtungen der Lebensmittelversorgung, Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.*

Lebensmittelspenden:

In der Literatur wird teilweise auch der Begriff «Lebensmittelumverteilung» anstelle von «Lebensmittelspenden» verwendet. Unter Lebensmittelumverteilung wird folgendes verstanden:

Lebensmittelumverteilung ist die Rückgewinnung, das Einsammeln und die Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln, die andernfalls als Abfall entsorgt würden, an Menschen, insbesondere an Bedürftige⁵.

⁵ Europ. Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl 2017/C 361/01

Die FAO definiert die Umverteilung der Lebensmittel wie folgt:

Recovery of safe and nutritious food for human consumption is to receive, with or without payment, food (processed, semi-processed or raw) which would otherwise be discarded or wasted from the agricultural, livestock and fisheries supply chains of the food system. Redistribution of safe and nutritious food for human consumption is to store or process and then distribute the received food pursuant to appropriate safety, quality and regulatory frameworks directly or through intermediaries, and with or without payment, to those having access to it for food intake⁶.

Abgabearten:

Grundsätzlich können sowohl in der Schweiz als auch der EU Lebensmittel entweder vorverpackt oder offen in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel können neben dem Verkauf in Lebensmitteleinzelhandelsbetrieben auch via Fernkommunikationstechniken abgegeben werden. Die möglichen Abgabearten werden im Folgenden sowohl gemäss Schweizer als auch EU-Lebensmittelrecht näher erläutert:

a) Vorverpackte Lebensmittel

In der Schweiz wird in Art. 2 Abs. 1 Ziffer 11 LGV ein vorverpacktes Lebensmittel umschrieben als *ein Lebensmittel, das vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt worden ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser Form an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird; nicht als vorverpackt gilt ein Lebensmittel, das auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt wird.*

Gemäss Art. 2 Abs. 2 lit. e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information über Lebensmittel ist ein vorverpacktes Lebensmittel wie folgt umschrieben: *jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst.*

b) Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

Als offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel versteht die LGV in Art. 2 Ziffer 12 *ein Lebensmittel, das ohne Verpackung in den Verkehr gebracht wird, sowie ein Lebensmittel, das nicht als vorverpacktes Lebensmittel nach Ziffer 11 gilt.* Dies bedeutet:

- a) *Lebensmittel, das auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt wird; oder*
- b) *Lebensmittel, das im Hinblick auf seine unmittelbare Abgabe vorverpackt wird⁷.*

⁶ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2015) Food Recovery and Redistribution Advocated by the Committee on World Food Security, FAO multi-disciplinary team. Abgerufen am 08.01.2021 von <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/288692/>

⁷ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (2019). Informationsschreiben 2019/3: Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben, 05.09.2019. Abgerufen am 13.01.2021 von

In der EU ist eine Beschreibung der offen in Verkehr gebrachten Lebensmittel in der Definition eines vorverpackten Lebensmittels in Art. 2 Abs. 2 lit. e VO (EU) Nr. 1169/2011 enthalten *als Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden*. Sie werden von dem Begriff «vorverpacktes Lebensmittel» nicht erfasst. Art. 44 Abs. 1 der VO (EU) 1169/2011 führt analog dem Informationsschreiben 2019/3 auf, dass nicht vorverpackte Lebensmittel ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden können.

c) Fernkommunikationstechnik

Art. 2 Ziffer 18 LGV definiert Fernkommunikationstechnik als *jedes Kommunikationsmittel, das zum Abschluss eines Vertrags zwischen einer Konsumentin oder einem Konsumenten und einer Anbieterin oder einem Anbieter ohne gleichzeitige körperliche Anwesenheit der Vertragsparteien eingesetzt werden können*. Art. 44 LGV listet die Anforderungen an die Abgabe mit Fernkommunikationsmittel auf. *Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt:*

- a) *Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos.*
- b) *Zum Zeitpunkt der Lieferung müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein.*

In der VO (EU) Nr. 1169/2011 werden die Anforderungen an den Fernabsatz in Art. 14 wie folgt dargestellt:

1. *Unbeschadet der Informationspflichten, die sich aus Art. 9 ergeben, gilt im Falle von vorverpackten Lebensmitteln, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden, Folgendes:*
 - a. *Verpflichtende Informationen über Lebensmittel mit Ausnahme der Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Wird auf andere geeignete Mittel zurückgegriffen, so sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel bereitzustellen, ohne dass der Lebensmittelunternehmer den Verbrauchern zusätzliche Kosten in Rechnung stellt;*
 - b. *alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.*
2. *Im Falle von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden, sind die nach Artikel 44 vorgeschriebenen Angaben gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels verfügbar zu machen.*

Die Anforderungen an den Fernabsatz bzw. den Verkauf von Lebensmittel mittels Fernkommunikationstechnik sind somit in der Schweiz und der EU gleich.

2.3 DIE PFLICHTEN DER LEBENSMITTELBETRIEBE IM RAHMEN DER RECHTLICH GEFORDERTEN SELBSTKONTROLLE IN DER SCHWEIZ UND DER EU

Die Abgabe von Lebensmitteln, ob entgeltlich oder unentgeltlich – auch in Form der Lebensmittelumverteilung - gilt sowohl in der Schweiz als auch in der EU als «Inverkehrbringen» und unterliegt dem Lebensmittelrecht. Auch Spendenorganisationen bzw. Einheiten, die Lebensmittel umverteilen und / oder abgeben sind gemäss den Definitionen in Kapitel 2.2 dieses Berichts als Lebensmittelbetriebe bzw. -unternehmen zu betrachten ⁸.

Die Verpflichtungen für Lebensmittelbetriebe sind in der Schweiz im 3. Kapitel, Abschnitt 2 (Art. 26-29) LMG wie folgt festgelegt:

- Art. 26 Selbstkontrolle
- Art. 27 Sicherstellung des Gesundheitsschutzes
- Art. 28 Rückverfolgbarkeit
- Art. 29 Unterstützungs- und Auskunftspflicht

Die detaillierten Anforderungen der Selbstkontrolle in der Schweiz beschreibt Kapitel 4, also Art. 73 – 85, der LGV. Laut Art. 75 LGV beinhaltet die Pflicht zur Selbstkontrolle bei Lebensmittelbetrieben folgende betrieblichen Elemente:

1. *die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschliesslich der Gewährleistung des Täuschungsschutzes,*
2. *die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen,*
3. *die Probenahme und die Analyse,*
4. *die Rückverfolgbarkeit,*
5. *die Rücknahme und den Rückruf,*
6. *die Dokumentation*

Die Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmen sind in der EU in Kapitel II, Abschnitt 4 (Art. 14-21) der VO (EG) Nr. 178/2002 aufgeführt. Dazu zählen:

- Art. 14 Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
- Art. 16 Aufmachung
- Art. 17 Zuständigkeiten
- Art. 18 Rückverfolgbarkeit
- Art. 19 Verantwortung für Lebensmittel: Lebensmittelunternehmen

Des Weiteren müssen Lebensmittelunternehmer ein HACCP-System bzw. ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, gemäss Art. 5 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene einrichten, durchführen und aufrechterhalten sowie die in den Artikeln 1a, 1d, 3 und 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 genannten Hygienevorschriften (GHP) implementieren.

Die Verpflichtungen der Lebensmittelbetriebe in der EU und in der Schweiz können in den Grundsätzen als übereinstimmend angesehen werden⁹.

⁸ Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. 2017/C 361/01.

⁹ Kirchsteiger-Meier, E. (2017). Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA. Rechtsvergleich der betrieblichen präventiven Programme und Verfahren und Darlegung von Reformvorschlägen. (1. Auflage). Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag

2.3.1 DIE SICHERSTELLUNG DER GUTEN VERFAHRENSPRAXIS SOWIE DIE GEWÄHRLEISTUNG DES TÄUSCHUNGSSCHUTZES

Unabhängig von der Abgabeart dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden. Art. 7 LMG hält folgende Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit fest:

- 1) *Es dürfen nur sichere Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.*
- 2) *Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie:*
 - a. *gesundheitsschädlich sind; oder*
 - b. *für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.*

Die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit sind in der EU in Art. 14 Abs. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 festgehalten; die diesbezüglichen Anforderungen im LMG sind damit harmonisiert.

Die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis ist im 4. Kapitel, 2. Abschnitt (Art. 76 und 77) LGV dargelegt. Dazu zählen die «Gute Hygienepraxis» und die «Gute Herstellungspraxis». Die Anwendung dieser Anforderungen ist die Basis für sichere und verzehrtaugliche Lebensmittel, wie es auch im «Zürcher Hygienehaus»¹⁰ illustriert ist, und schützt vor Täuschung der Konsumentin und des Konsumenten.

Art. 76 Gute Hygienepraxis

- 1) *Die gute Hygienepraxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius¹¹.*
- 2) *Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:*
 - a. *die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;*
 - b. *der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;*
 - c. *die Prozessbeherrschung bei der Herstellung von Produkten aus Rohstoffen oder Halbfabrikaten;*
 - d. *die Personalhygiene;*
 - e. *die Schulung des Personals;*
 - f. *der betriebsinterne und -externe Transport;*
 - g. *die Kennzeichnung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie die Deklaration der Endprodukte.*

Art. 77 Gute Herstellungspraxis

- 1) *Die gute Herstellungspraxis umfasst:*
 - a. *bei Lebensmitteln: Verfahren, die gewährleisten, dass aus Rohstoffen und Halbfabrikaten Produkte entstehen, die sicher sind und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht über den wahren Wert des Produktes täuschen.*

2.3.1.1 Hygieneanforderungen an Lebensmittel

In der Schweiz definiert Art. 10 Abs. 1 LMG: «Wer mit Lebensmitteln umgeht, muss dafür sorgen, dass diese durch den Umgang in hygienischer Hinsicht nicht beeinträchtigt werden». Die Anforderungen an die Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln gelten somit für alle Lebensmittelunternehmen, auch für Organisationen, die

¹⁰ Nach Untermann, F. (1998). Microbial hazards in Foods. Food Control 9 (2-3), 119-126

¹¹ Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2020.

Lebensmittel umverteilen. Letztendlich haben alle Konsumentinnen und Konsumenten ein Recht auf hygienisch einwandfreie Lebensmittel.

Art. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene legt zu Grunde, dass die Verordnung für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen und für Ausfuhren sowie unbeschadet spezifischerer Vorschriften für die Hygiene von Lebensmitteln gilt.

Sowohl die HyV als auch die Verordnungen des EU-Hygienepaketes gelten allgemein für Lebensmittelbetriebe. Die Anforderungen sind durch alle Lebensmittelbetriebe einzuhalten, auch durch Betriebe bzw. Organisationen, die Lebensmittel umverteilen.

In Kapitel 5.1 der EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden¹² wird folgende Aussage zum Ziel der Lebensmittelhygienevorschriften gemacht:

Das eigentliche Ziel der Lebensmittelhygienevorschriften – nämlich Lebensmittelkontaminationen (und damit auch Verderben aufgrund von Bakterienwachstum) zum Schutz der menschlichen Gesundheit zu vermeiden – ist gleichzeitig ein Beitrag zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung.

Gemäss der EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden¹³ sind die relevantesten Anforderungen bezüglich der Lebensmittelspenden:

- *Die Registrierung der Einrichtung bei den zuständigen Behörden*
- *Die Anwendung guter Hygienepraktiken gem. Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 bzw. gemäss HyV*
- *Die Umsetzung von auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren gem. Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 bzw. Art. 78 LGV*
- *Bei der Umverteilung Lebensmittel tierischer Herkunft sind zusätzliche, spezifische Lebensmittelhygienevorschriften anwendbar. Diese sind in der EU in der VO (EG) Nr. 853/2004 und in der Schweiz in der HyV sowie in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108) festgelegt.*

Laut EU-Leitfaden für Lebensmittelspenden, Kap. 5.2 müssen *«Einzelhändler, die Lebensmittel tierischen Ursprungs an Umverteilungs- oder Wohltätigkeitsorganisationen abgeben wollen, alle Bestimmungen der VO (EG) Nr. 853/2004 und die damit verbundenen ergänzenden Verwaltungsvorschriften einhalten sowie den entsprechenden Verwaltungsaufwand auf sich nehmen, einschliesslich dem Erfordernis einer Genehmigung durch die nationalen Behörden vor Beginn der Tätigkeit.»*

Laut dem Geltungsbereich in Art. 1 der VO (EG) Nr. 853/2004 gilt die Verordnung nicht für Lebensmittel, die sowohl Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs als auch Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs enthalten (z.B. mit Ei hergestellte Teigwaren, mit Salami oder Schinken belegte Pizza und andere Convenience Produkte). Des Weiteren sind Abweichungen von der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 laut Kapitel 5.2 der EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden nur dann erlaubt, wenn die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs seitens Einzelhandelsunternehmen

- *eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellt oder*
- *sie auf die Beförderung und Lagerung beschränkt ist.*

Um zu überprüfen, ob sich das Unternehmen, das Lebensmittel umverteilt, an die Vorgaben der VO (EG) Nr. 853/2004 halten muss, enthält die EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden in Anhang II einen Entscheidungsbaum.

¹² Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. 2017/C 361/01

¹³ Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. 2017/C 361/01

2.3.1.2 Anforderungen an die Tiefkühlung von Lebensmitteln

Regelmässig thematisiert wird die Möglichkeit, Lebensmittel tierischer Herkunft (insbesondere Fleisch und Fleischerzeugnisse) zur einfacheren Umverteilung einzufrieren und somit die Haltbarkeit zu verlängern. In Anhang III Kapitel VII Ziffer 4 der VO (EG) Nr. 853/2004 wird angegeben, dass Fleisch, das zum Einfrieren bestimmt ist, ohne ungerechtfertigte Verzögerung eingefroren werden muss, wobei vor dem Gefrieren erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu berücksichtigen ist. Aufgrund des Geltungsbereichs in Art. 1 Abs. 5 lit. a der VO (EG) Nr. 853/2004, ist der Einzelhandel von dieser Regelung ausgenommen. Nicht ausgenommen von dieser Regelung sind Einzelhändler, die andere Lebensmittelunternehmen wie Spendenorganisationen beliefern. Zu diesem Zweck ist in der EU das Einfrieren von Fleisch im Einzelhandel nicht zulässig, es sei denn die Mitgliedsstaaten haben nationale Massnahmen erlassen, um das Einfrieren von Fleisch zu Spendenzwecken zu ermöglichen. Diese Einzelhandelstätigkeit muss gemäß Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b) Ziffer ii) der VO (EU) Nr. 853/2004 eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang darstellen. Dadurch kann das Einfrieren von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu Spendenzwecken legitimiert werden, sofern Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 erfüllt sind und die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist ^{14, 15, 16}.

In der Schweiz ist dieser Aspekt in Art. 29 Abs. 3 HyV reglementiert: *Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zulässig. Einzelhandelsbetriebe sind von diesen Anforderungen ausgenommen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt. (eigene Hervorhebungen)*

Durch die Ergänzung des letzten Satzes in Art. 29 Abs. 3 HyV, erfolgt im Rahmen der Revision des Verordnungsrechts «Stretto 3», wird in der Schweiz das «nicht-unverzögliche» Tiefgefrieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen für Einzelhandelsbetriebe legitimiert. **Der Einzelhandelsbetrieb ist im Rahmen der Selbstkontrolle verpflichtet, die Lebensmittelsicherheit sicher zu stellen** ¹⁷.

In der HyV ist in Art. 25 Abs. 1 für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs bereits festgelegt, dass diese, sofern sie von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind und den nötigen Frischegrad besitzen, zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgefroren werden können. Verfahren und Anforderungen an das Tiefgefrieren sind im weiteren Verlauf von Art. 25 HyV definiert.

Der nötige Frischegrad (vgl. Art. 25 Abs. 1 HyV) sollte für einzelne Lebensmittelkategorien ausserhalb der lebensmittelrechtlichen Grundlagen definiert werden. Der Frischegrad ist für die einzelnen Lebensmittel unterschiedlich und kann nicht allgemein definiert werden. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat zum Beispiel einen Flyer publiziert: «Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen¹⁸». Diesem können optische und sensorische Merkmale zum Frischegrad von Salz- und Süsswasserfischen entnommen werden.

¹⁴ Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. der EU 2017/C 361/01

¹⁵ Europäische Kommission (2020). Bekanntmachung der Kommission, Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliessliche Lebensmittelspenden. ABl. der EU 2020/C 199/01

¹⁶ EFSA. Scientific Opinion (2018). Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27. September 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432

¹⁷ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (2020). Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV), Stand 20.05.2020

¹⁸ Bundesamt für Risikobewertung (BfR) (17.01.2014). Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen. Abgerufen am 12.01.2021 von <https://www.bfr.bund.de/cm/343/wie-frisch-ist-der-fisch-kennzeichen-von-frischen-fischen.pdf>

Oder das Bayrische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern) hat einen «Pilzleitfaden zum Frischegrad verschiedener Pilzsorten¹⁹» publiziert, der bildlich darstellt, wann welcher Pilz verzehrsfähig frisch, verzehrsfähig, nicht verzehrsfähig bzw. überlagert oder gar verdorben ist. Neben diesen sensorischen und optischen Beurteilungen laufen verschiedene Projekte zu «intelligenten Verpackungen», die anhand von Sensoren in der Verpackung den Frischegrad des Lebensmittels anzeigen können. Beispiele dafür sind ein Projekt des Fraunhofer EMFT zu einem «Frische-Check für Lebensmittel²⁰» oder der Universität Lübeck mit dem Projekt «KI Bio-Sense²¹».

Im Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland vom 05.-16. Juni 2018 zum Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung der Europäischen Kommission²² wird in Ziffer 33 – 35 auf die aktuelle Situation zum Einfrieren von Lebensmitteln tierischer Herkunft im Einzelhandel, um die Haltbarkeit der Erzeugnisse zu verlängern, eingegangen. Laut diesem Bericht ist es derzeit keine gängige Praxis, Lebensmittel tierischer Herkunft im Einzelhandel einzufrieren, da der Einzelhandel die Verantwortung für die restliche Haltbarkeit der Produkte nicht übernehmen wolle und die Ausrüstung fehle, um die neue verlängerte Haltbarkeit festlegen zu können. Zudem seien Spendenorganisationen häufig nicht eingerichtet, gefrorene Lebensmittel zu lagern.

Damit Sicherheit in der Praxis entsteht und der Einzelhandel insbesondere Fleisch und Fleischerzeugnisse zukünftig einfrieren kann und somit Lebensmittelabfälle verringert werden, ist es empfehlenswert, die Anforderungen an die Kennzeichnung, den nötigen Frischegrad und restliche Haltbarkeiten in einer Leitlinie der Branche zu definieren und zur Verfügung zu stellen.

Die Anforderungen der Kennzeichnung für tiefgekühlte Lebensmittel werden im Kapitel «Informationen über Lebensmittel in der Schweiz und der EU» näher erläutert.

2.3.1.3 Anforderungen an das Aussortieren von Lebensmitteln zur Lebensmittelumverteilung

Welche lebensmittelrechtlichen Grundlagen bestehen in der Schweiz und der EU, um Lebensmittel aus einem Gebinde auszusortieren, die verdorben oder beschädigt sind?

In der Schweiz ist in Art. 10 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV, SR 817.042) folgendes festlegt:

Gehört ein nicht sicheres Lebensmittel oder ein nicht sicherer Gebrauchsgegenstand zu einer Charge, so ist davon auszugehen, dass sämtliche Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in dieser Charge ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest der Charge nicht sicher ist.

Art. 10 der LMVV ist harmonisiert mit Art. 14 Abs. 6 der VO (EG) Nr. 178/2002.

¹⁹ Bayrisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern)(2012). Pilzleitfaden zum Frischegrad verschiedener Pilzsorten. Abgerufen am 19.01.2021 von https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_27_pilze/frischegrad_pilze.htm#ch

²⁰ Fraunhofer EMFT (2016). Frische-Check für Lebensmittel. Abgerufen am 19.01.2021 von https://www.emft.fraunhofer.de/de/mediathek/Presse_und_Medien/16-04-05-lebensmittelfrische.html

²¹ Universität zu Lübeck (2021). Mehr Lebensmittelsicherheit und weniger Abfälle. Abgerufen am 19.01.2021 von <https://www.uni-luebeck.de/aktuelles/nachricht/artikel/mehr-lebensmittelsicherheit-und-weniger-abfaelle-1.html>

²² Europäische Kommission. DG (Sante) 2018/6411. Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland 5.-13. Juni 2018 Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. 18/02/2019

Die EU-Leitlinie über Lebensmittelspenden²³ beschreibt die Möglichkeit der Sortierung überschüssiger Lebensmittel zum Zweck der Umverteilung. Dies wird beschrieben anhand einer allfälligen Umverteilung von aus mehreren Einzelstücken bestehenden Produkten, die teilweise für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sein können. Folgende Beispiele werden in diesem Zusammenhang aufgeführt:

1. Ein Netz Orangen, in dem eine Orange schimmelig ist
2. Eine Sammelpackung Joghurt, bei der ein Joghurtdeckel möglicherweise beschädigt ist
3. Eine Schachtel mit Eiern, die möglicherweise ein kaputtes Ei enthält

In der EU ist es gemäss Art. 14 Abs. 6 der VO (EG) Nr. 178/2002 dem Lebensmittelunternehmer möglich, solche Lebensmittel für die Spende von Lebensmitteln zu sortieren. Dafür muss aber der Lebensmittelunternehmer überprüfen und gewährleisten, dass das gespendete Lebensmittel für den menschlichen Verzehr unbedenklich und somit geeignet ist. Als Grundlage für diese Prüfung dient dem Lebensmittelunternehmer die Leitlinie der Kommission für die Anwendung des allgemeinen Lebensmittelrechts²⁴. Mit Art. 10 LMVV ist die in der EU gängige Praxis der Sortierung überschüssiger Lebensmittel zum Zweck der Umverteilung auch in der Schweiz legitimiert.

2.3.1.4 Informationen über Lebensmittel in der Schweiz und der EU

Die Vorgaben für die Kennzeichnungs- und Auskunftspflicht ist in der Schweiz in Art. 12 und 13 LMG sowie im 2. Kapitel, 8. Abschnitt (Art. 36-41) der LGV geregelt. In der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR Nr. 817.022.16) werden die Anforderungen an die Informationen über Lebensmittel detailliert reglementiert. In Art. 1 Abs. 1 der LIV wird der Gegenstand und Geltungsbereich wie folgt umschrieben:

Diese Verordnung legt Grundsätze für und Anforderungen an die Information über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Werbung für sie.

In Art. 1 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel («LMIV») wird hinsichtlich Gegenstand und Anwendungsbereich Folgendes beschrieben:

Diese Verordnung gilt für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, sofern deren Tätigkeiten die Bereitstellung von Information über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Sie gilt für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschliesslich Lebensmitteln, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.

Die Verantwortlichkeiten der Lebensmittelunternehmer hinsichtlich Kennzeichnung sind in der EU in Art. 8 der VO (EU) Nr. 1169/2011 festgelegt.

Aufgrund der Geltungsbereiche sowohl des EU-Rechts als auch des Schweizer Rechts und der Tatsache, dass die Lebensmittelkennzeichnung ein Bestandteil der guten Hygienepaxis gem. Art. 76 Abs. 2 lit. g LGV ist, kann folglich gesagt werden, dass die Lebensmittelkennzeichnung auch für Lebensmittelspenden gültig ist und korrekt angewendet werden muss.

²³ Europäische Kommission, Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. der EU 2017/C 361/01

²⁴ 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, abgerufen am 12.01.2021 von https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation_guidance_de.pdf

Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel:

Bei der Abgabe von Lebensmitteln sind die in Art. 3 LIV für die Schweiz respektive die in Art. 9 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011 für die EU genannten Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln obligatorisch bzw. verpflichtend.

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit, dass Produkte fehlerhafte oder unvollständige Angaben auf den Etiketten haben und sie daher dem Abfall zugeführt würden. Um dies zu verhindern, besteht gemäss diversen Leitfäden (z.B. dem bestehenden Leitfaden «Lebensmittelspenden» der fial und Swisscofel²⁵) die Möglichkeit, dass die Spendenorganisation der Konsumentin oder dem Konsumenten die korrigierten Informationen mit einer Zusatzdeklaration zur Verfügung stellt. Je nach Deklarationsfehler ist zu unterscheiden, ob die Information direkt auf dem Produkt korrigiert werden muss oder durch ein Beiblatt informiert werden kann.

Der Zugang zu den obligatorischen Informationen könnte beispielsweise zukünftig über eine App, in der via Barcode-Scanner das Produkt zugeordnet werden kann, sichergestellt werden. Für solch eine Vorgehensweise müsste allerdings die Rechtsgrundlage geschaffen werden.

Neben unvollständigen Kennzeichnungselementen kann es vorkommen, dass Lebensmittel in einer anderen Sprache gekennzeichnet sind und einer Spendenorganisation zur Verfügung gestellt werden. Gemäss Art. 36 Abs. 2 lit. c LGV können die obligatorischen Angaben ausnahmsweise in einer anderen Sprache abgefasst sein, sofern die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über das Lebensmittel informiert werden. Dies sollte im Rahmen einer Einzelfallbetrachtung beurteilt werden und kann nicht generell beantwortet werden. Es wird empfohlen, dass Spendenorganisationen die Angaben auf dem fremdsprachigen Etikett einer nicht leicht zugänglichen Sprache übersetzen.

In der EU gilt gemäss Art. 15 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011: *Unbeschadet des Art. 9 Abs. 3 sind verpflichtende Informationen über Lebensmittel in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache abzufassen.*

Sowohl in der EU als auch in der Schweiz können somit Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, deren Etiketten in einer leicht verständlichen Sprache abgefasst sind. Laut EU-Leitfaden für Lebensmittelspenden können die Lebensmittel in der EU auch mit Etiketten in Verkehr gebracht werden, wenn sie in einer für den Verbraucher leicht verständlichen Fremdsprache verfasst sind.

Kennzeichnung offen in Verkehr gebrachter Lebensmittel:

In der Schweiz sind in Art. 5 LIV und in der EU in Art. 44 VO (EU) Nr. 1169/2011 Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung für offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel definiert. In Art. 39 LGV ist festgehalten, dass über Lebensmittel im Offenverkauf in gleicher Weise zu informieren ist wie über vorverpackte Lebensmittel. Einige Informationen müssen in jedem Fall schriftlich vorgenommen werden, während andere der Konsumentin oder dem Konsumenten auf andere Weise zur Verfügung gestellt werden können.

Gerade die Kennzeichnung von Allergenen kann für Lebensmittel im Offenverkauf für die Spendenorganisationen ein Hindernis darstellen, da ihnen teilweise die Informationen nicht vorliegen. Gem. Art. 5 Abs. 1 lit. d LIV dürfen Angaben zu Zutaten nach Art. 10 LIV, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

²⁵ Fial, Swisscofel (2019). Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen abgerufen am 19.01.2021 von https://www.fial.ch/wp-content/uploads/2019/11/Leitfaden_f%C3%BCr_Lebensmittelspender_2019.pdf

Für nicht vorverpackte Lebensmittel besagt Art. 44 der VO (EU) Nr. 1169/2011, dass Zutaten gemäss Anhang II, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, verpflichtend sind. Die Art und Weise dieser verpflichtenden Angabe ist auf Stufe Mitgliedstaaten geregelt.

Kennzeichnung für tiefgekühlte Lebensmittel:

Die Anforderungen an die Kennzeichnung für tiefgekühlte Lebensmittel sind sowohl in der LIV als auch in der VO (EU) Nr. 1169/2011 enthalten und bei den jeweiligen Produkten zu berücksichtigen. Gemäss Art. 3 Abs. 1 lit. a und Abs. 6-7 LIV ist die Sachbezeichnung bei Lebensmitteln anzugeben. Anhang 2 Teil A Ziffer 1 LIV gibt an, dass die Sachbezeichnung durch Angaben zum physikalischen Zustand oder zur besonderen Behandlung ergänzt werden muss, sofern die Unterlassung einer solchen Angabe zur Täuschung bei der Konsumentin bzw. dem Konsumenten führen könnte. Dazu zählen Angaben wie «wieder eingefroren», «tiefgefroren» etc. Demzufolge ist bei Lebensmitteln, die zur Verlängerung der Haltbarkeit eingefroren werden, die Sachbezeichnung entsprechend zu ergänzen. Bei Lebensmitteln, die vor der Abgabe tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, muss der Sachbezeichnung unter Berücksichtigung gewisser Ausnahmen gemäss Anhang 2 Teil A Ziffer 2 LIV der Hinweis «aufgetaut» hinzugefügt werden. Gemäss Art. 14 Abs. 1 LIV müssen des Weiteren besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen angegeben werden, sofern Lebensmittel diese erfordern. Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind diese Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen gem. Art. 14 Abs. 4 und 5 LIV durch folgende Angaben zu ergänzen:

- a) einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»
- b) Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- c) Einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.

Anhang 2 Teil B Ziffer 6 LIV reglementiert zudem, dass bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde nach Anhang 8 Ziffer 3 LIV angegeben werden muss. Ergänzend zu Anhang 8 Ziffer 3 LIV ist bei Lebensmitteln tierischer Herkunft je nach Verarbeitungsstufe Art. 3 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) zu berücksichtigen.

In der EU ist in der VO (EU) Nr. 1169/2011 in Anhang VI Teil A Ziffer 1 ebenfalls vorgeschrieben, dass die Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung) durch die Angabe zum physikalischen Zustand (z.B. tiefgefroren) ergänzt wird, sofern die Unterlassung den Konsumenten oder die Konsumentin irreführen würde. Ziffer 2 des Anhangs VI Teil A der VO (EU) Nr. 1169/2011 führt zudem auf, dass falls Lebensmittel vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, bei der Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aufgetaut» ergänzt werden müssen. Analog zu Art. 14 Abs. 4 und 5 LIV gibt auch Art. 25 der VO (EU) Nr. 1169/2011 an, dass besondere Aufbewahrungs- und/ oder Verwendungsbedingungen auf einem Lebensmittel angegeben werden müssen, sofern das Lebensmittel diese erfordert. In Anhang III Ziffer 6 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist auch angegeben, dass bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, gemäss Anhang X Nr. 3 der VO (EU) Nr. 1169/2011 auf dem Produkt angegeben werden muss. Somit sind die Anforderungen an die Kennzeichnung von tiefgekühlten Lebensmitteln zwischen der EU und der Schweiz harmonisiert.

Datierungsarten von Lebensmittel

Auf die Datierungsarten auch bei Lebensmittelspenden wird in dem separaten Bericht der ZHAW zur Datierung von Lebensmitteln eingegangen und auf diesen verwiesen. Daher werden die lebensmittelrechtlichen Grundlagen für die Datierung von Lebensmitteln in diesem Bericht für Lebensmittelspenden nicht näher erläutert.

2.3.1.5 Anforderungen an die Umverteilung von Lebensmitteln gemäss Verordnung (EU) 2021/382

Mit der Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur hat die EU gemäss Erwägungsgrund der Verordnung (6) bestimmte Vorschriften festgelegt, um die Umverteilung von Lebensmitteln zu fördern und zu erleichtern und gleichzeitig ihre Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten. Gemäss dem Anhang der VO (EU) 2021/382 Kapitel Va Ziffer 1 dürfen Lebensmittelunternehmer unter folgenden Bedingungen Lebensmittel zum Zweck von Lebensmittelspenden umverteilen:

1. *Die Lebensmittelunternehmer überprüfen routinemässig, ob die unter ihrer Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie gemäss Art. 14 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelunternehmer die Lebensmittel im Einklang mit Nummer 2 (nachfolgende) umverteilen:*
 - *Im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Art. 24 der VO (EU) Nr. 1169/2011 ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;*
 - *Im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Art. 2 Abs. 3 lit. r der VO (EU) Nr. 1169/2011 ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, bis zu und nach diesem Datum oder*
 - *Im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Anhang X Nummer 1 lit. d der VO (EU) Nr. 1169/2011 kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben ist, zu jedem beliebigen Zeitpunkt.*
2. *Lebensmittelunternehmer, die die unter Nummer 1 genannten Lebensmittel handhaben, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sind und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens Folgendes berücksichtigen:*
 - *Das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen;*
 - *Gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung;*
 - *Die ordnungsgemässen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschliesslich der geltenden Temperaturanforderungen;*
 - *Gegebenenfalls das Datum des Einfrierens gemäss Anhang II Abschnitt IV Nummer 2 lit. b der VO (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates;*
 - *Die organoleptischen Bedingungen;*
 - *Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.*

Diese Anforderungen der VO (EU) 2021/382 sind derzeit nicht ins Schweizer Lebensmittelrecht übernommen.

2.3.2 ANWENDUNG DES SYSTEMS DER GEFAHRENANALYSE UND DER KRITISCHEN KONTROLLPUNKTE (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS, HACCP-SYSTEM) ODER VON DESSEN GRUNDSÄTZEN

Bestandteil des Selbstkontrollkonzeptes ist die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen. Im 3. Abschnitt der LGV (Art. 78 und 79) ist die Anwendung des HACCP-Systems oder der HACCP-Grundsätze beschrieben. Art. 78 LGV beschreibt die Pflicht und die Ausnahmen des HACCP-Systems bzw. der Grundsätze und besagt, dass wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder behandelt ein oder mehrere Verfahren anwenden muss, die auf dem HACCP-System oder dessen Grundsätzen beruhen. Diese Verfahren sind einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden. Ausgenommen von dieser Pflicht sind Primärproduzenten und Produzentinnen und Produzenten, die direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben. Die Verordnung über die Primärproduktion (VPrP, SR 916.020) definiert in Art. 2 lit. a die Primärproduktion als *die Erzeugung, die Aufzucht und der Anbau von Primärprodukten einschliesslich das Ernten, das Melken und die Aufzucht und Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere vor dem Schlachten*.

In Art. 79 Abs. 1 LGV wird ein HACCP-System wie folgt beschrieben:

Das HACCP-System ist ein System, das biologische, chemische und physikalische Gefahren, die für die Sicherheit der Lebensmittel bedeutsam sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.

Art. 79 Abs. 2-4 LGV beschreibt die HACCP-Grundsätze und deren Komponenten. Diese sind übernommen aus der Codex-Alimentarius-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene».

In der EU sind die Anforderungen zur Gefahrenanalyse und den kritischen Kontrollpunkten in Art. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004 reglementiert.

Gem. Art. 5 Abs. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 ist auch in der EU die Primärproduktion von den Anforderungen der Gefahrenanalyse gem. Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 ausgenommen.

In der EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden²⁶ wird bereits in Kapitel 3 erwähnt, dass auch Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel umverteilen bzw. spenden über eine Gefahrenanalyse respektive ein HACCP-System verfügen sollten. In dem Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliesslich Lebensmittelspenden²⁷ wird diese Anforderung detaillierter betrachtet. Bei der Gefahrenanalyse kann, wie in Art. 5 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie in Art. 79 Abs. 4 LGV aufgeführt, die Art und Grösse des Lebensmittelunternehmens berücksichtigt werden. Wie im Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliesslich Lebensmittelspenden erwähnt, fehlt es kleinen Unternehmen, wie es Einzelhandelsbetriebe oft sind, an den wissenschaftlichen Kenntnissen und Ressourcen, um eine entsprechende Gefahrenanalyse zu erstellen. Der in diesem Abschnitt genannte Leitfaden ist für die Lebensmitteleinzelhandelsbetriebe eine Hilfestellung zur Umsetzung der erforderlichen Massnahmen.

Im Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliesslich Lebensmittelspenden²⁸ werden Präventivprogramme (PRP) definiert, die für Einzelhandelsunternehmen im Le-

²⁶ Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. 2017/C 361/01.

²⁷ Europäische Kommission (2020). Bekanntmachung der Kommission, Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliessliche Lebensmittelspenden. ABl. 2020/C 199/01.

²⁸ Europäische Kommission (2020). Bekanntmachung der Kommission, Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliessliche Lebensmittelspenden. ABl. 2020/C 199/01.

bensmittelbereich relevant sind. PRPs sind Bestandteil der GHP. Ein umgesetztes, operatives GHP-Präventivprogramm gemäss Codex Alimentarius («General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1, 1969 (2020)) und den nationalen rechtlichen Anforderungen (z.B. aus der HyV in der Schweiz oder der VO (EU) Nr. 852/2004 in der EU) bildet die Basis für ein funktionierendes HACCP-System²⁹.

Von den im Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliesslich Lebensmittelspenden³⁰ definierten PRPs hat die European Food Safety Authority (EFSA) zusätzlich 4 PRPs herausgearbeitet, die für die Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel umverteilen, besonders relevant sind. Die PRPs wurden gemäss der EFSA-Opinion zu HACCP-Anforderungen für kleine Lebensmittelbetriebe und Lebensmittelspendenorganisationen³¹ übernommen. Dies sind folgende PRPs:

a) PRP 14: Kontrolle der Haltbarkeitsdauer

In diesem PRP geht es um die Einhaltung der Anforderungen an das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum nach LIV bzw. VO (EU) Nr. 1169/2011. In diesem Kontext ist ebenfalls zu berücksichtigen, dass Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrfähig sind.

b) PRP 15: Handhabung von Lebensmittelretouren (z.B. Lebensmittelretouren von Supermärkten an zentrale Vertriebszentren)

Dieser PRP behandelt den Rückfluss von Lebensmitteln und deren Einhaltung von Temperaturanforderungen, der Unversehrtheit von Verpackungsmaterial etc.

c) PRP 16: Bewertung von Lebensmittelspenden, einschliesslich Bewertung der restlichen Haltbarkeitsdauer

Dieser PRP legt die Grundlagen für die Beurteilung der Eignung eines Lebensmittels für die Umverteilung. In die Beurteilung fliessen Parameter wie Unversehrtheit des Verpackungsmaterials, sachgemässe Lagerung und Einhaltung der Kühlkette, Eignung des Lebensmittels für den menschlichen Verzehr, Beurteilung der Restlaufzeit eines Lebensmittels ein.

d) PRP 17: Einfrieren von Lebensmitteln, die zur Lebensmittelspende bestimmt sind

Das in PRP 17 erwähnte Einfrieren von Lebensmitteln für die Spende wurde bereits in Kapitel 2.3.1 genauer betrachtet.

Die Tabelle mit den PRP 14-17 aus dem EU-Leitfaden ist im Anhang D abgebildet.

Die detaillierten Informationen zur Gefahrenanalyse sind dem Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliesslich Lebensmittelspenden aufgeführt und können diesem entnommen werden. In Abbildung 9 des Kommissionsleitfadens ist ein allgemeines Flussdiagramm für Lebensmittelspenden dargestellt, welches bei der Erstellung der Gefahrenanalyse als Referenz herangezogen werden könnte.

29 Kirchsteiger-Meier, E. (2019). HACCP-Leitfaden (v16.0) der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht nach dem FAO/WHO-Codex Alimentarius und unter Berücksichtigung der Anforderungen der Norm ISO 22000:2018 (unveröffentlicht)

³⁰ Europäische Kommission (2020). Bekanntmachung der Kommission, Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschliessliche Lebensmittelspenden. ABl. 2020/C 199/01.

³¹ EFSA. Scientific Opinion (2018). Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27. September 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432.

2.3.3 RÜCKVERFOLGBARKEIT, RÜCKNAHME UND RÜCKRUF

Sowohl Art. 28 LMG als auch Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002 beschreiben, dass Lebensmittel über alle Verarbeitungsstufen hinweg rückverfolgbar sein sollen.

Art. 28 LMG legt fest:

- 1) *Über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen rückverfolgbar sein:*
 - a. *Lebensmittel, der Lebensmittelherstellung dienende Tiere sowie alle Stoffe, die dazu bestimmt sind oder von denen vorhersehbar ist, dass sie in ein Lebensmittel verarbeitet werden;*
 - b. *[...]*
- 2) *Die Unternehmen müssen hierfür Systeme und Verfahren einrichten, damit den Behörden auf deren Verlangen Auskünfte über Lieferanten und Unternehmen, denen sie ihre Produkte geliefert haben, erteilt werden können.*

Die Konkretisierung zu Art. 28 LMG ist, als Element der Selbstkontrolle, in Art. 83 LGV aufgeführt (eigene Hervorhebungen):

- 1) *Über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen:*
 - a. *Lebensmittel;*
 - b. *Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen;*
 - c. *Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden;*
 - d. *[...]*
- 2) *Wer mit Produkten nach Absatz 1 handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde Auskunft geben können darüber:*
 - a. *von wem die Produkte bezogen worden sind; und*
 - b. an wen sie geliefert worden sind; *ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.***

Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 besagt:

- 1) *Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.*
- 2) *Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, erhalten haben.*
Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können.
- 3) *Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer richten Systeme und Verfahren zur Feststellung der anderen Unternehmen ein, an die ihre Erzeugnisse geliefert worden sind. Diese Informationen sind den zuständigen Behörden auf Aufforderung zur Verfügung zu stellen.*

Durch den in diesen Artikeln definierten Grundsatz der Rückverfolgbarkeit nach dem Prinzip «ein Schritt vor, ein Schritt zurück» und die Umsetzung dieser Prinzipien in den Lebensmittelunternehmen ist für Lebensmittel, sofern erforderlich, eine Rücknahme oder ein Rückruf über die gesamte Lieferkette möglich. Denn Unternehmen der Lieferkette müssen Systeme und Prozesse einrichten, mit denen sie die Identifikation ihrer Lieferanten als auch Abnehmer sicherstellen können. Gemäss der Interpretation des Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002³²

³² 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 abgerufen am 19.01.2021 von https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation-guidance_de.pdf

sowie gemäss Art. 83 Abs. 2 lit. b LGV müssen die Abnehmer nicht identifiziert werden, wenn es sich dabei um Endverbraucher handelt.

Da die Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelrecht verankert ist und Spendenorganisationen, die Lebensmittel entweder direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben oder Unternehmen, die Lebensmittel an Spendenorganisationen abgeben, die Einhaltung des Lebensmittelrechts gewährleisten müssen, sind die Unternehmen verpflichtet, ein Rückverfolgbarkeitssystem zu implementieren und anzuwenden.

In der Interpretation des Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002³³ wird angegeben, dass zur Erfüllung der Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit durch das Lebensmittelunternehmen Name und Adresse des Lieferanten sowie genaue Angaben zu den gelieferten Produkten, Name und Adresse des Kunden sowie genaue Angaben zu den gelieferten Produkten, Datum und gegebenenfalls Uhrzeit des Verkaufs / der Lieferung sowie gegebenenfalls Volumen oder Menge dokumentiert werden müssen.

Tritt nun der Fall ein, dass z.B. ein Unternehmen im Einzelhandel Lebensmittel an Spendenorganisationen zur Umverteilung an die Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, so entsteht für diesen Einzelhandelsbetrieb eine neue Verpflichtung. Neu muss dieser Betrieb die Anforderung der Rückverfolgbarkeit «einen Schritt vorwärts» zusätzlich zu dem Schritt «einen Schritt zurück» sicherstellen, was bei der direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nicht erforderlich ist. Eine Spendenorganisation, die Lebensmittel direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, muss als Konsequenz den Schritt «einen Schritt zurück» mit einer Liste der Lieferanten ihrer Lebensmittel führen³⁴.

Hinsichtlich der Aufbewahrungsdauer der Dokumente mit den Informationen zur Rückverfolgbarkeit regelt Art. 83 Abs. 4 LGV in der Schweiz, dass *die Informationen nach Art. 83 Abs. 2 und 3 über Lebensmittel mindestens so lange zur Verfügung zu halten sind, bis angenommen werden kann, dass das Produkt konsumiert worden ist.*

In der EU sind in Art. 18 der VO (EG) Nr. 178/2002 keine Anforderungen an den Mindestzeitraum aufgeführt. In den Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht³⁵ wird dargelegt, dass die Entscheidung über den Zeitraum der Aufbewahrung der Unterlagen den Unternehmen obliegt. Es wird auch darauf hingewiesen, dass das Versäumnis, angemessene Unterlagen vorzulegen, einen Verstoss darstellt. Daher geben die Leitlinien an, dass ein Zeitraum von fünf Jahren ab dem Herstellungs- oder Lieferdatum bei Rückverfolgbarkeitsunterlagen den Zwecken von Artikel 18 genügen würde. Eine detailliertere Anpassung dieser allgemeinen Regelung kann den Leitlinien in Kapitel III.3 Artikel 18, Unterkapitel III.3.2 Ziffer vi entnommen werden.

Neben der Verpflichtung, den Prozess der Rückverfolgbarkeit zu implementieren, besteht für alle Lebensmittelunternehmen die Pflicht, Lebensmittel, die nicht sicher sind, vom Markt zurück zu nehmen bzw. zurück zu rufen. Die Rücknahme und der Rückruf sind in der Schweiz in Art. 84 LGV reglementiert:

- 1) *Stellt die verantwortliche Person eines Betriebs fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte, abgegebene oder vertriebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:*

³³ 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 abgerufen am 19.01.2021 von https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation_guidance_de.pdf

³⁴ Europäische Kommission (2017), Bekanntmachung der Kommission, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, ABl. 2017/C 361/01, Abschnitt 3.

³⁵ 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 abgerufen am 19.01.2021 von https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/qfl_req_implementation-guidance_de.pdf

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren. [...]

Genauer beschrieben werden die Anforderungen an die Rücknahme oder den Rückruf im Informationsschreiben 2017/5 zur Umsetzung von Art. 84 LGV³⁶.

In der EU sind die Grundlagen für die Rücknahme und den Rückruf in Art. 19 der VO (EG) Nr. 178/2002 definiert:

- 1) *Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen, sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, und die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten. Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Massnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen [...]*

In der EU ist die Interpretation von Art. 19 VO (EG) Nr. 178/2002 in der Leitlinien für die Anwendung der Artikel 11, 12, 14, 17, 18, 19 und 20 der Verordnung (EG) NR. 178/2002 über das allgemeine Lebensmittelrecht³⁷ zu finden.

Da die Verpflichtung für die Rücknahme und den Rückruf für alle Lebensmittelunternehmen besteht, müssen auch Organisationen, die Lebensmittel umverteilen, die Anforderungen an die Rücknahme und den Rückruf einhalten.

2.3.4 DOKUMENTATION DER SELBSTKONTROLLE

Art. 85 LGV definiert die Anforderungen an die Selbstkontrolle wie folgt:

- 1) *Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.*
- 2) *Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.*
- 3) *Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.*

In der EU besteht keine Analogie zu Art. 85 LGV, sondern die verschiedenen Dokumentationsanforderungen sind in den entsprechenden spezifischen Vorgaben (z.B. zu HACCP in der VO (EG) Nr. 852/2004) reglementiert.

Auch Spendenorganisationen, die zu den Lebensmittelunternehmen zählen, sind aufgrund von Art. 85 LGV zur Dokumentation ihrer Massnahmen im Rahmen des Selbstkontrollkonzepts verpflichtet, diese angemessen zu dokumentieren.

³⁶ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2017). Informationsschreiben 2017/5: Pflicht zur Rücknahme/ zum Rückruf und zur Information der Behörden bei der Feststellung oder dem Grund zur Annahme der erfolgten Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nach Art. 84 LGV.

³⁷ 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 abgerufen am 19.01.2021 von https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_de.pdf

3 PRODUKTEHAFTPFLICHTGESETZ (PRHG)

In Art. 1 Abs. 1 des Bundesgesetzes über die Produkthaftpflicht (Produkthaftpflichtgesetz, PrHG, SR Nr. 221.112.944) wird der Grundsatz genannt, dass «die herstellende Person (Herstellerin) für den Schaden haftet, wenn ein fehlerhaftes Produkt dazu führt, dass (...) eine Person getötet oder verletzt oder (...) eine Sache beschädigt oder zerstört wird.» In Artikel 4 wird ein Produkt als «fehlerhaft» definiert, wenn es «nicht die **Sicherheit** bietet, die man unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwarten berechtigt ist; insbesondere sind zu berücksichtigen: (...) der **Zeitpunkt**, in dem es in Verkehr gebracht wurde» (der vollständige Wortlaut der zitierten Artikel ist in Anhand E wiedergegeben).

Dies ist konsistent mit Regelungen in der EU. In Deutschland beispielsweise wird ein Produkt dann als «fehlerhaft» bezeichnet, wenn „es nicht die Sicherheit bietet, die unter Berücksichtigung aller Umstände (...) berechtigterweise erwartet werden kann“ (§ 3 Absatz 1 ProdHaftG⁴).

Demnach haftet die Herstellerin eines Lebensmittels, wenn das Lebensmittel zu einem Zeitpunkt in Verkehr gebracht wird, zu dem es nicht mehr «sicher» ist. Als Ausnahme von der Haftung wird in Art. 5 Abs. 1 definiert, dass «die Herstellerin nicht haftet, wenn sie **beweist**, dass (...) nach den Umständen davon auszugehen ist, **dass der Fehler, der den Schaden verursacht hat, noch nicht vorlag, als sie das Produkt in Verkehr brachte.**» Wenn also ein Konsument ein Produkt nicht fachgerecht lagert und/oder zu lange aufbewahrt vor dem Konsumieren, kann er den Inverkehrbringer für die Folgen einer Lebensmittelvergiftung durch das konsumierte Produkt nicht haftbar machen. Wenn er einen Inverkehrbringer anklagt, kann sich dieser **lossagen** (exkulpiert), indem er beweist, dass das Produkt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens noch sicher war. Dazu muss er sich **bei jeder Abnahme eines Produktes** versichern, dass das Lebensmittel noch **sicher** ist und er die Produkte zwischen Abnahme und Inverkehrbringen gemäss den Informationen der Herstellerin **fachgerecht gelagert, periodisch visuell geprüft und die Informationspflicht wahrgenommen** hat. Für den Beweis muss eine entsprechende Dokumentation vorliegen. Wenn ein Fehler beim Inverkehrbringer/Händler festgestellt wird, haftet dieser (z.B. Kühlkette nicht entsprechend der Vorgaben auf der Verpackung eingehalten). Wenn ein Fehler bei der Herstellerin identifiziert wird, haftet die Herstellerin (z.B. Fremdstoff im Produkt oder Fehlinformation über die korrekte Lagerung des Lebensmittels)³⁸. Eine selbstverschuldete Fehlerhaftigkeit am Lebensmittel liegt jedoch im Gefahrenbereich des Konsumenten; dafür haftet der Konsument selbst.

Für das Inverkehrbringen von Produkten nach Ablauf des MHDs ist demnach sicherzustellen, dass das Produkt fachgerecht gelagert, periodisch visuell geprüft und die Konsumenten am Regal oder auf der Verpackung über die MHD-Überschreitung informiert werden. Zudem wird ein Hinweis auf die Möglichkeit sensorischer Veränderungen empfohlen. Weil Produkte mit einem MHD, welche korrekt gelagert und nach sensorischer Prüfung vor dem Verzehr als einwandfrei eingestuft werden, kein gesundheitliches Risiko darstellen, ist die Abgabe auch nach Ablauf des MHDs haftungsmässig unproblematisch, solange der Konsument darüber informiert ist, dass er ein Produkt mit bereits überschrittenem MHD angeschafft hat.

Art. 8 des Produkthaftpflichtgesetzes über die «Wegbedingung der Haftung» legt fest, dass «Vereinbarungen, welche die Haftpflicht nach diesem Gesetz gegenüber dem Geschädigten beschränken oder wegbedingen, nichtig sind»³⁹. Demnach **kann ein Inverkehrbringer weder einem Konsumenten noch einer Verteilorganisation seine Verantwortung** durch eine Vereinbarung **abtreten**. Diese Regelung ist zum Schutze eines allfälligen Geschädigten sinnvoll. Wenn **sich** aber der **Empfänger** von Lebensmitteln in einer Vereinbarung dazu **verpflichtet, nur Lebensmittel anzunehmen, bei denen der Spender die Lebensmittelsicherheit zum Zeitpunkt der Abgabe garantieren kann, sowie die Informationspflicht wahrnimmt**, und er diese Verpflichtung wahrnimmt, so kann ein Haftungsfall ausgeschlossen werden. Sollte nämlich beim Empfänger ein Schaden auftreten, ist dieser nur noch durch fehlerhaftes Verhalten desgleichen erklärbar.

³⁸ Diese Regelung ist konsistent mit EU/Deutschland: 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.

³⁹ Diese Regelung ist konsistent mit EU/Deutschland: Die Ersatzpflicht nach dem Produkthaftungsgesetz darf im Voraus weder ausgeschlossen noch beschränkt werden. Entgegenstehende Vereinbarungen sind nichtig (§ 14 ProdHaftG).

4 LEITFÄDEN UND BEST PRACTICE BEISPIELE AUS ANDEREN LÄNDERN

Lebensmittelspenden sind in 23 Mitgliedstaaten der EU in eine nationalen Food Waste Vermeidungsstrategie eingebettet worden (EC, 2019). In den meisten Ländern wurden im letzten Jahrzehnt zudem Leitfäden für Lebensmittelspenden erarbeitet und von öffentlichen Ämtern verabschiedet, so z.B. in England, Deutschland, Österreich, Frankreich, Finnland, Italien, Spanien, Belgien, Griechenland, Tschechien, Estland, Lettland und den Niederlanden. Die Leitfäden beziehen sich spezifisch auf das Spenden, nicht allgemein auf die Abgabe von Lebensmitteln. Sie gehen jeweils auf die gesetzliche Grundlage ein und behandeln die zu beachtenden Rahmenbedingungen, damit bei den Lebensmittelspenden die Lebensmittelsicherheit bewahrt werden kann. In den meisten Fällen wird ein Spielraum mit Leitplanken definiert, innerhalb dessen Lebensmittel nach Ablauf ihres MHDs gespendet werden dürfen (*MHD+ Abgabegrenze*, siehe Kap. 5.2). In England, den Niederlanden, Belgien und Italien wurden für bestimmte Lebensmittelkategorien individuelle *MHD+ Abgabegrenzen* im Bereich von 5 Tagen bis zu 36 Monaten definiert, innerhalb derer unter Berücksichtigung gewisser Aspekte Lebensmittel als sicher gelten.

Die Leitfäden richten sich in erster Linie an die Inverkehrbringer und die Institutionen der Lebensmittelhilfe. Es gibt aber auch Leitfäden für Hersteller mit dem Ziel, Produktinformationen so zu gestalten und Haltbarkeitsdaten so zu definieren, dass möglichst wenig Lebensmittelverluste auf allen Stufen der Wertschöpfungskette anfallen (z.B. in England).

Tabelle 2 dient als Übersicht und enthält eine Auflistung von Leitfäden einiger ausgewählter EU-Länder sowie eine kurze Beschreibung von relevanten Inhalten. Im Weiteren ist die Verlinkung zur Webseite angegeben, auf welcher die Datei auffindbar ist.

Tabelle 2: Auswahl an Leitfäden anderer Länder (alphabetisch) inkl. kurze Beschreibung und Weblink

Dokument	Jahr	Beschreibung und Quelle
Belgien		
Excédents alimentaires	o.J.	Erläutert, welche Lebensmittel (LM) gespendet werden dürfen, sofern sie als sicher eingestuft werden, die Verpackung unbeschädigt ist und die Kühlkette stets eingehalten wird. LM mit VD sind bis drei Tage VOR dem angegebenen VD und LM mit MHD bis zum aufgedruckten MHD anzubieten. Supermärkte und Produzenten sind aufgefordert, Konsumenten im Falle eines LM-Rückrufs zu informieren. Im Weiteren sind Kontaktdata der LM-Banken aufgelistet und die Aufgabenverteilung von LM-Verkäufern und LM-Umverteilern angegeben. https://tinyurl.com/y6ecs8rh
Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities	2017	Dieser Leitfaden hilft Lebensmittelbanken und Wohltätigkeitsorganisationen beim Verständnis der Verfallsdaten, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Einfrieren von vorverpackten Lebensmitteln. Im Weiteren enthält das Dokument einen Leitfaden mit ausgewählten Produkten, der beschreibt wie LM mit überschrittenem MHD gelagert, bewertet und wie lange diese gespendet werden können (MHD+ Abgabegrenzen). https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf
Deutschland		
Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen (Rechtliche Aspekte)	2020	Dieser Leitfaden dient Unternehmen, die LM weitergeben wollen, sowie Sozialeinrichtungen zur Beantwortung der häufigsten Fragen und Unsicherheiten zu rechtlichen Fragestellungen aus der Praxis. Insebesondere behandelt der Leitfaden, welche Produkte umverteilt werden dürfen, wie die Weitergabe (inkl. Annahme- und Abgabekriterien, Preisfestsetzung, logistische Möglichkeiten) funktioniert und welche rechtlichen Rahmenbedingungen (inkl. zivilrechtliche Produkthaftung und Gewährleistung) zu beachten sind. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html

England		
Redistribution Checklist	2020	<p>Enthält eine Checkliste mit datierungsrelevanten Anforderungen für Lebensmittel, welche nach Ablauf der MHDs noch sicher und legal gespendet werden können. Im Weiteren enthält das Dokument Angaben, welche bei der Umverteilung von gefrorenen Lebensmitteln eingehalten werden müssen.</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_checklist_0.pdf</p>
Redistribution Labeling Guide	2020	<p>Enthält eine Liste mit Anforderungen für Datierungsangaben und Lagerungsanweisungen, welche eingehalten werden müssen, um eine Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln sicher zu gewährleisten.</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labeling_guide_May_2020_0.pdf</p>
Surplus Redistribution Agreement	2020	<p>Enthält eine Tabelle mit Richtwerten und Angaben einer Zeitdauer, wie lange nach Ablauf des MHDs Produkte durch eine visuelle Kontrolle noch als sicher beurteilt werden können (MHD+ Abgabegrenzen).</p> <p>https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Agreement%20to%20supply%20%20receive%20food%20past%20Best%20Before%20date_May_2020.pdf</p>
Finnland		
Foodstuffs donated to food aid	2013	<p>Ausführungen zur Spende und Kennzeichnung abgelaufener Produkte. LM mit abgelaufenem MHD dürfen abgegeben werden, dabei ist der LM-Spender verantwortlich für eine ausreichende Produktqualität. LM mit abgelaufenem VD dürfen nicht gespendet, jedoch vor der Erreichung des VDs eingefroren werden. Eingefrorene LMs müssen in tiefgekühltem Zustand während einer Zeitdauer von zwei Monaten gespendet werden. Sofern diese LM nicht mit einer Etikette versehen sind, muss das Einfriederdatum klar ersichtlich sein. Zubereitete LM in Selbstbedienungstheken dürfen lediglich einmalig während vier Stunden angeboten und müssen unmittelbar noch heiss oder nach raschem Abkühlen (zu 6°C in vier Stunden) an Mitarbeitende oder Spendeorganisationen abgegeben werden. Bei einer LM-Spende ist zu beachten, dass die zubereiteten Komponenten bei mind. 60°C warmgehalten worden sind, und dass sie sensorisch keine Mängel feststellbar sind.</p> <p>https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf</p>
Frankreich		
Entreprises du secteur alimentaire: Donner aux associations d'aide alimentaire (Guide pratiques et réglementaire des dons alimentaires)	2014	<p>Ausführung der lebensmittelspezifischen Vorschriften bezüglich Lebensmittelsicherheit, deren Anwendung bei Lebensmittelspenden und die Möglichkeiten der Steuerbefreiung werden erklärt. Der Leitfaden betont die Erfolgsbedingungen der eingerichteten Partnerschaften und geht der Haftungsfrage im Falle einer LM-Vergiftung nach. Leitfaden enthält acht Faktenblätter zu spezifischen Themen sowie Erfahrungsberichte.</p> <p>http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Guides-pratiques-et-reglementaires</p>
Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives	2017	<p>Dieses Rundschreiben enthält Richtlinien zur Interpretation von Haltbarkeitsdaten, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung sowie zum Einfrieren von vorverpackten LM. Im Anhang enthält das Dokument MHD+ Abgabegrenzen für individuelle Lebensmittelkategorien, d.h. Zeitspannen, in welchen die Produkte nach überschrittenem MHD noch abgegeben werden dürfen.</p> <p>http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/ documents/2017-09-14_circ-ob_Banquesalimentaires_FR_V4_clean.pdf</p>

Litauen		
<p>Beschreibung der Handhabung von Lebensmitteln für Wohltätigkeitsorganisationen und Unterstützung (freie dt. Übersetzung)</p>	2016	<p>Das Dokument enthält eine Positiv- und eine Negativliste von Produkten, welche gespendet werden dürfen. LM mit überschrittenem VD, alkoholische Getränke, hausgemachte LM, LM mit beschädigter Verpackung, Meeresfrüchte, LM tierischen Ursprungs nach überschrittenem MHD (ausgenommen Honig) dürfen nicht gespendet werden. Lebensmittelunternehmer, die verpackte LM mit überschrittenem MHD spenden, sind verantwortlich für die Verlängerung der Haltbarkeit. Warme Speisen können in gekühlter Form bis zu 24h nach der Zubereitung für wohltätige Zwecke verwendet werden, wenn sie bei max. +4 °C gelagert werden. Säuglingsanfangsnahrung darf nur unter Einhaltung der Angaben des litauischen Hygienestandards (NH 107: 2013) abgegeben werden.</p> <p>https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/d386c9e06b8411e69d8fa40f56962063</p>
Niederlande		
<p>Food redistribution in the EU: translation of Dutch Information Sheet</p> <p>Charitable institutions and organisations</p>	2015	<p>Dieses Dokument dient als Leitfaden für das bessere Verständnis von Haltbarkeitsdaten, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und Einfrieren von Lebensmitteln. Der Anhang enthält eine Liste ausgewählter Produkte (nicht abschliessend), welche unter vorgegebenen Bedingungen und in einem gewissen Zeitraum von Wohltätigkeitsorganisationen weitergegeben werden können (MHD+ Abgabegrenzen beruhen auf dem belgischen Leitfaden). Werden Produkte mit überschrittenem MHD umverteilt, trägt die Wohltätigkeitsorganisation die Verantwortung für Qualität und Sicherheit der Produkte. Entscheidungen müssen fallspezifisch getroffen und ggf. mit dem Lieferanten besprochen werden.</p> <p>https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_nld_informatieblad-76.pdf</p>
Nordic Region		
<p>Food Redistribution in the Nordic Region: Identification of the best practice models for enhanced food redistribution</p>	2016	<p>Dieser Bericht beschreibt, wie Lebensmittelumverteilungsaktivitäten organisiert sind und in den nordischen Staaten (Dänemark, Finnland, Island, Norwegen, Schweden und die Färöer-Inseln, Grönland und Åland) ausgeführt werden. Es werden nationale Gesetze erläutert, die eine direkte LM-Umverteilung und die Kombination mit einer zentralisierten Umverteilung regeln.</p> <p>Weitere Hauptaktivitäten dieses Projektes sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ausarbeitung der Rahmenbedingungen, wie lokale und zentralisierte LM-Umverteilung organisiert werden kann. • Die Ausarbeitung einer Plattform für Systeme der Qualitätsverbesserung und -sicherung für die LM-Umverteilung. • Die Ausarbeitung eines Systems zur Rückverfolgung der umverteilten Waren. <p>https://www.norden.org/en/publication/food-redistribution-nordic-region-0</p>
Norwegen		
<p>Leitfaden mit praktischen Tipps und Ratschlägen zur Gewährleistung einer sicheren Wiederverwendung von LM (freie deutsche Übersetzung)</p>	2020	<p>Dieser Leitfaden die Anforderungen an die Umverteilung von Speisen aus gekühlten Buffets, Salaten und die Wiederverwendung warmer Speisen. Ein Fokus wird auf Produkte gelegt, die besonders häufig weggeworfen werden. Alle Produkte wurden einer mikrobiologischen Risikobewertung unterzogen, um abzuschätzen, ob und unter welchen Bedingungen eine Wiederverwendung mikrobiell sicher ist. Verschiedene Vorschläge zur Wiederverwendung vom LM-Resten dienen als professionelle Unterstützung und Inspiration. Die norwegische Behörde für LM-Sicherheit hat das Dokument geprüft und abgesichert.</p> <p>https://www.matvett.no/uploads/documents/Guide-Tryqq-gjenbruk-av-mat.pdf</p>

Österreich

Leitfaden für die Weitergabe von LM an Soziale Einrichtungen (rechtliche Aspekte)

2019 Der Leitfaden regelt, dass Produkte mit überschrittenem MHD abgegeben werden dürfen, während die Abgabe von Produkten mit überschrittenem VD nicht erlaubt ist. Rohe Eier bilden eine Ausnahme und dürfen nach angegebenem Verkaufsdatum nicht mehr an Endverbraucher*innen abgegeben werden, jedoch weiterhin verwendet (z.B. verkocht) werden.

Es wurden die **häufigsten Unsicherheiten bzgl. der rechtlichen Fragestellungen** aus der Praxis zusammengetragen. Das Thema **Produkthaftung und Gewährleistung** wird ebenfalls besprochen. Ein wesentlicher Unterschied bzgl. der Einhaltung vereinbarten Eigenschaften (Gewährleistung) besteht darin, ob Produkte kostenlos oder gegen kleines Entgelt abgegeben werden.

In Österreich nehmen einige Spendeorganisationen LM mit überschrittenem MHD nicht an, andere überprüfen die Produktqualität und kennzeichnen die Produkte vor deren Abgaben an die Konsumenten*innen.

<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Weitergabe-von-Lebensmitteln-an-soziale-Einrichtungen.html>

Spanien

Spanish Strategy «More food, less waste»

2013 Umfangreicher Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten, insbesondere Identifikation wichtiger Stakeholder und Aktionsfelder inkl. Lebensmittelspenden. https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/spanish_strategy_more_food_less_waste.pdf

4.1 EINFRIEREN VON PRODUKTEN VOR ABLAUF DES VD

Nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist darf ein Lebensmittel mit VD weder in der EU noch in der Schweiz verkauft oder umverteilt werden. Allerdings gibt es die Möglichkeit, das Lebensmittel vor Ablauf des Datums einzufrieren. Diese Möglichkeit wird insbesondere in den Leitfäden von Grossbritannien, Belgien, den Niederlanden sowie Frankreich behandelt. Grossbritannien nimmt dabei eine Vorreiterrolle ein. Nachfolgend werden einige Aussagen aus den englischen Dokumenten erläutert, welche durch die Kooperation des 'Waste and Resources Action Programme' (WRAP) mit der 'Food Standards Agency' und des 'Department for Environment Food & Rural Affairs' entstanden sind (Originaldokumente in Anhang G).

Das Tiefkühlen vor dem Ablauf der Haltbarkeitsfrist kann als eine Art "Pausenknopf" während des Verderbprozesses verstanden werden. Sofern sich Lebensmittel zum Tiefkühlen eignen, können diese in der gewonnenen Zeitspanne noch umverteilt werden. Die Organisation, welche einen Tiefkühlprozess ausführt, muss gemäss WRAP (2020) folgende Punkte beachten:

- Versichern, dass das Lebensmittel in akzeptablem Zustand und für den Tiefkühlvorgang geeignet ist (z. B. können hier die Hinweise des Herstellers beachtet werden).
- Versichern, dass das Lebensmittel ganzheitlich bis zum Kern gefroren ist.
- Bereitstellen von Informationen für die Empfängerorganisation zum Lebensmittel und dessen Tiefkühlprozess (inkl. Informationen, wann das Produkt eingefroren worden ist, und wie das Produkt aufgetaut und zubereitet werden soll)
- Umetikettierung der Lebensmittel.
- Bei Lebensmitteln mit einem VD muss versichert werden, dass der Tiefkühlprozess früh genug begonnen hat, so dass das Lebensmittel bis oder vor Mitternacht des angegebenen VD gefroren war. Idealerweise sollte der Tiefkühlprozess früh genug beginnen, so dass das Lebensmittel vor Mitternacht des angegebenen VD mind. -2°C erreicht hat. Auch wenn das Produkt möglicherweise bis Mitternacht nicht bis zum Kern gefroren ist, der Einfrierprozess aber im Gange ist, kann die Lebensmittelsicherheit gewährleistet werden.

Durch den Tiefkühlprozess werden die mikrobiologischen Prozesse, d.h. das Wachstum sowie der Stoffwechsel der Mikroorganismen, **gestoppt**. Es kommt aber nicht, oder nur partiell, zu einer Abtötung der Mikroflora. **Nach dem Auftauen nehmen die Mikroorganismen ihre Stoffwechselaktivität wieder auf**. Diese ist **häufig beschleunigt** wegen zerstörter Zellen des Lebensmittels und der damit verbundenen erhöhten Nährstoffverfügbarkeit für die Mikroorganismen. Aus diesem Grund muss das Lebensmittel umetikettiert werden. Bei der Umetikettierung sind folgende Punkte zu beachten:

- Entfernen des vorgängigen VD und Anbringen eines MHD.
- Versichern, dass ein System vorhanden ist, in dem festgehalten werden kann, wann das Lebensmittel eingefroren worden ist.
- Bereitstellen von neuen Instruktionen für die Lagerung und die Verwendung/Zubereitung des Produktes. Es sollte klar ersichtlich sein, dass das Lebensmittel im Kühlschrank aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden soll.

4.2 MHD+ ABGABEGRENZEN IN AUSGEWÄHLTEN LÄNDERN

In einigen EU-Mitgliedsstaaten wurden in den vergangenen Jahren *MHD+ Abgabegrenzen* eingeführt, welche festlegen, in welchen Zeitspannen nach Erreichen des MHDs Lebensmittel noch abgegeben bzw. umverteilt werden können, ohne dass für Konsumenten ein gesundheitliches Risiko auftritt.

Grossbritannien

Produkte, deren MHD in naher Zukunft erreicht oder bereits überschritten ist, können unter Einhaltung der angegebenen *MHD+ Abgabegrenzen* des Dokuments 'Food surplus redistribution' umverteilt werden. Vor der Abgabe genügt eine **visuelle Prüfung** der Produkte (Abwesenheit von Schimmel, Verderb oder Altbacken), um zu bestätigen, dass die Qualität genügt und die Verpackung (insbesondere die Primärverpackung) intakt und unbeschädigt ist. Die definierten Zeitintervalle, in denen die Produkte noch abgegeben werden dürfen, variieren zwischen einem Tag und drei Jahren je nach Produkt. Im Weiteren muss der Name der Organisation, welche die Produkte zur Verfügung stellt, die Kontaktdaten, das Datum und eine Unterschrift, sowie der Name, das Datum und die Unterschrift der Empfängerorganisation festgehalten werden.

Italien

In Italien können Produkte, die das angegebene MHD erreicht haben, in einer Zeitspanne von zwischen einer Woche und sechs Monaten abgegeben werden. Eine ausführliche Tabelle hilft zur Zuordnung einer *MHD+ Abgabegrenze* zu den entsprechenden Lebensmitteln. Die Produkte müssen vor der Abgabe **visuell geprüft** werden (Balzaretto et al., 2015).

Belgien, Frankreich und Niederlande

In Belgien besteht eine nicht abschliessende Liste von Lebensmitteln mit MHD, welche nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist in definierten Zeitintervallen von zwei Monaten bis zu einem Jahr noch abgegeben werden können. Für andere, leicht verderbliche Produkte ist die Abgabe nach dem Erreichen des angegebenen MHDs oder VDs unter keinen Umständen erlaubt. Diese Produkteliste mit den entsprechenden MHD+ Abgabegrenzen haben auch Frankreich und die Niederlande für die Weitergabe abgelaufener Waren übernommen (DePraeter and Lefevre, 2017).

Anders als in anderen Leitfäden wird hier für Brot und vorgebackenes Brot empfohlen, es durch Einfrieren während der Verteilung länger frisch zu halten.

4.3 ALLERGENDEKLARATION VON OFFENEN PRODUKTEN

Gemäss EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden vom Jahr 2017⁴⁰ können die Mitgliedstaaten nationale Richtlinien erlassen für die zwingenden und optionalen Inhalte sowie die Ausdrucksweise und Präsentation von Allergendecklarationen. Die **Mitgliedstaaten** haben also die volle **Entscheidungsgewalt** über den Weg **für eine zweckmässige und effiziente Vermittlung von Allergeninformationen** an Spendenorganisationen und Konsumenten.⁴¹ Es ist allerdings sicherzustellen, dass die Allergendecklaration immer und wahrheitsgemäss erfolgt. Im Offenverkauf kann sie mündlich erfolgen, sofern sie dem Personal in schriftlicher Form zum Nachschlagen vorliegt und der Konsument auf die Auskunftsmöglichkeit mündlich oder schriftlich aufmerksam gemacht wird (Kap. 2.3.1).

⁴⁰ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC

⁴¹ Original-Wortlaut: "Article 44 of Regulation 1169/2011 also states that Member States may adopt national measures concerning the means through which the information on allergens (and possible other mandatory information) are to be made available and, where appropriate, their form of expression and presentation. Consequently, Member States have the full capacity to provide all the necessary rules ensuring that information on allergens in food is made available to redistribution and charity organisations and ultimately to consumers **in a convenient and efficient way**. Most Member States have already adopted such measures."

4.4 SPENDEPFLICHT IN FRANKREICH

In Frankreich schreibt seit dem Jahr 2016 ein Gesetz vor, dass Detailhändler mit einer minimalen Verkaufsfläche von 400 m² eine Vereinbarung mit einer oder mehreren Organisationen eingehen müssen, die ihre überschüssigen Produkte umverteilen (Loi Garot⁴²). Wird dies verweigert, drohen Strafen von 3'750 Euro oder bis 0.1% des Umsatzes. Im Jahr 2020 wurde das Gesetz auf Kantinen, Schulen und andere Einrichtungen ausgeweitet. Zusätzlich werden Lebensmittelspenden steuerlich begünstigt.

⁴² <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/>

5 GRUNDLAGEN FÜR DIE EMPFEHLUNGEN ZUR ABGABE VON LEBENSMITTELN

5.1 LEBENSMITTELSICHERHEIT BEI PRODUKTEN MIT VERBRAUCHS- (VD) UND MINDESTHALTBARKEITSDATUMS (MHD)

Aufgrund der relevanten Produkteparameter wie pH- oder a_w -Wert oder der Inhaltstoffe können Lebensmittel eingeteilt werden in Produkte, die das Wachstum von pathogenen Keimen ermöglichen und bei falscher, zu langer Lagerung zu einer Lebensmittelvergiftung führen können, und Produkte, die das Wachstum von pathogenen Keimen hemmen und bei korrekter Lagerung grundsätzlich kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen.

Unabhängig davon gibt es den Prozess der Verderbnis. Dieser kann natürlich, d.h. durch Veränderung der Produkteigenschaften, oder durch das Wachstum von Verderbsorganismen kommen. Dieser Prozess führt dazu, dass sich Lebensmittel sensorisch verändern und irgendwann ungeniessbar werden. Dazu gehören Prozesse wie Faulen, Oxidation oder Schimmelbildung. Verdorbene Produkte können bei chronischer Konsumation langfristig negative Folgen für die Gesundheit haben, beispielsweise der Konsum von Schimmel. Ob ein Produkt verdorben ist, ist im Gegensatz zur Präsenz von pathogenen Keimen immer sensorisch erkennbar.

Produkte, welche das **Wachstum von pathogenen Keimen ermöglichen**, müssen per Gesetz mit einem **Verbrauchsdatum (VD)** gekennzeichnet werden. Die Haltbarkeit dieser leicht verderblichen und heiklen Produkte ist in der Regel sehr kurz. Bei den übrigen Produkten, welche ein **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** tragen, sind zwar nach Ablauf des MHDs sensorische Qualitätseinbussen möglich. Die Produkte stellen aber **auch nach Ablauf des MHDs kein gesundheitliches Risiko** dar.

5.2 ZUORDNUNG EINER **MHD+ ABGABEGRENZE** FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN VON LEBENSMITTELN NACH ÜBERSCHRITTENEM MHD

5.2.1 RECHTLICHE GRUNDLAGE FÜR DIE ABGABE VON LEBENSMITTELN NACH ÜBERSCHRITTENEM MHD

Wie im Kapitel 2 des «Leitfadens zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln» aufgezeigt wird, ist der Begriff des **Mindesthaltbarkeitsdatums** in der Schweiz in Anhang 1 Ziffer 5 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) angegeben als «Datum, bis zu dem ein Lebensmittel **bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält**». Im Gegensatz dazu wird das **Verbrauchsdatum** in Anhang 1 Ziffer 6 LIV definiert als «Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum **darf** das Lebensmittel **nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden**» (Spielmann-Prada et al., 2021).

Die lebensmittelrechtlichen Grundlagen in der EU ermöglichen mit der VO (EU) 2021/382 das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit überschrittenem MHD. In Deutschland wurde das Thema explizit in einer **fachwissenschaftlichen Diskussion des Deutschen Bundestags** behandelt, wonach der Regelungsspielraum die Abgabe und den Verkauf von Lebensmitteln über das MHD hinaus ebenfalls zulässt (Deutscher_Bundestag, 2019). Und in Österreich bestehe gemäss dieser fachwissenschaftlichen Diskussion auch ein entsprechender Spielraum. Als Antwort auf eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend 'Lebensmittelverschwendung' habe die Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz folgendermassen geantwortet: „In meinem Zuständigkeitsbereich habe ich dafür gesorgt, dass das **Inverkehrbringen von Lebensmitteln auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums - unter der Voraussetzung der Kenntlich-**

machung dieses Umstandes - erlaubt ist, sofern alle sonstigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind. Die entsprechende Bestimmung findet sich in der Verordnung über die Weitergabe von Informationen über unverpackte Lebensmittel, die Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über weitere allgemeine Kennzeichnungsbestimmungen für Lebensmittel (Allergeninformationsverordnung), BGBl. II Nr. 175/2014, geändert mit BGBl. II Nr. 249/2017.“ Dies ist insbesondere dem §7 der Allergeninformationsverordnung zu entnehmen: „Eine Verlängerung der Mindesthaltbarkeitsfrist ist bei verpackten Lebensmitteln nicht zulässig. **Ist die Mindesthaltbarkeitsfrist bereits abgelaufen, ist beim Inverkehrbringen auf diesen Umstand deutlich und allgemein verständlich hinzuweisen.**“

Basierend auf diesen rechtlichen Grundlagen wird in einer Broschüre des Deutschen Lebensmittelverbandes⁴³, welche 10 Fragen rund ums MHD klärt, folgende Aussage gemacht: «**Lebensmittel dürfen auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weiterverkauft werden. Der Verkäufer stellt durch Stichproben sicher, dass das Produkt noch genießbar ist.**»

Diese Argumentation kann in der Schweiz in Abstützung auf das Selbstkontrollkonzept in der LGV (siehe Kapitel 2) ebenfalls angewendet werden.

Der **verantwortliche Marktleiter oder eine andere geschulte Person im Handel muss also die betreffenden Lebensmittel prüfen (visuell bei verpackten Lebensmitteln, zusätzlich nach Geruch und Geschmack bei unverpackten Lebensmitteln)** und kann bei positivem Ergebnis die entsprechenden Lebensmittel auch nach MHD verkaufen; es muss aber **deutlich am Regal oder auf der Verpackung darauf hingewiesen** werden, **dass das MHD überschritten ist.**

Die Abgabe von Lebensmitteln nach dem MHD durch den Handel ist sowohl nach EU- als auch nach Schweizer Recht möglich, sofern eine Täuschung des Konsumenten verhindert wird (Kapitel 6.2). Trotzdem wurde in der Praxis dieser rechtliche und hygienetechnisch unbedenkliche Spielraum von den Detailhändlern kaum genutzt. Es ist in Anbetracht der angestrebten **Food Waste Halbierung bis 2030**, wie es das Sustainable Development Goal 12.3 verlangt, nicht tragbar, dass Händler sichere Lebensmittel aus marktpolitischen Gründen entsorgen. Deshalb werden nachfolgend **MHD+ Abgabegrenzen definiert, innerhalb derer Lebensmittel mit einem MHD erfahrungsgemäss nicht verderben** (Kapitel 6.1). Die praktische Anwendung der **MHD+ Abgabegrenzen** sollte mit der Bildung der Konsument*innen bezüglich korrekter Interpretation von VD und MHD einhergehen, insbesondere damit das Angebot von Produkten mit abgelaufenem MHD auf Akzeptanz stösst und die Verbraucher in der Lage sind, die Qualität der Produkte sensorisch zu beurteilen (siehe Kap. 7.2).

Damit Händler und Spendenorganisationen in der Praxis bereit sind, die **MHD+ Abgabegrenzen** anzuwenden und Lebensmittel mit überschrittenem MHD abzugeben, muss sichergestellt werden, dass sie dabei kein erhöhtes Produkthaft-Risiko eingehen. Die rechtlichen Grundlagen dazu sind in Kapitel 3 zusammengestellt. Danach gehen Händler und Spendenorganisationen **kein erhöhtes Produkthaft-Risiko** ein, wenn sie Produkte mit überschrittenem MHD abgeben, sofern die Produkte während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer **fachgerecht gelagert, periodisch visuell geprüft** und die **Konsumenten über die MHD-Überschreitung informiert** werden.

Somit liefert dieser Bericht alle Grundlagen, um die Entsorgung von Lebensmitteln mit einem MHD im Gross- und Detailhandel zu verhindern, solange keine visuellen und sensorischen Verderbsmerkmale festgestellt werden können.

⁴³ <https://www.lebensmittelverband.de/de/publikationen/broschueren-flyer/pb-mindesthaltbarkeitsdatum>

5.2.2 METHODIK ZUR FESTLEGUNG VON **MHD+ ABGABEGRENZEN**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln legen die Produzenten anhand von produktspezifischen Lagertests, der Produktzusammensetzung bzw. -eigenschaften und Erfahrungswerte die bestimmte Haltbarkeit fest. Bei Produkten, die mit einem VD versehen werden, steht bei der Definition der Haltbarkeit die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Vordergrund, dabei müssen die gemäss der schweizerischen Hygieneverordnung (HyV, 2017; Anhang 1, Teil 1) definierten Lebensmittelsicherheitskriterien während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Produkte eingehalten werden. Bei Überschreiten der Haltbarkeit von «VD-Produkten» ist ein Überschreiten der gesetzlich definierten Lebensmittelsicherheitskriterien und damit verbunden ein gesundheitliches Risiko durch pathogene Keime nicht auszuschliessen, weshalb diese VD-Grenzen keine Toleranz beinhalten.

Bei Produkten mit einem MHD steht bei der Festlegung der Haltbarkeit die sensorische Qualität im Vordergrund. Damit die sensorischen Qualitätskriterien bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist sicher gewährleistet werden können, wird meist ein zeitlicher Puffer bis zum Ablaufdatum einkalkuliert, und auch nach Ablauf des MHD's können die Produkte während einer bestimmten Zeit problemlos konsumiert werden. Um einen Anhaltspunkt zu haben, wie lange Lebensmittel nach überschrittenem MHD erfahrungsgemäss bedenkenlos konsumierbar sind, werden in diesem Projekt *MHD+ Abgabegrenzen* definiert.

MHD+ Abgabegrenzen werden durch **Zeitspannen nach Ablauf des MHDs festgelegt, innerhalb derer Lebensmittel erfahrungsgemäss nicht verderben**. Diese *MHD+ Abgabegrenzen* ersetzen nicht die visuelle Prüfung der Produkte vor Abgabe und die sensorische Prüfung vor Verzehr. Sie sollen aber den Händlern und Spendenorganisationen das **Management erleichtern** und das **Risiko auf ein Minimum reduzieren**, dass Lebensmittel vor der Abgabe an den Endkonsumenten verderben und aufgrund der visuellen Prüfung entsorgt werden müssen.

Die *MHD+ Abgabegrenzen* wurden für verschiedene Lebensmittelkategorien individuell definiert. Wie Spielmann-Prada et al. (2021) in einem Entscheidungsbaum zur Bestimmung der Datierungsart von Lebensmitteln aufzeigen (Kapitel 3 vom Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln), bilden **die Mikrobiologie beeinflussende Eigenschaften und Prozesse** (a_w -Wert, pH-Wert, Erhitzungsverfahren, Salzen, Zuckern, Reifung, antimikrobiell wirkende Substanzen, o.Ä.) auch bei der Festlegung der *MHD+ Abgabegrenzen* die Grundlage. Die **produktspezifische Zusammensetzung, Verarbeitungsprozesse** sowie die **Lagerungsbedingungen** spielen bei der Verderblichkeit der Produkte ebenfalls eine wichtige Rolle. Für eine erste Einteilung der Produkte haben Experten für Lebensmittelsicherheit an der ZHAW folgende Gesetzmässigkeiten zusammengestellt:

- Produkte mit einem **a_w -Wert unter 0.86** können mit einer **sehr langen Haltbarkeit von einem Jahr** eingestuft werden, weil sich pathogene Mikroorganismen und viele Verderbsorganismen unterhalb dieses Wertes nicht mehr vermehren können. Eine Ausnahme bildet der sensorische Verderb bei Produkten, welche ungesättigte Fettsäuren enthalten, insbesondere Nüsse und Butter. Diese werden deshalb mit einer Haltbarkeit von höchstens 30 Tagen eingestuft.
- Produkten mit einem **pH-Wert unter 4.5** kann eine relativ lange **Zeitspanne von +120 Tagen** für die Abgabe nach dem MHD zugeordnet werden, da sich pathogene Mikroorganismen und viele Verderbsorganismen unterhalb dieses pH-Wertes in der Regel nicht vermehren können.
- Hitzebehandlungen verlängern die Haltbarkeit von Produkten: **UHT-Produkte können bis zu einem Jahr über das MHD hinaus** gelagert werden.
- Produkte, welche ein **Verbrauchsdatum (VD)** aufweisen, müssen nach dem Erreichen der Haltbarkeitsfrist **aus dem Verkehr** gezogen und dürfen nicht mehr abgegeben werden (siehe Kap. 2.1).

Um die daraus folgende Einteilung weiter zu verfeinern, wurde eine Synthese aus bereits erprobten Leitfäden aus **Italien** (Balzaretto et al., 2015), **Belgien** (DePraeter and Lefevre, 2017), den **Niederlanden** (NVWA, 2015) und **England** (WRAP, 2020) gemacht. Die genannten Spendenleitfäden ordnen den verschiedenen Kategorien *MHD+ Abgabegrenzen* zu. Im Falle abweichender Angaben zwischen den einzelnen Leitfäden wurde für die Synthese in diesem Bericht vorsichtshalber jeweils die **kürzere Zeitspanne** übernommen und allgemein wurden die *MHD+ Abgabegrenzen* auf die nächstkürzere Zeitspanne der hier verwendeten Kategorien abgerundet (beispielsweise wurden Produkte mit einer *MHD+ Abgabegrenze* im italienischen Leitfaden von «MHD +1-2 Monaten» der Gruppe «MHD +30 Tage» zugeordnet). Die ausländischen Leitfäden werden jeweils seit den Jahren 2015 (I), 2016 (NL) und 2017 (BE, UK) erfolgreich eingesetzt und sind **behördlich legitimiert**. In Anhang A sind schriftliche Bestätigungen von den Spendenorganisationen zu finden, dass seit der Einführung der Verteilung von Lebensmitteln mit überschrittenem MHD innerhalb der angegebenen Zeitspannen und unter Einhaltung der Anforderungen der entsprechenden Leitfäden **keine Beschwerden** eingegangen und **keine Krankheitsfälle** dokumentiert worden seien und dass eine Anwendung der entsprechenden *MHD+ Abgabegrenzen* in der Schweiz empfohlen wird. Eine weitere Evidenz ergeben mikrobiologische und sensorische Tests einer Studie aus Polen, welche die gesundheitliche und sensorische Qualität verschiedener Produktkategorien bis zu mehreren Monaten nach Ablauf des MHDs als stabil identifizieren (Trzaskowska et al., 2020, Zielinska et al., 2020)⁴⁴.

In einem letzten Schritt wurde das Ergebnis durch **Experten** für Lebensmittelsicherheit an der ZHAW sowie durch Erfahrungen von Experten aus der Schweizer Lebensmittelindustrie und von Spendenorganisationen (Tischlein deck dich, Schweizer Tafel, Partage, Tables du Rhône) geprüft und weiterentwickelt. Die Einteilung wurde **in einer Marktanalyse anhand von rund 300 Produktbeispielen aus allen Lebensmittelkategorien** durch die Experten **geprüft und optimiert**, indem die Haltbarkeitsfrist zwischen Prüfdatum im Laden und Ablaufdatum festgehalten und mit der *MHD+ Abgabegrenze* verglichen wurde (die Dokumentation kann auf Anfrage beim BLV als elektronischer Anhang bezogen werden). Gewisse Produktgruppen wurden gegenüber den ausländischen Leitfäden weiter aufgeteilt und andere Haltbarkeiten zugeordnet. Die wichtigsten Änderungen werden folgendermassen begründet:

- Für **gekochte Eier** wird die in ausländischen Leitfäden vorgeschlagene *MHD+ Abgabegrenze* von +6 auf **+14 Tage** verlängert und die Bedingung hinzugefügt, dass sie **kühl bei 5°C gelagert** werden. Eine Arbeit des Bundesamtes für Gesundheit hat Lagertests durchgeführt. Dabei haben sich hartgekochte Eier aus dem Handel während der gesamten Lagerdauer von 5 Monaten bei Raumtemperatur als sicher herausgestellt⁴⁵. Durch Kühlung kann die Haltbarkeit zusätzlich verlängert werden (BAG, 2002). Die Empfehlung wird bekräftigt durch einen grossen Schweizer Eierproduzenten, der mit einem **Degustationsmonitoring** die Unbedenklichkeit der Eier während 45 Tagen ab Kochdatum (also bis 15 Tage über das MHD) empirisch nachweisen konnte. Diese Zeitspanne ist insbesondere nach Ostern relevant, um die Verteilung von Überproduktionen sicherstellen zu können.

⁴⁴ Trzaskowska et al., 2020, und Zielinska et al., 2020, bestätigen mit mikrobiologischen und sensorischen Tests für 6 verschiedene Produktgruppen (Hirse, Tomatenkonzentrat, Bohnen in Tomatensauce, Thunfischkonserven, Pasteten, Rahm), dass die Lebensmittelsicherheit bei korrekter Lagerung deutlich über das MHD hinaus gewährleistet werden kann und auch die sensorische Qualität nur langsam im Verlaufe mehrerer Monate abnimmt. Die Autoren empfehlen eine Zeitspanne von mindestens einem Monat festzulegen, in welcher die betroffenen Produktgruppen bedenkenlos in Verkehr gebracht werden.

⁴⁵ «Als Beurteilungsmassstab wurde die Hygieneverordnung (HyV) zugezogen. Diese legt in einem Toleranzwert fest, dass in Eiern und Eiprodukten nicht mehr als 100 000 aerobe, mesophile Keime (AMK) pro Gramm enthalten sein dürfen.» (BAG, 2002)

➤ **Schaleneier (rohe Eier):**

In der schweizerischen Gesetzgebung (HyV, 2021) Art. 54, Absatz 3 wurde bzgl. der Abgabe von Eiern festgelegt: «Sie [rohe Eier] dürfen längstens während 21 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.» Da es sich bei Schaleneiern naturgemäss aufgrund seiner **bakteriostatischen bis bakteriziden Eigenschaften** (hoher pH-Wert des Eiweiss mit Lysozym und weiteren bakteriostatischen bzw. -ziden Inhaltsstoffen) um lang haltbare Produkte handelt, wird eine *MHD+ Abgabegrenze* am Ende der Haltbarkeit (MHD) von **«MHD +6 Tagen»** empfohlen, versehen mit dem Hinweis, dass die Eier **vor Genuss erhitzt** oder nur für erhitzte Speisen verwendet werden sollten. Damit kann vermieden werden, dass allfällig im Ei-Inneren (Eidotter-Bereich) vorhandene Salmonellen (sehr selten) sich weitervermehren können und zu einem Lebensmittelsicherheitsrisiko führen. Diese Empfehlung entspricht der heutig gängigen Praxis, dass alle Produkte mit einem MHD bis 6 Tage nach Ablauf des MHDs gespendet werden können.

➤ **Pasteurisierte Milch:**

Gemäss den Ergebnissen der Marktuntersuchungen, die im Rahmen des Datierungsleitfadens von Spielmann-Prada et al. (2021) durchgeführt wurden, variiert die Haltbarkeit von pasteurisierter Milch je nach Pasteurisations-Technologie zwischen 1 (Vollmilch, pasteurisiert) und 4 Wochen (ESL - extended shelf life - Milch, hochpasteurisiert oder pasteurisiert und mikrofiltriert), wobei alle Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD) versehen sind. Durch die Pasteurisation der Milch werden **pathogene Keime**, die aus der Rohmilch kommen können, **in der Regel abgetötet**. Zudem **verhindert die Kühlung** von pasteurisierter Milch die **Entwicklung von mesophilen Keimen**, z.B. mesophilen Sporenbildnern, die die Pasteurisation überleben und bei Vermehrung gesundheitlich problematisch sein könnten. Folglich **dominieren** in pasteurisierter und kühlgelagerter Milch **psychrophile und psychrotolerante Verderbskeime** wie Pseudomonaden und Vertreter der Familie der Enterobacteriaceae, die sich bei 5°C vermehren können und dabei zum Verderb der Milch führen. **Dieser Verderb ist anhand sensorischer Veränderungen** (Dicklegung, fauliger Geruch und bitterer Geschmack) durch den Konsumenten **sehr gut erkennbar** und tritt i.d.R. erst nach einigen Tagen nach Überschreiten des VD's auf. Dies bestätigt eine Studie der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit zur Haltbarkeit von Milch, insbesondere von ESL-Trinkmilch (AGES, 2017), sowie Milch-Haltbarkeitstests der University of Chester, welche die Unbedenklichkeit aller Proben bis zu 8 Tagen nach dem Verbrauchsdatum feststellen konnten⁴⁶.

Die genannten Gründe sprechen für eine Umdatierung von pasteurisierter Milch von VD auf MHD. Dies wird im Datierungsleitfaden von Spielmann-Prada et al. (2021) für ESL Milch bereits empfohlen und entspricht der gängigen Praxis in Deutschland (EC, 2018)⁴⁷. Solange aber Produkte mit einem VD datiert werden, kann hier keine MHD+ Abgabegrenze empfohlen werden.

➤ **Kühl gelagerte, pasteurisierte Frucht- und Gemüsesäfte sowie pflanzliche Milchalternativen**

werden mit +120d statt +360d eingestuft, insbesondere wegen dem Risiko für Alicyclobacillus acidophilus, welcher zwar gesundheitlich unbedenklich ist, aber zu einem sensorisch negativen, oft als 'medizinisch' wahrgenommenen Geschmacksveränderung führt.

⁴⁶ <https://feedbackglobal.org/no-use-crying-over-spilled-milk/>

⁴⁷ Zitat: «Im Falle von „frischer“ Milch hat sich die Milchindustrie in Deutschland laut den befragten Lebensmittelunternehmen bereit erklärt, die sogenannte ESL-Milch (Extended Shelf Life – längere Haltbarkeit im Regal), die bei Temperaturen bis 135° C mit oder ohne Mikrofiltration wärmebehandelt wird, als „Frischmilch – länger haltbar“ mit einem MHD von 24 Tagen zu kennzeichnen. Den Lebensmittelunternehmen zufolge könnte eine solche ESL-Milch gekühlt ohne Weiteres eine Haltbarkeit von bis zu 40 Tagen haben. Eine Haltbarkeit von 40 Tagen wäre jedoch nicht damit vereinbar, was sich die Verbraucher unter dem Wort „frisch“ auf dem Etikett vorstellen. Daher wurde gemeinsam beschlossen, die MHD auf maximal 24 Tage zu begrenzen.» (EC, 2018)

- **Brot** (vorgebacken oder fertig gebacken, verpackt) wird mit +14d statt +30d datiert, da in der Regel eine relativ kurze Verteilzeit für die Verteilung an die Endkonsumenten ausreicht und es für die längere Frischhaltung empfehlenswert ist, das Brot einzufrieren.
- **Joghurts** werden mit +30d statt +6d eingeordnet, weil der tiefe pH-Wert infolge der Fermentation durch die **Milchsäurebakterien** das Produkt vor Verderb schützt.
- **Frühstückscerealien und Cornflakes** wurden zusammen mit Knäckebrot und Zwieback bei MHD +120 Tagen eingeordnet, weil bei diesen Produkten aufgrund des tiefen a_w -Werts kein Mikroorganismenwachstum zu erwarten ist. Weiterhin sind viele der Produkte unter MAP (modified atmosphere packaging) verpackt, welches sensorische Veränderungen durch Oxidationen verhindert.

Das finale Ergebnis ist in Tabelle 3 dargestellt. Für die aufgeführten Produktkategorien wird eine *MHD+ Abgabegrenze* vorgeschlagen, nach der die Produkte **erfahrungsgemäss sicher** sind, d.h. keine gesundheitlichen Risiken beim Konsum verursachen. Bei der Kommunikation dieser Tabelle wird empfohlen, die Konsumenten darüber zu informieren, dass

- **sensorische Veränderungen in Aussehen/Textur, Geruch und Geschmack nicht auszuschliessen** sind,
- die **Lebensmittel vor dem Verzehr sensorisch zu prüfen** sind und nur konsumiert werden sollen, falls Aussehen, Geruch und Geschmack einwandfrei sind,
- die Hersteller **keine Garantie für die Produktqualität** nach Ablauf des MHDs übernehmen und nicht wegen sensorischer Mängel kritisiert oder zur Verantwortung gezogen werden können (EC, 2018).

Für **Produkte mit einem MHD, die nicht explizit aufgeführt** sind oder **klar einer Kategorie zugeordnet** werden können, gilt die minimale Zeitspanne von MHD **+6 Tagen**.

Alle Produkte mit einem **Verbrauchsdatum** dürfen **nach Ablauf** dieses Datums **NICHT mehr in Verkehr gebracht** werden, sofern sie nicht vor Ende des Ablaufs der Haltbarkeit in einwandfreiem Zustand eingefroren werden. Eine Ausnahme bilden Produkte, für welche der Datierungsleitfaden von Spielmann-Prada et al. (2021) explizit eine Umdatierung von VD auf MHD empfiehlt (VD in Tabelle 3 mit einem * gekennzeichnet).

6 EMPFEHLUNGEN ZUR ABGABE VON LEBENSMITTELN

6.1 ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ABGABE, SPENDE UND WEITERVERWERTUNG

In **erster Priorität** sollen **präventive Massnahmen** umgesetzt werden, damit möglichst wenig Lebensmittel das Ablaufdatum erreichen, bevor sie verkauft werden. Insbesondere sollten Produkte mit einer angemessenen Vorlaufsfrist vor Ablauf des Ablaufdatums zu reduziertem Preis angeboten werden.

Wenn präventive Massnahmen nicht ausreichen, um Verluste im Handel ganz zu vermeiden, so wird empfohlen, Produkte

- kurz vor Ablauf des MHDs oder VDs oder
- innerhalb der *MHD+ Abgabegrenze* (Tabelle 3)

folgendermassen zu verwenden:

- **Betriebsinterne Weiterverwendung** als Lebensmittel (z.B. in betriebseigenen Gastronomiebetrieben)
- **Abgabe an Spendenorganisationen** für die Umverteilung von Lebensmitteln
- **Verkauf zu reduziertem Preis** mit entsprechender Kennzeichnung, falls das MHD überschritten ist (in-house oder extern z.B. über eine App wie *Too Good To Go*)
- **Abgabe an Verarbeitungs- und Gastronomiebetriebe** für die Verwendung als Lebensmittel
- **Abgabe an Mitarbeitende**
- **Abgabe an Verteilinstitutionen** wie *Foodsharing*, *Restessbars*, etc.

Grundsätzlich wird empfohlen, die **Abgabe an steuerbefreite, karitative Spendenorganisationen** gegenüber der generellen Abgabe an Konsumenten zu **bevorzugen**, weil damit ein **sozialer Zusatznutzen** entsteht. Für die Abgabe an Verteilinstitutionen ist im Anhang F ein Vorschlag für eine Haftungsvereinbarung, um sich im Sinne des Produkthaftungsgesetzes (PrHG) abzusichern.

Alternativ können Produkte, die noch nicht tiefgekühlt wurden, sich aber zum Einfrieren eignen (z.B. Brot, Fleisch, Käse), vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums **zwecks Haltbarkeitsverlängerung eingefroren** werden, sofern sie noch einwandfrei sind und während ihrer gesamten Haltbarkeitsdauer korrekt gelagert wurden (Kap. 6.3).

Falls Lebensmittel **bis zur Erreichung der MHD+ Abgabegrenze** trotz Befolgen der **Präventionsmassnahmen in Kapitel 7** über die obigen Kanäle **nicht** an Konsument*innen oder weiterverarbeitende Betriebe **abgegeben werden können**, sind folgende Verwertungsoptionen zu empfehlen (Reihenfolge beachten):

- 1) **Verfütterung an Tiere**, sofern die Lebensmittel sich als Futtermittel für die entsprechenden Tiere eignen⁴⁸ und nicht verdorben sind
- 2) Entsorgung im **Grüngut** zur Verwertung in Biogasanlagen oder Kompostierung

Die Entsorgung im Kehrriech oder im Abwasser sollte möglichst vermieden werden.

In Tabelle 3 sind *MHD+ Abgabegrenzen* für verschiedene Produktgruppen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD) aufgeführt. Die Methodik zur Bestimmung der Abgabegrenzen ist in Kap. 5 dokumentiert. Die angegebene Lagertemperatur bezieht sich auf die Lagerung vor UND nach Ablauf des MHDs. Produkte mit VD, welche in der Tabelle mit "TK +90" gekennzeichnet sind, dürfen aber nur im tiefgekühlten Zustand über das VD hinaus aufbewahrt werden (siehe Kapitel 6.3). Für Produktkategorien, bei denen das MHD mit * gekennzeichnet ist, gibt es heute noch Produkte mit einem VD auf dem Markt. Für diese Produkte wird aber eine Umdatierung auf ein MHD und eine entsprechende *MHD+ Abgabegrenze* empfohlen (Spielmann-Prada et al., 2021).

⁴⁸ Bei der Verfütterung von Lebensmitteln an Nutztiere ist insbesondere die Verordnung über tierische Nebenprodukte (VTNP) zu beachten, welche das Verfüttern von Speiseresten sowie tierischem Eiweiss mit einigen Ausnahmen (Milchprodukte, Eierzeugnisse...) nicht zulässt.

Tabelle 3: *MHD+ Abgabegrenzen* für verschiedene Produktgruppen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD). Die Liste ist nicht abschliessend. **Für nicht aufgeführte Produkte mit einem MHD** gilt der **Grundsatz MHD +6 Tage**. Vorschlag für entsprechende Etikette siehe Abbildung 6 in Anhang J.

ESL = Extended Shelf Life, LM = Lebensmittel, TK = Tiefkühlen, ZT = Zimmertemperatur

Kategorien	Unterkategorien (Beispiele nicht abschliessend)	Lagerung bei	Abgabegrenzen für unbedenklichen Konsum	
			MHD oder VD	Tage
Alkoholfreie Getränke	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen mit Kühlung	5°C	MHD	+30
	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Süssgetränke, Mineralwasser	ZT	MHD	+120
	Kaffee (Bohnen, Trockenpulver); Tee (trocken in Beutel oder offen)	ZT	MHD	+360
Gemüse und Früchte	sterilisiert (Konserven)	ZT	MHD	+360
	sterilisiert oder hocherhitzt, in Öl oder Marinade	ZT	MHD	+120
	getrocknet	ZT	MHD	+120
	fermentiert und/oder in Lake (salzig oder sauer)	5°C	MHD	+30
	roh und/oder verarbeitet, ohne Haltbarmachung		<i>ohne Datierung: optisch prüfen</i>	
Getreide u.a. getrocknete Lebensmittel	Mehle und Stärke	ZT	MHD	+360
	Teigwaren, Reis, (Pseudo-) Getreideprodukte getrocknet	ZT	MHD	+360
	Kartoffelprodukte u.a. Produkte getrocknet	ZT	MHD	+360
Brote, Flocken und Frühstückscerealien	Müeslimischungen, Frühstückscerealien, Cornflakes, Flocken	ZT	MHD	+120
	Knäckebrote, Zwieback, Crackers und Waffeln	ZT	MHD	+120
	Brote und Backwaren	ZT	MHD	+14
Fette und Öle	Fette und Öle	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) mit Kühlung	5°C	MHD*	+30
Milch und Milch(ersatz)produkte	Milchpulver, Kondensmilch	ZT	MHD	+120
	Schmelzkäse	ZT	MHD	+120
	UHT Milch und UHT-Milchgetränke, ungekühlt	ZT	MHD	+30
	Butter, Butterersatzprodukte	5°C	MHD*	+30
	UHT und hocherhitzte Milchprodukte, gekühlt	5°C	MHD*	+30
	Pasteurisierte Milch (ESL)	5°C	MHD*	+6
	Pasteurisierte Milch und Milchprodukte	5°C	VD	0
	Gesäuerte Milch- und Rahmprodukte, Joghurt	5°C	MHD*	+14
	pflanzliche Joghurtalternativen	5°C	MHD*	+14
	Hart- und Halbhartkäse	5°C	MHD*	+30
	<i>Ausnahmen:</i> Reibkäse, Fondueemischung	5°C	VD	mit TK +90
	Weichkäse mit Haltbarkeit >1 Monat	5°C	MHD*	+14
	Frischkäse, Quark mit Haltbarkeit > 1 Monat	5°C	MHD*	+30
<i>Ausnahmen:</i> Frisch-, Weichkäse mit Haltbarkeit < 1 Monat -> Mozzarella, Ricotta, Rohmilch-Weichkäse	5°C	VD	mit TK +90	
Eier	Schaleneier ungekocht, in Schalen	5°C	MHD	+6
	Schaleneier gekocht	ZT	MHD	+14
Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren	Fleischkonserven ungekühlt	ZT	MHD	+120
	Getrocknete, langhaltbare Fleischwaren	ZT	MHD	+30
	Rohpökelfleisch, am Stück	ZT	MHD	+30
	Rohwürste, schnitt- oder streichfähig (zum Rohessen)	5°C	MHD	+30
	Rohpökel- und Rohwurstwaren, geschnitten (zum Rohessen)	5°C	MHD	+14
	Rohwürste (z.B. Schübli), zum Kochen	5°C	VD	mit TK +90
	Kochpökelfleisch, am Stück oder geschnitten	5°C	VD	mit TK +90
	Kochwürste und Kochwurstwaren, Brühwürste	5°C	VD	mit TK +90
	Frischfleisch und Innereien, roh	5°C	VD	mit TK +90
Fisch und Fischwaren, Meeresfrüchte	Fisch und Meeresfrüchte Konserven	ZT	MHD	+360
	Fisch- und Meeresfrucht-Erzeugnis, m/o Erhitzung oder Lake	5°C	VD	mit TK +90
	Fisch und Meeresfrüchte roh	5°C	VD	mit TK +90
Fertiggerichte und Convenience (inkl. vegetarische und vegane Fertiggerichte)	küchenfertig (muss nicht mehr zugeschnitten oder portioniert werden)	5°C	VD	mit TK +90
	garfertig (muss noch gebraten, gekocht, frittiert gebacken werden)	5°C	VD	mit TK +90
	aufbereitetfertig (noch mit weiteren LM, oft heisser Flüssigkeit zu mischen)	5°C	VD	mit TK +90
	regenerierfertig (kann direkt erhitzt und dann verzehrt werden)	5°C	VD	mit TK +90
	verzehrfertig (kann direkt gegessen werden)	5°C	VD	mit TK +90
Süsswaren	Zucker, Süsstoffe, Honig, Konfitüren, süsse Brotaufstriche, Sirup, Caramel, zuckerbasierte Massen	ZT	MHD	+360
	<i>Ausnahmen:</i> Massen auf Nussbasis, Marzipan	ZT	MHD	+30
	Schokolade und Kakaoerzeugnisse	ZT	MHD	+360
	<i>Ausnahmen:</i> Schokolade mit Cremefüllungen	ZT	MHD	+30
	Dauerbackwaren (Kekse, Biskuit, Lebkuchen, Waffeln) (i.d.R. ohne Füllungen, bei sachgemässer Lagerung mind. 1 Monat lagerbar)	ZT	MHD	+30
	Feine Backwaren ohne oder mit zuckerbasierten Füllungen (Kuchen, Stollen, Kleingebäck, Konfekt, Blätterteiggebäck)	ZT	MHD	+6
	Patisseriewaren (Torten, Törtchen, Tartelettes gefüllt) (Füllungen nicht durchgebacken, meist auf Creme-/Rahmbasis)	5°C	VD	mit TK +90
	Crems und Puddings	5°C	VD	mit TK +90
	<i>Ausnahmen:</i> (siehe oben)			
Verschiedenes	Tiefkühlprodukte	TK	MHD	mit TK +90
	Salz und Gewürze	ZT	MHD	+360
	Essig	ZT	MHD	+360
	(Gesalzene) Nüsse, Samen, Kerne, salzige Brotaufstriche	ZT	MHD	+30
	Chips und gebackene Snacks, Salzgebäck, Laugendauergebäck	ZT	MHD	+30

* Umdatierung auf MHD angestrebt, aktuell aber teilweise noch mit VD datiert

6.2 KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN NACH ABLAUF DES MHDs

Lebensmittel mit einem überschrittenen MHD können während der Dauer der in Tabelle 3 definierten *MHD+ Abgabegrenze* (6 bis 360 Tage nach Überschreiten des MHDs) Konsumentinnen und Konsumenten verkauft oder abgegeben werden. In diesem Fall braucht es eine **transparente Information der Konsumenten**.

Deshalb sollten die Inverkehrbringer Produkte in Selbstbedienung, deren MHD zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens überschritten ist, mit einem **Hinweis** kennzeichnen, **dass das MHD überschritten ist** (z.B. «MHD abgelaufen»), und einer **Angabe, wie lange das Produkt nach Ablauf des MHDs noch verzehrt werden kann**. Die entsprechende Zeitspanne (*MHD+ Abgabegrenze*) kann aus Tabelle 3 abgeleitet werden.

Für die Kommunikation an Konsumenten ist bei Zeitspannen über 14 Tagen die Angabe in Monaten zu bevorzugen, weil es die korrekte Interpretation erleichtert (z.B. «innert 6/14 Tagen/1/3/12 Monaten nach Ablauf des MHDs konsumieren» oder «MHD +6/14 Tage» / «MHD +1/3/12 Monate»). Um eine **Täuschung des Konsumenten zu verhindern**, sollte dieser Hinweis in jedem Fall gut sichtbar sein. Es ist zudem empfehlenswert darauf hinzuweisen, dass vor dem Verzehr mit den eigenen Sinnen zu prüfen ist, ob das Produkt noch gut ist (z.B. «**vor dem Verzehr riechen, sehen, schmecken**»).

Die entsprechenden Hinweise werden entweder **auf jedem Produkt** angebracht (z.B. durch einen Aufkleber – **Einzeldeklaration**; Vorschlag siehe Abbildung 6 in Anhang J), oder allgemein an einer gut sichtbaren Stelle kommuniziert (z.B. durch ein **Hinweisschild am Regal, einen Flyer oder ein Plakat**). Bei Produkten **im Offenverkauf reichsam Verkaufsort** ein gut sichtbarer **Hinweis aus, dass das MHD überschritten ist** (z.B. ein Tischsteller oder ein Plakat). Diese Empfehlungen wurden von den rechtlichen Grundlagen von Kapitel 2.3.1 abgeleitet.

Nach Ablauf der *MHD+ Abgabegrenze* wird davon ausgegangen, dass das Lebensmittel nicht mehr für den Konsum (Art. 7 Abs. 2 Bst. b LMG) geeignet ist und nicht mehr abgegeben werden darf. Falls die Frist bis zur Erreichung der *MHD+ Abgabegrenze* nicht zur Verteilung der Produkte ausreicht und die Produkte noch sicher sind (z.B. grössere, falsch etikettierte Produktionscharge), kann aber eine **schriftliche Haltbarkeitsverlängerung vom Hersteller** beantragt werden (siehe Kapitel 8, Frage 2).

Alternativ kann der Inverkehrbringer das **MHD im Rahmen der Selbstkontrolle verlängern**. In diesem Fall muss das **MHD auf jedem Produkt geändert** werden.

Lebensmittel sollten grundsätzlich möglichst frisch an Konsumenten abgegeben werden, um den Konsumenten eine möglichst lange Konsumationsfrist zu gewähren. Die Abgabe nach Ablauf des ursprünglichen MHDs sollte nur dann erfolgen, wenn eine Abgabe vor Ablauf des MHDs nicht möglich war.

6.3 EINFRIEREN ZWECKS HALTBARKEITSVERLÄNGERUNG

Grundsätzlich **zum Einfrieren geeignete Lebensmittel mit einem VD oder einem MHD**, insbesondere Fleischprodukte, können zwecks Haltbarkeitsverlängerung **spätestens bis am Tag, an dem das Ablaufdatum erreicht wird, eingefroren** werden, sofern sie noch in einwandfreiem Zustand sind. Diese Möglichkeit ist **konsistent mit der europäischen Praxis**, unter anderem in folgenden Dokumenten:

- Empfehlung im EFSA-Leitfaden für Lebensmittelspenden, S. 15 (Koutsoumanis et al., 2018)
- Empfehlung im Leitfaden zur Kennzeichnung umverteilter Lebensmittel aus Grossbritannien, S. 9, siehe auch Anhang G in diesem Dokument (WRAP, 2020)
- Empfehlung im Leitfaden für Lebensmittelspenden in skandinavischen Ländern, S. 39-40 (Gram-Hanssen et al., 2016) -> bis zu 2 Monaten nach Einfrierdatum
- Empfehlung im Leitfaden zur guten Handelspraxis für Spendenorganisationen in Italien, S. 30 (Balzaretto et al., 2015)

Das Einfrieren von Lebensmitteln bis zum Ablaufdatum zwecks Haltbarkeitsverlängerung ist auch **im Schweizer Recht vorgesehen** (siehe Kapitel 2.1). Beim Einfrieren müssen folgende Bedingungen erfüllt werden:

- Versichern, dass das Lebensmittel **korrekt gelagert** wurde, **von einwandfreier und handelsüblicher Qualität ist und den nötigen Frischegrad besitzt**⁴⁹ sowie für den Tiefkühlvorgang geeignet ist (z. B. können hier die Hinweise des Herstellers beachtet werden).
- Versichern, dass das Produkt bisher noch nicht eingefroren und wieder aufgetaut wurde.
- Versichern, dass die **Lebensmittelsicherheit** jederzeit gewährleistet wird.
- Der **Tiefkühlprozess** mit der **Zieltemperatur -18°C** muss nach Ladenschluss des Tages, an dem das Ablaufdatum erreicht wird, **beginnen** sowie kontrolliert und schnell durchgeführt werden. Während der Lagerung muss das Produkt permanent in einer regulären TK-Zelle bei -18°C gehalten werden.
- Das vorgängige VD resp. MHD muss **durch ein neues MHD** oder **durch das Einfrierdatum sowie eine zusätzliche Haltbarkeitsfrist (z.B. 90 Tage) ergänzt** werden (siehe Anhang J).
- Falls nicht bereits auf der Verpackung vorhanden, sind **neue Instruktionen** für die **Lagerung** und die **Verwendung/Zubereitung** des Produktes anzubringen (mit dem Hinweis, dass das Produkt **nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren** und **sofort oder innerhalb von 24 Stunden**⁵⁰ **verbraucht** werden soll). Ein Hinweis, das Produkt vorzugsweise **im Kühlschrank aufzutauen**, wird empfohlen.

Bei der praktischen Umsetzung z.B. durch einen Aufkleber ist eine Täuschung des Konsumenten zu vermeiden. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass

- keine rechtlich notwendigen Verpackungsinformationen überklebt werden.
- bei Waren im Offenverkauf, welche die Abgabeart wechseln, eine neue Verpackung mit allen rechtlich notwendigen Informationen vorliegt.

Ein Vorschlag für Spendenorganisationen ist in Anhang J zu finden. Es wird zudem empfohlen, dass das alte Ablaufdatum sowie die alte Aufbewahrungstemperatur auf der Verpackung durchgestrichen werden. Eine Auflistung von Produkten, die sich zum Einfrieren eignen, ist in Tabelle 3 zu finden.

6.4 EMPFEHLUNG FÜR DIE ABGABE VON «ULTRAFRISCHPRODUKTEN»

Produkte mit einem Verbrauchsdatum, welche sich nicht zum Einfrieren gemäss Kapitel 6.3 eignen (hier «Ultrafrischprodukte» genannt⁵¹), dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatum nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Deshalb wurde früher auf vielen Produkten ein Verkaufsdatum aufgedruckt. So konnte die Zeitspanne zwischen Verkaufs- und Verbrauchsdatum zur Verteilung in Form von Lebensmittelspenden genutzt werden. Den Konsumenten wurde so eine Konsumationsfrist gewährt, die auch für Produktespenden an karitative Organisationen genutzt werden konnte.

⁴⁹ In der HyV ist in Art. 25 Abs. 1 für Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs festgelegt, dass diese, sofern sie von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind und den nötigen Frischegrad besitzen, zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgekühlt werden können. Dabei ist Entscheidungskompetenz gefragt und sicherzustellen, dass das Produkt während seiner gesamten Haltbarkeitsdauer korrekt gelagert wurde. In Abs. 4 steht zudem, dass tiefgekühlte Lebensmittel vorverpackt sein müssen, ausgenommen Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

⁵⁰ Die Formulierung «sofort» wird durch die Vollzugsbehörden teilweise bevorzugt mit der Begründung, dass «innerhalb von 24h» einer geringfügigen Verlängerung des Verbrauchsdatums entspricht und den aktuellen Rechtsgrundlagen nicht gerecht würde.

⁵¹ Die Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) definiert «ultrafrische» Produkte als «Salate und Gerichte mit einer kurzen Haltbarkeit, die besonders schonend zubereitet werden und keine Zusatzstoffe enthalten. Sie sind entweder genussfertig für die Konsumenten bereit oder schnell zubereitet für den bequemen Verzehr unterwegs oder zu Hause.» (<https://www.bina.ch/produktlinien/food-convenience/einzelhandel/fertiggerichte-ultrafrisch/>)

Die **Abschaffung** eines auf die Verpackungen aufgedruckten **Verkaufsdatum** ist einerseits sinnvoll, um Fehlinterpretationen von Haltbarkeitsdaten beim Konsumenten zu vermeiden (WRAP, 2019). Sie **schränkt aber die Möglichkeit ein, die Produkte an karitative Organisationen zu spenden**, da die Produkte bis zum letzten Verbrauchsdatum in Laden angeboten werden⁵². Zudem besteht ohne neue Lösung das **Risiko von mehr Food Waste in den Haushalten**, weil den Konsumenten **nach dem Einkauf keine angemessene Konsumationsfrist garantiert** wird (wenn ein Produkt vor Ladenschluss am Tag des Verbrauchsdatums gekauft wird, bleiben nur noch einige Stunden, um das Produkt zu verzehren). **Deshalb braucht es eine neue Lösung, um die Verluste von «Ultrafrischprodukten» mit Verbrauchsdatum im Detailhandel zu minimieren.**

Ein möglicher Lösungsansatz besteht darin, betriebsintern ein **Verkaufsdatum im elektronischen Produktmanagement** festzulegen, welches nicht auf die Produktverpackungen aufgedruckt wird, aber ermöglicht, Produkte **spätestens einen Tag vor Ablauf des Verbrauchsdatums aus dem regulären Verkauf zu nehmen** und über einen anderen Kanal die **Verteilung sicherzustellen** (siehe Kapitel 6.1). Die Einführung eines «internen Verkaufsdatums» **verhindert erstens Food Waste** von «Ultrafrischprodukten» **im Detailhandel** und **vermindert zweitens die Entsorgung von solchen Produkten im Haushalt**, indem den Konsumenten eine **minimale Konsumationsfrist garantiert** wird (mögliche Lösungsansätze siehe Anhang I).

Für die praktische Umsetzung eines «internen Verkaufsdatums» bei «Ultrafrischprodukten» empfiehlt sich die **Integration in eine Branchenleitlinie**. So kann eine optimale, branchenweite Lösung generiert werden, obwohl es für die einzelnen Unternehmen marktwirtschaftlich attraktiver wäre, die Produkte bis zum Ablauf des Verbrauchsdatums im Verkaufsregal zu halten. Es wird empfohlen, eine entsprechende Lösung zusammen mit den beteiligten Akteuren in einem **Folgeprojekt** auszuarbeiten.

Die empfohlenen Verwertungs- und Umverteilungsmöglichkeiten, die in Kapitel 6.1 zusammengestellt werden, gelten auch für «Ultrafrischprodukte».

6.5 GEKÜHLTE FERTIGGERICHTE UND FRISCH ZUBEREITETE SPEISEN

Die Vielfalt an zubereiteten Speisen mit Kühlung ist sehr gross. Aufgrund der unterschiedlichsten Zubereitungsarten beim Hersteller und den verschiedenen Verarbeitungsarten beim Konsumenten oder Gastronomiebetrieb sind weitergehende, vertiefte Untersuchungen nötig, um konkrete Empfehlungen für die direkte Abgabe gekühlter und zubereiteter Speisen geben zu können. Deshalb werden in diesem Abschnitt nur einige allgemeine Hinweise gegeben.

Bei gekühlten und zubereiteten Speisen ist es nicht trivial zu beurteilen, ob die Produkte mikrobiologisch einwandfrei sind oder nicht. Im Zweifelsfall steht die **Lebensmittelsicherheit an oberster Stelle**. Bei heiklen Gerichten kann **nicht nur auf die Sinne vertraut** werden. Die meisten Produkte dieser Kategorie sind mit einem Verbrauchsdatum (VD) mit kurzer Haltbarkeit gekennzeichnet. Die Haltbarkeit ist bei gewissen Produkten zu kurz, um ohne Risiko umverteilt zu werden. Für viele der betroffenen Produkte und Speisen kann durch Tiefkühlung vor Ablauf des Verbrauchsdatums und in einwandfreiem Zustand eine Haltbarkeitsverlängerung erzielt werden, welche die Umverteilung ermöglicht (siehe Kapitel 6.3 sowie Tabelle 3).

⁵² Gemäss mündlicher Auskunft von Alex Stähli, Geschäftsführer von Tischlein deck dich, haben die Lebensmittelspenden von Coop deutlich abgenommen, als Coop das Verkaufsdatum aufgehoben hat.

In gewissen EU-Ländern geben die Spendenleitfäden konkrete Empfehlungen für die Abgabe zubereiteter Speisen aus Gastronomiebetrieben an Mitarbeitende und Verteilorganisationen, so beispielsweise in Finnland⁵³.

Zur Vermeidung von Food Waste ist es grundsätzlich empfehlenswert, **Gerichte** im Gastronomiebereich **während der Dauer des Service** (bis zum Ende der Ausgabe oder solange das Buffet offen ist) **an Mitarbeitenden, Gäste und andere Konsumenten zum Mitnehmen anzubieten mit dem Hinweis «zum sofortigen Verzehr»**. Es liegt dann in der Eigenverantwortung der Konsumenten, die Produkte rechtzeitig zu konsumieren. Hinweise zur Regelung von Haftungsfragen bei der Abgabe von Speisen an Konsumenten und Verteilorganisationen sind in Kapitel 3 zu finden.

6.6 ABGABE UNDATIERTER LEBENSMITTEL

6.6.1 UNVERARBEITETE FRÜCHTE UND GEMÜSE

Unverarbeitete Naturprodukte, welche nicht mit einem Datum gekennzeichnet sind, sollten vor der Abgabe an Umverteilungsorganisationen und Konsumenten **visuell und geruchlich** darauf geprüft werden, dass sie **nicht verdorben** sind (nicht angefault, verschimmelt, krank...) und keinen Fremdgeschmack aufweisen. Wenn mehrere Produkte in einer Verpackung oder einem Behälter sind, sollten verdorbene Produkte **aussortiert** und die übrigen, einwandfreien Produkte im Sinne der Food Waste-Vermeidung verkauft oder abgegeben werden (siehe Argumentation in Kap. 2.1).

6.6.2 BROT UND UNGEKÜHLTE BACKWAREN

Offenes Brot und ungekühlte Backwaren sollten ebenfalls **visuell und geruchlich** darauf geprüft werden, dass sie **nicht verdorben** sind. Produkte mit von Auge sichtbaren Schimmelstellen müssen ganz entsorgt werden, da eine Verschimmelung bei Brot und Backwaren das Risiko einer Mykotoxinbildung mit sich bringt.

Es wird empfohlen, **Hinweise zur kreativen Verwendung** von nicht mehr frischem Brot dem Konsumenten zugänglich zu machen, z.B. Tipp hartes Brot zu befeuchten und aufzubacken, zu trocknen und als Paniermehl oder Crouton zu verwerten oder durch Restenverwertungsrezepte in Gerichte zu integrieren.

Falls Tiefkühlkapazität vorhanden ist oder leicht geschaffen werden kann, ist es empfehlenswert, Brot **einzufrieren** (Kapitel 6.3). Somit bleiben Nährstoffe und Qualität länger erhalten. Besonders frisch wirkt das Brot erfahrungsgemäss, wenn es im Toaster oder Backofen bei niedriger Temperatur aufgebacken wird.

Hinweise für die Deklaration von Allergenen folgen im Kapitel 6.7.

6.7 DEKLARATION VON INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN BEI DER SPENDE UNVERPACKTER PRODUKTE

Bei der Abgabe von Lebensmitteln müssen die produktspezifisch enthaltenen Allergene deklariert werden (siehe Kap. 2.3.1). Diese Regelung stellt sicher, dass Allergikern die vollständige Information vorliegt, um alle für sie verträglichen Produkte konsumieren zu können und nicht mangels Information mehr als nötig in ihrer Produktauswahl eingeschränkt zu werden. Auch bei Lebensmittelspenden ist folglich dafür zu sorgen, dass Informationen für die produktspezifische Allergendeklaration mit dem Produkt mitgeführt werden. Bei der Abgabestelle muss schriftlich darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Allergeninformationen mündlich erfragt werden können. Dem Verkaufspersonal muss eine Dokumentation der möglichen Allergene vorliegen.

⁵³ Zitat aus dem Spendenleitfaden von Finnland: «An operator who offers self service food to the customers must ensure that the food is **served for not more than four hours**. Food which has been served once may **not be served again**. Instead of throwing away and wasting food, such food **can be donated either immediately while hot or on the same day after fast cooling** (to 6 degrees in 4 hours) **to staff or to food aid**, if the food is **faultless according to sensory evaluation** and it has been kept on a **servicing station** at a temperature of **at least 60 degrees...**»

Quelle: <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf>

6.8 ABGABE VON UNETIKETTIERTEN UND FEHLETIKETTIERTEN PRODUKTEN

Die Korrektur von Fehletikettierungen ist mit einem Mehraufwand verbunden, der unnötige Lebensmittelverluste vermeiden kann und sich **gesamtgesellschaftlich** gesehen **auszahlt**.

Die einfachste Massnahme, um der Informationspflicht bei der Abgabe unetikettierter oder fehletikettierter Lebensmittel nachzukommen, ist das **Beilegen eines Begleit- oder Korrekturzettels**. Aus Imagegründen ist diese Massnahme bei der regulären Abgabe nicht immer geeignet, sollte aber für Lebensmittelspenden immer gegenüber der Entsorgung der Lebensmittel vorgezogen werden. Alternativ könnte zukünftig die **Korrektur-Information** auch digital auf einer Webseite⁵⁴ zugänglich gemacht werden, die **durch einen Aufkleber mit entsprechendem QR-Code aufgerufen** werden kann⁵⁵. Eine weitere Möglichkeit ist die Abgabe der Lebensmittel im **Offenverkauf**, wobei in schriftlicher oder mündlicher Form auf Allergene hingewiesen werden muss⁵⁶ (rechtliche Grundlagen siehe Kap. 2.3.1).

6.9 ABGELAUFENES VERBRAUCHSDATUM

Produkte mit einem abgelaufenen Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden, weil sie ein gesundheitliches Risiko darstellen können. Produkte mit einem Verbrauchsdatum können unter Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Selbstkontrolle aber am letzten Tag VOR Ablauf des Datums eingefroren und so mit einer Datumsverlängerung ausgezeichnet werden (siehe Kapitel 6.3).

6.10 FÜR LEBENSMITTELSPENDEN UNGEEIGNETE PRODUKTE

In der Schweiz und in der EU gibt es Beschränkungen bei der Abgabe gewisser Lebensmittel. Für Säuglingsanfangsnahrung sowie für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Food for Special Medical Purposes, FSMP), die für die Ernährungsanforderungen für Säuglinge entwickelt wurden, ist die Werbung untersagt. In der Schweiz werden die Anforderungen in Art. 41 LGV dargestellt. Insbesondere in Art. 41 Abs. 4 LGV ist die kostenlose Abgabe der Säuglingsanfangsnahrung an die Bevölkerung untersagt.

Art. 10 der delegierten Verordnung (EU) 2016/128 der Kommission vom 25. September 2015 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und hinsichtlich der Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind, legt dar, dass auch die kostenlose Abgabe dieser Produkte zur Werbung zählt. Für die FSMP-Produkte ist dies in Art. 8 Abs. 4 der delegierten Verordnung (EU) Nr. 2016/128 klar formuliert: *Herstellern und Vertreibern von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden, ist es untersagt, an die Öffentlichkeit oder an Schwangere, Mütter und deren Familienmitglieder kostenlose oder verbilligte Erzeugnisse, Proben oder irgendein anderes Werbegeschenk zu verteilen.*

Aufgrund der oben genannten Artikel sind Säuglingsanfangsnahrungen sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen für Säuglinge entwickelt wurden (sogenannte Infant-FSMPs) für die Abgabe als Lebensmittelspende aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht zugelassen.

Auf die Umverteilung von Genussmitteln (Rauchwaren, alkoholische Getränke) sollte aus gesundheitspolitischen Überlegungen verzichtet werden.

⁵⁴ Dazu könnte eine **ähnliche Lösung** umgesetzt werden, **wie** es durch eine **Anpassung von Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung (LGV) infolge der COVID-19 Pandemie** möglich war.

⁵⁵ Eine Korrektur auf der allgemeinen Webseite des entsprechenden Produktes wäre mit weniger Aufwand verbunden, weil die betroffenen Produkte nicht mit einem neuen QR-Code etikettiert werden müssen. Der Nachteil dieser Vorgehensweise ist aber, dass die Korrekturinformation dann nicht auf eine einzelne Charge beschränkt werden kann. Durch einen QR-Code kann chargenspezifische Information sichergestellt werden.

⁵⁶ Die Information muss schriftlich vorliegen. Die Vermittlung kann zwar mündlich erfolgen, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Information mündlich eingeholt werden kann. Die Information muss dem Personal aber schriftlich vorliegen.

7 PRÄVENTIVE MASSNAHMEN

7.1 VERMEIDUNG VON LEBENSMITTEL-ÜBERSCHÜSSEN AN DER QUELLE

Grundsätzlich sollte schon bei der Produktion und beim Einkauf von Produkten sowie beim Zubereiten von Speisen die Vermeidung von Überschüssen angestrebt werden. Dazu kann einerseits das Management der Lebensmittel optimiert werden (Prognosen, Mengenberechnungen, etc., beispielsweise durch professionelle Tools wie von *Prognosix*⁵⁷ entwickelt wurden) und andererseits das Angebot redimensioniert und sinnvoll angepasst werden. Dabei ist die Kommunikation zum Konsumenten sehr zentral und kann die Gefahr eines Image-Verlustes meist zur Chance für einen Image-Gewinn umwandeln. Beispielsweise kann ein reduziertes Angebot von wenigen, abends frischen Backwaren sowie von lang haltbaren Vollkornbrotten kombiniert mit einem Regal «frisch von gestern» helfen, eine Bäckerei als glaubwürdig nachhaltig darzustellen. Bei einem Buffet können Überschüsse vermindert werden, indem kurz haltbare Produkte in der letzten Stunde vor Buffetschluss nur noch auf Bestellung angeboten werden. Solche Massnahmen haben neben der Vermeidung von Lebensmittelverlusten im Betrieb einen zusätzlichen Sensibilisierungseffekt der Konsumenten.

7.2 BILDUNG FÜR BEWUSSTE KONSUMENTEN

Die korrekte Interpretation von Haltbarkeitsdaten und die Beurteilung, ob ein Lebensmittel noch geniessbar ist oder nicht, setzt Wissen und Erfahrung voraus. Die entsprechenden Kompetenzen sollten bereits in der Bildung sowohl auf theoretischer (z.B. Mikrobiologie) als auch auf praktischer Ebene (z.B. Hauswirtschaftsunterricht) vermittelt werden. Entsprechende Lernziele sollten möglichst konkret in Lehrpläne integriert werden.

⁵⁷ <https://prognosix.ch/>

8 HÄUFIGSTE FRAGEN UND ANTWORTEN (FAQ)

Der folgende Frage-Antwort-Katalog ist eine überarbeitete Version aus dem Leitfaden für potenzielle Lebensmittelpender aus Grosshandel und Gastronomie (FIAL & SWISSCOFEL, 2015).

Nr.	Frage	Antwort / Interpretation	Gesetzl. Grundlage / Referenz
1	Dürfen vorverpackte Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) an Konsumenten abgegeben werden?	Nein , eine Abgabe von Produkten mit abgelaufenem Verbrauchsdatum ist explizit verboten.	LIV, Anhang 1 Ziff. 6
2	Dürfen vorverpackte Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) („mindestens haltbar bis“) an Konsumenten abgegeben werden?	Ja , sofern das Prinzip der Selbstkontrolle eingehalten wird. Es wird empfohlen, die MHD+ Abgabegrenzen von Tabelle 3 anzuwenden oder eine schriftliche Haltbarkeitsverlängerung des Herstellers zu beschaffen. Dazu muss der Inverkehrbringer vom Hersteller der Ware eine schriftliche Haltbarkeitsverlängerung anfordern. Der Hersteller legt die Dauer der Verlängerung in Selbstverantwortung aufgrund risikobasierter Kriterien fest. Dem Empfänger muss ein Hinweis gut sichtbar zugänglich gemacht werden, dass das MHD überschritten ist und sensorische Qualitätsveränderungen nicht auszuschliessen sind.	LIV, Anhang 1 Ziff. 5 LGV, Art. 36 LGV, Art 83 (Rückverfolgbarkeit)
3	Muss eine solche schriftliche Haltbarkeitsverlängerung auch dem Konsumenten zugänglich gemacht werden?	Nein, der Inverkehrbringer / das Hilfswerk muss nur das verlängerte Enddatum schriftlich kommunizieren. Es liegt aber in der Verantwortung der Inverkehrbringer, dieses Schreiben auf Verlangen der Behörden oder auf Nachfrage von Konsumenten vorweisen zu können.	LGV, Art 83 (Rückverfolgbarkeit) LGV, Art. 39 (betrifft Offenverkauf)
4	Kann der Hersteller solche Haltbarkeitsverlängerungen pauschal für bestimmte Produktgruppen abgeben (z.B. + 3 Monate für Konserven)?	Nein, es ist immer eine Einzelfallbewertung mit dem konkreten Produkt und Datum vorzunehmen (es ist ein Unterschied, ob eine 5-jährige Ananas-Konserve oder eine 1-jährige Raviolikonserve verlängert wird).	

Nr.	Frage	Antwort / Interpretation	Gesetzl. Grundlage / Referenz
5	<p>Dürfen Produkte mit gesundheitlich unbedenklichen Auszeichnungsfehlern abgegeben werden? D.h. wenn der Inhalt z.B. den folgenden Angaben nicht entspricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Mischverhältnis von Komponenten • die deklarierten QUID-% Angabe • die deklarierte Abfüllmenge (g/ml) • die Nährwertangaben • das Produktionsland 	<p>Ja, es gilt der gleiche Grundsatz wie bei der Verlängerung des MHD. Wenn die Abweichung korrekt mit einer schriftlichen Zusatzdeklaration am Produkt oder am Verkaufspunkt versehen wird, ist das grundsätzlich zulässig.</p>	
6	<p>Dürfen vorverpackte Lebensmittel in neutraler Verpackung (z.B. Produkte neutral verpackt aus Versuchs- oder 0-Serien) abgegeben werden, wenn dem Inverkehrbringer alle gesetzlichen Informationen in den Geschäftspapieren abgegeben werden?</p>	<p>Ja, aber in diesem Fall muss der Inverkehrbringer / das Hilfswerk die kompletten obligatorischen Deklarationsangaben in schriftlicher Form (z.B: Beilageblatt, Zusatzetikette) mit jeder Abgabeeinheit (Beutel, Flasche) dem Konsumenten abgeben.</p>	<p>LGV, Art. 40 (betrifft Halbfabrikate)</p>
7	<p>Wie werden Rezepturabweichungen/fehlerhafte Deklarationen, die Allergene betreffen, gehandhabt?</p>	<p>Da Allergene gesundheitsgefährdend sind, wird empfohlen, dies einer genauen Einzelfallbeurteilung zu unterziehen. Wenn die Abweichung korrekt mit einer schriftlichen Zusatzdeklaration auf dem Produkt korrigiert wird, ist das grundsätzlich zulässig. Eine bloße Richtigstellung am Verkaufspunkt reicht aufgrund der Gesundheitsgefährdung nicht.</p>	<p>LIV, Art. 10 und 11 LGV, Art 83 (Rückverfolgbarkeit) LGV, Art. 39 (betrifft Offenverkauf)</p>

9 ZIELGRUPPENSPEZIFISCHE KOMMUNIKATION

Damit dieser Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten beiträgt, muss er durch zahlreiche Akteure angewendet werden, insbesondere Hersteller, Detailhändler, Verkaufspersonal, Spenden- und Verteilorganisationen sowie Konsumenten. Dazu ist eine zielgruppenspezifische Kommunikation notwendig. Nachfolgend einige Ideen, welche die Vermittlung und Verfügbarkeit der praxisrelevanten Informationen unterstützen können:

- **Visualisierte, graphisch ansprechende Aufbereitung der praxisrelevanten Tipps für individuelle Zielgruppen**, insbesondere Produktpender (Hersteller, Detailhändler, Verkaufspersonal), für Spendenorganisationen (Angestellte in der Logistik und freiwillige Helfer an den Abgabestellen) sowie für Konsumenten (Empfänger von gefrorenen Produkten und Produkten mit überschrittenem MHD).
- Einfache, **laienverständliche Tabelle** von klar abgrenzbaren Produktkategorien, denen eine bestimmte *MHD+ Abgabegrenze* zugeordnet wird (6, 14, 30, 120, 360 Tage), evtl. veranschaulicht durch eine **Fotodokumentation** und Hinweise zur Lagerung⁵⁸. **Produktkategorien können einfachheitshalber so zusammengefasst werden**, dass die **MHD+ Abgabegrenzen** der betroffenen Produkte **gleich wie oder kürzer** als in Tabelle 3 ausfallen.
- Kennzeichnung von Produkten, welche nach Ablauf des MHDs in Verkehr gebracht werden, mit einem **Aufkleber**, der die zusätzliche MHD+ Abgabegrenze definiert (6, 14, 30, 120, 360 Tage, z.B. mit Farbcodierung). Die Aufkleber können durch den Inverkehrbringer oder die Spendenorganisation angebracht werden. Zusätzlicher Hinweis, die eigenen Sinne 'schauen – riechen – schmecken' einzusetzen zur Beurteilung, ob das Produkt noch geniessbar ist.

Beispiel von Too Good To Go (www.toogoodtogo.ch) für Hinweis auf Produkten, die eigenen Sinne zu verwenden:



- **App** für produktspezifische *MHD+ Abgabegrenzen* und Hinweise zur Haltbarkeit, Lagerung und Sensorik individueller Produktgruppen:
 Ein QR- oder Bar-Code, der bei Ablauf des Datums auf die Produkte aufgeklebt wird, könnte auf eine Webseite⁵⁹ führen, auf der für individuelle Produktgruppen spezifische Informationen aufgeführt werden, beispielsweise wie die Produkte optimal gelagert werden, welche Verderbsanzeichen bei der Beurteilung ihres Frischeszustandes berücksichtigt werden sollen, was nach dem Öffnen zu beachten ist und wie Produkte kreativ weiterverwertet werden können (z.B. hartes Brot befeuchten und aufbacken, bei Hartkäse Schimmelstellen wegschneiden, bei verschimmeltem Weichkäse ganzen Käse entsorgen...). Die Codierung auf den Produkten sollte vorzugsweise Lebensmittelkategorie-spezifisch sein, um den Konsumenten direkter an die relevante Produktinformation zu leiten. Mit einer Suchfunktion sollte die *MHD+ Abgabegrenze* individueller Produkte identifiziert werden können.

Die vorgeschlagenen Varianten schliessen sich nicht gegenseitig aus, sondern können sich sehr gut **ergänzen**: Eine Fotodoku-Klassifikation wäre beispielsweise eine **schnell umsetzbare pragmatische Lösung**, währenddessen die App als **langfristige Vision** angestrebt werden könnte, die bei spezifischen Produkten den Spielraum der MHD-Verlängerung noch weiter ausnutzen kann.

⁵⁸ Die deutsche Tafel hat eine bildliche Visualisierung von Empfehlungen für die Abgabe nach abgelaufenem MHD erarbeitet: <https://www.tafel.de/themen/nachhaltigkeit/mhd/>

⁵⁹ Beispielsweise Erweiterung der Webseite des BLV: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitsreger-und-hygiene/hygiene.html>

10 DANK

Dieser Bericht wäre nicht möglich gewesen ohne die grosse Unterstützung zahlreicher Experten. Einen ausserordentlichen Beitrag haben Alex Stähli von *Tischlein deck dich*, Urs Vollmer von *Frigemo/Fenaco* und Lorenz Hirt von der *Fial* im Rahmen der Arbeitsgruppe «FoodSave2025» geleistet. Im Zusammenhang mit Haftungsfragen wurden wir von Philippe Stawiski der *Universität Luzern* ausführlich beraten. Aus Italien haben uns Simone Barreca und Giuliana Malaguti von Banco Alimentare sowie Prof. Claudia Balzaretto und Marta Castrica von der *Università degli Studi di Milano* unterstützt und aus Belgien Frederic Huyens der *Fédération Belge des Banques Alimentaires*. Zahlreiche weitere Experten von *foodwaste.ch* und anderen Organisationen haben uns bei der Erarbeitung des Berichtes mit wertvollem Feedback unterstützt. Ein besonderer Dank geht an das *Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)*, namentlich an Judith Deflorin, Michael Beer und Adrian Kunz, die das Projekt insbesondere durch die Finanzierung ermöglicht haben.

11 LITERATURVERZEICHNIS

- Beretta, C. (2018): Environmental Assessment of Food Losses and Reduction Potential in Food Value Chains. ETH Zürich, Institute of Environmental Engineering, Ecological Systems Design. DISS. ETH NO. 25648. ISBN: 978-3-906916-64-4, DOI: 10.3929/ethz-b-000347342.
- Beretta, C. and Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umwelteffekte. Wissenschaftlicher Schlussbericht. Bundesamt für Umwelt BAFU, Worbentalstrasse 68, CH-3063 Ittigen.
- Caritas Italiana & Banco Alimentare (2015). Recupero, raccolta e DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale: Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni cartative. Abgerufen von: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_1_file.pdf
- De Praeter (2017a): Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities. Abgerufen von: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf
- De Praeter (2017b): Circulaire relative aux dispositions applicables aux banque alimentaires et associations caritatives. Abgerufen von: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_nld_informatieblad-76.pdf
- EC (2018): Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 5. – 13. juni 2018. Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- EC (2019): Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. European Commission (EC), EU Platform on Food Losses and Food Waste. Available online: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en.
- FIAL & SWISSCOFEL (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen. Abgerufen von: http://www.fial.ch/wp-content/uploads/2017/04/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelspender.pdf
- Food Standards Agency (2020): Food safety for community cooking and food banks. Abgerufen von: <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-safety-for-community-cooking-and-food-banks>
- Gillick, S. and Quedsted, T. (2018): Household food waste: restated data for 2007-2015. Banbury, UK: WRAP. Available from: 2018 <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20Food%20Waste%20Restated%20Data%202007-15%20FINAL.pdf>.
- Gustavsson, J. and Cederberg, C. (2011): Global food losses and food waste; extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg (Sweden), and FAO, Rome (Italy).
- Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (2015): Charitable institutions and organisations. Abgerufen von:
- Nicholes, M.J., Quedsted, T.E., Reynolds, C., Gillick, S. and Parry, A.D. (2019): Surely you don't eat parsnip skins? Categorising the edibility of food waste. Resources, Conservation & Recycling, <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.03.004>.
- Östergren, K., Gustavsson, J., Bos-Brouwers, H., Timmermans, T., Hansen, O.-J., Møller, H., Anderson, G., O'Connor, C., Soethoudt, H., Quedsted, T., Eastal, S., Politano, A., Bellettato, C., Canali, M., Falasconi, L., Gaiani, S., Vittuari, M., Schneider, F., Moates, G., Waldron, K. and Redlingshöfer, B. (2014): FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full report, Sweden, ISBN 978-91-7290-331-9.
- Quedsted, T. and Johnson, H. (2009): Household Food and Drink Waste in the UK A report containing quantification of the amount and types of household food and drink waste in the UK. Report prepared by WRAP (Waste and Resources Action Programme). Banbury.

- Spielmann-Prada, G., Kremer-Hartmann, K., Beretta, C., Züst, M., Gantenbein-Demarchi, C. and Müller, C. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln. Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, März 2021, ZHAW Wädenswil.
- SR 817.0 Bundesgesetz vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG), Stand 01. Mai 2017
- SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV), Stand 01. Juli 2020
- SR 817.024.1 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Juli 2020
- SR 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 16. Dezember 2016 (LIV), Stand am 01. Juli 2020
- 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, konsolidierte Fassung vom 26.07.2019
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, konsolidierte Fassung vom 20.04.2009
- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, konsolidierte Fassung vom 08.03.2020
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, konsolidierte Fassung vom 01.01.2018
- WRAP (2020a). Redistribution checklist: Date labels, storage advice and freezing for food safety. Abgerufen von:
http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_checklist_0.pdf
- WRAP (2020b). Redistribution labelling guide: Date labels, storage advice and freezing for food safety. Abgerufen von:
http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_guide_May_2020_0.pdf
- WRAP (2020c). Food surplus redistribution: Agreement to supply/receive food past 'Best Before' date. Abgerufen von:
https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Agreement%20to%20supply%20%20receive%20food%20past%20Best%20Before%20date_May_2020.pdf

ANHANG

A	ERFAHRUNGEN MIT MHD+ ABGABEGRENZEN IM AUSLAND	
	A.1 BELGIEN.....	59
	A.2 ITALIEN	60
B	MHD+ ABGABEGRENZEN VON CARITAS ITALIANA	63
C	MHD+ ABGABEGRENZEN DER TAFEL DEUTSCHLAND	64
D	ZUSAMMENFASSUNG UND DAMIT VERBUNDENE ÜBERWACHUNGS-, AUFZEICHNUNGS- UND KORREKTURMASSNAHMEN DER ZUSÄTZLICHEN PRPS FÜR DIE LEBENSMITTELSPENDEN	65
E	AUSZÜGE AUS DEM PRODUKTEHAFTGESETZ (PRHG).....	67
F	VORSCHLAG FÜR DIE HAFTUNGSREGELUNG ZWISCHEN SPENDER UND EMPFÄNGER VON LEBENSMITTELN.....	68
G	LEITFADEN ZUM EINFRIEREN VON PRODUKTEN IN GROSSBRITANNIEN.....	69
H	DEFINITIONEN.....	70
I	MÖGLICHER LÖSUNGSANSATZ FÜR DIE FOOD WASTE VERMEIDUNG BEI ULTRAFRISCHPRODUKTEN	71
J	TK-ETIKETTE FÜR SPENDENORGANISATIONEN	72
K	KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELSPENDEN	73
	LITERATURVERZEICHNIS ZUM ANHANG	74

A ERFAHRUNGEN MIT *MHD+* ABGABEGRENZEN IM AUSLAND

A.1 BELGIEN

Leitfaden mit *MHD+* Abgabegrenzen, der von Frankreich übernommen wurde

Mail-Konversation zur Bestätigung, dass der Belgische Spendenleitfaden 'Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities'⁶⁰ seit Inkraftsetzung bis heute Okt. 2020 ohne Probleme von den belgischen Spendenorganisationen (Banques Alimentaires) angewendet wurde:

Bonjour,
Nous avons bien reçu votre message.

Permettez-moi de vous féliciter **en mon nom personnel et au nom de la Fédération Belge des Banques Alimentaires** pour votre projet.

Les Banques Alimentaires existe en Belgique depuis 1985.

Nous pouvons vous dire que les Banques Alimentaires applique à la lettre les directives de l'AFSCA (Agence pour la sécurité alimentaire) et n'ont jusqu'à présent jamais rencontré de problèmes.

La qualité des produits distribués est aussi contrôlée, par les soins des Banques Alimentaires et par l'AFSCA, dans les associations d'aide aux démunis agréées par la Fédération des Banques Alimentaires.

Nous pensons qu'en appliquant rigoureusement les directives, tels que spécifiés dans la circulaire, les risques seront minimes voire inexistant dans votre projet.

Nous restons à votre disposition pour d'éventuels renseignements supplémentaires.

Cordialement.



NOURRIR LA SOLIDARITE

Henry Buyens

Secrétaire Général

FEDERATION BELGE DES BANQUES ALIMENTAIRES

⁶⁰ <https://docplayer.fr/15496240-Circulaire-relative-aux-dispositions-applicables-aux-banques-alimentaires-et-associations-caritatives.html>

A.2 ITALIEN

Intervista sull'esperienza con il 'manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative' in Italia

- 1) **Il manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative** è stato creato nel 2016. È giusto che le 21 organizzazioni accreditate "Banco Alimentare" in Italia hanno di seguito adoperato i consigli dell'anzidetto manuale, includendo **gli intervalli di consumo consigliati oltre il TMC** per prodotti a basso rischio (capitolo 7.3.4) e includendo il **congelamento di prodotti con una data di scadenza non superata** a seconda dei criteri del capitolo 7.3.5?

Tutti i 21 Banchi Alimentari Regionali e le Strutture Caritative accreditate che agiscono a nome e per conto di Banco Alimentare, per la loro attività di recupero delle eccedenze e successiva distribuzione fanno riferimento alle procedure operative relative al "Manuale per Corrette Prassi Operative".

Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute nel 2015 con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti sostenendo il bisogno alimentare.

Per quanto riguarda i prodotti con la "data di scadenza", essi possono essere recuperati e distribuiti purché tale data, presente sull'etichetta, non sia stata superata. Rispetto, invece, ai prodotti con il TMC ("da consumare preferibilmente entro il"), essi possono essere recuperati e distribuiti anche dopo aver superato la data presente sull'etichetta del prodotto.

Nel Manuale, pag. 29, è presente una tabella che fornisce le indicazioni sull'intervallo di tempo consigliato in cui è possibile consumare, le diverse categorie di prodotto che hanno superato il TMC.

Per quanto riguarda il congelamento dei prodotti, le Strutture Caritative possono provvedere al congelamento di materie prime o di semilavorati refrigerati solo se tali alimenti sono destinati ad ulteriore trasformazione ad esempio attraverso la cottura prima di essere somministrati.

- 2) **Esiste una statistica sulle quantità di prodotti donati** negli anni 2014-2016 e 2016-2019? Si può quindi derivare da queste statistiche un **impatto positivo dell'anzidetto manuale sulle quantità di alimenti donati**?

Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dai diversi canali di recupero nella rete Banco Alimentare dal 2014 al 2019 espressi in tonnellate:

Tabella C.1

rete banco alimentare dati raccolto generale						
canali approvvigionamento	2014	2015	2016	2017	2018	2019
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
<i>Siticibo GDO (recupero da Punti vendita)</i>	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
<i>Distribuzione (recupero da centri logistici)</i>	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Ristorazione	476	511	504	491	517	477

Nello specifico Siticibo è il programma di recupero eccedenze relativo alla Grande Distribuzione Organizzata e dalla Ristorazione. Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dalla rete BA negli anni attraverso Siticibo GDO:

Tabella C.2

SITICIBO 2014	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.308
SITICIBO 2015	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.527
SITICIBO 2016	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.966
SITICIBO 2017	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	5.642
SITICIBO 2018	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	8.333
SITICIBO 2019	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	13.061

Come si può notare dal 2017 in avanti c'è stato un aumento importante delle tonnellate recuperate dalla Grande Distribuzione Organizzata; l'introduzione da prima del Manuale per Corrette Prassi nel 2015 e l'entrata in vigore della Legge Gadda nel 2016 hanno sviluppato una maggior presa di coscienza da parte delle catene della GDO ed incentivato le donazioni delle eccedenze alimentari, sia nella quantità sia nella diversificazione dei generi alimentari.

Nello specifico le 35.000 tonnellate fanno riferimento solo alle eccedenze recuperate ma se consideriamo anche gli altri canali quali ortofrutta, UE e collette alimentare le tonnellate totali donate sono più del doppio circa 75 mila.
 Di seguito la tabella completa infatti mostra i dati dal 2014 al 2019.

Inoltre il **dato pro-capite noi non lo calcoliamo** sull'intera popolazione ma **solo sulle persone indigenti** che noi, attraverso le strutture caritative assistiamo e quindi nel 2019 abbiamo donato **in media circa 50 kg a persona** (su 1,5 milioni di poveri).

L'aiuto alimentare in Italia è rivolto alle persone che sono nello stato di povertà assoluta e nell'anno 2019 erano 4,5 milioni. Banco Alimentare nel 2019 ha aiutato 1,5 milioni di poveri delle strutture associate a Banco Alimentare.

Tabella C.2

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Ortofrutta	9.731	10.181	11.155	9.005	5.807	6.682
UE	11.475	46.893	23.563	46.630	43.735	24.336
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
recuperato eccedenze da canale distribuzione	7.440	7.520	7.560	9.003	12.381	17.733
di cui SGDO (recupero da Punti vendita)	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
di cui D - CEDI	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Collette Loc.	954	777	777	594	1.621	452
GNCA	14.011	8.934	8.491	8.200	8.266	8.082
Ristoraz.	476	511	504	491	517	477
raccolto	55.888	88.159	66.478	91.235	90.411	75.450

Spiegazioni:

- > DISTRIBUZIONE = Siticibo GDO + D CEDI
- > Siticibo GDO = recupero eccedenze dai punti vendita GDO
- > D CEDI = recupero eccedenze da centri logistici della Grande Distribuzione Organizzata
- > GNCA = prodotti recuperati dalla giornata nazionale della collette alimentare

3) **Esiste un'evidenza su eventuali eventi negativi o denunce riguardante la qualità e le caratteristiche igienicosanitarie dei prodotti donati?**

Esiste una grande attenzione sia da parte dei donatori sia da parte di chi riceve i prodotti alimentari (Banchi Alimentari) rispetto alla salubrità e alla qualità dei prodotti donati. Possiamo affermare che i prodotti che vengono ceduti e ritirati sono perfettamente commestibili. In qualche caso abbiamo dovuto affrontare problematiche legate a muffe sui formaggi (dovute ad un difetto di confezionamento) oppure legate al fenomeno del punteruolo (insetto infestante) in alcuni lotti di pasta secca. Si è trattato di fenomeni molto isolati e rapidamente circoscritti ed affrontati con molta professionalità. Alleati fondamentali per le diverse situazioni sono attente verifiche sulle diverse fasi previste dal recupero e dalla gestione dei prodotti e la formazione dei volontari e del personale più in generale operativamente coinvolto nelle attività.

4) **Potrebbe quindi raccomandare di adoperare i consigli dei capitoli 7.3.4-5 dell'anzidetto manuale in altri paesi come per esempio, la Svizzera, ammesso che i consigli siano conformi alla legge Svizzera?**

Assolutamente sì, infatti l'introduzione del "Manuale per Corrette Prassi Operative" ha favorito il recupero di una serie di prodotti con il TMC raggiunto o superato purché siano state garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione degli alimenti. L'adozione di un Manuale GHP rappresenta l'opportunità di standardizzare i comportamenti degli operatori e di fissare buone norme di comportamento come indispensabile punto di riferimento per tutte le attività.

5) **Le statistiche sulle quantità di prodotti donati mostrano che lo sgravio fiscale introdotto in Italia ha avuto un impatto positivo sulle quantità donate? Si può quindi dedurre che il fattore limitante per le quantità donate è la disponibilità dei grandi donatori e non la capacità logistica delle OC?**

Sicuramente gli incentivi fiscali sui prodotti donati (quali recupero IVA, IRES e potenziale riduzione della TARI) hanno avuto un impatto positivo sulle donazioni. È giusto ricordare che la maggior parte degli incentivi sono presenti da molti anni. Quello che è mutato è il contesto: molte aziende hanno maturato una maggiore sensibilità rispetto agli impatti sociali ed investono di più rispetto alla propria responsabilità sociale di impresa. Tutto questo ha incrementato le donazioni, ma allo stesso tempo l'attenzione all'origine nel generare meno eccedenze. Tutti i grandi donatori hanno ridotto negli anni le tonnellate donate (al netto di periodi eccezionali come quello legato alla pandemia) spesso per politiche interne di ottimizzazione e di revisione dei processi. Il nostro impegno quindi è quello di incrementare il numero dei donatori perché nella filiera agroalimentare sono ancora molte le aziende che non donano eccedenze.

6) **In Svizzera le OC sono capaci con la loro logistica di donare circa 10'000 tonnellate all'anno attualmente. Ciò corrisponde a leggermente oltre una tonnellata all'anno su 1'000 abitanti. Esistono tali stime in Italia?**

Non abbiamo stime in tal senso. Ci sono importanti studi che hanno analizzato tutta la filiera e hanno stimato le percentuali di eccedenze che si generano in ogni segmento. Una delle più importanti è quella realizzata dal Politecnico di Milano "Dar da mangiare agli affamati" di Perego, Garrone e Melacini, di cui alleghiamo il sommario per ulteriori approfondimenti.

-> 35'000 tonnellate all'anno / 60 milioni di abitanti = 5.8 kg di alimenti donati per abitante
(di qui circa la metà dal dettaglio, l'altra metà dalla trasformazione, 1-2% dalla ristorazione)

- 7) Una barriera per certe donazioni in Svizzera è la necessità di dichiarare gli allergeni esattamente su ogni prodotto. Se per esempio un'OC che colleziona 50 diversi tipi di pane deve dichiarare per ogni tipo di pane se contiene il lattosio. Spesso questo rappresenta un ostacolo per le donazioni, perché sarebbe troppo impegnativo dichiarare ogni tipo di pane.
-> In Italia è possibile fare una **dichiarazione generale di allergeni potenzialmente contenuti in un gruppo di prodotti?** (per es. "tutti i prodotti da forno possono contenere lattosio, glutine")

In Italia gli allergeni, per legge sono già indicati in etichetta, e sono obbligatori quindi non esiste una barriera in merito. Riportiamo sotto i riferimenti normativi al riguardo.

Per quanto riguarda l'etichettatura i riferimenti normativi in Italia sono essenzialmente due:

- il **Regolamento UE 1169/2011** "*relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*" per i prodotti preimballati, destinati confezionati al consumatore finale
- il **D.Lgs. 109/92** e alcuni riferimenti del regolamento Ue 1169/2011 per i prodotti sfusi o preincartati

Successivamente all'entrata in vigore del regolamento 1169/2011, è in vigore da maggio 2018 il riferimento italiano Dal punto di vista sanzionatorio, il **D.Lgs. 231/2017**.

Per quanto riguarda le donazioni dei prodotti alimentari, nello specifico il pane ed i prodotti da forno, alcune catene della GDO forniscono a Banco Alimentare l'elenco degli ingredienti e allergeni dei prodotti destinati alla vendita e che saranno donati come eccedenza.

B MHD+ ABGABEGRENZEN VON CARITAS ITALIANA

Product category	Recommended use-by period	Do not use if there are signs of:
Dry pasta, rice, couscous, semolina, flour (biscuits, muesli, breakfast cereals, cornflakes, crackers, breadsticks etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Prewrapped baked goods and confectionary (cakes, chocolates, etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Flour and cereals	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Ground coffee, cocoa, tea, herbal teas, etc.	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Oils, fats	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects, rancidity.
Products bottled in oil (tuna, artichokes, mushrooms etc.)	12 months	Fermentation (gas bubbles), bulging lid, mould, damaged or open packaging.
Jams, conserves and tinned products (pulses, tomatoes, soups, vegetables etc.)	1 - 2 months	Bulging, change in colour or smell, mould, damaged or open packaging.
Beverages and UHT beverages (fruit juice, milk etc.)	6 months	Change in taste, smell or colour, damaged or open packaging, sedimentation.
Frozen foods	1 - 2 months	Freezer burn or ice crystals.
Powdered freeze-dried products (milk, barley, etc.) except baby food	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Spices, herbs and sauces (mayonnaise, ketchup, mustard etc.)	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Eggs in shell	1 week when stored in fridge and cooked before consumption	Bad smell (on cracking), cracks in shells, change in colour or consistency of the yolk.
Prewrapped breads (sliced bread etc.)	1 week	Mould or mouldy smell, insects.
Bottled water	12 months	Clouding, change in taste.
Whole meats (cured / cooked/ seasoned)	2 months	Mould or mouldy smell, change in appearance, smell or taste, rancid fat
Packed sliced meat products (cured/ cooked/ seasoned)	1 month	Damaged or open packaging, bulging, change in appearance, smell or taste, mould.

Abbildung 1: Auszug aus dem 'Manual of good practices for charitable organizations' von *Caritas Italiana* und *Fondazione Banco Alimentare* (Seite 29).

Quellen: http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf (italienisch), <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-waste-reduction/country-level-guidance/en/> (englisch)

C MHD+ ABGABEGRENZEN DER TAFEL DEUTSCHLAND

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen	Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen	Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen	Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen	Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen	Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantnudeln)	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge auffällig, ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich 	Schokolade, Pralinen	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge auffällig, ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> weißer Belag (kristallisierte Kakaobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch 	Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?	<p>Das MHD versichert viele Verbraucher und führt oft dann, dass noch genießbare Lebensmittel im Müll landen. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“</p>	Kontakt	<p>Tafel Deutschland e.V. Germanistr. 18, 12099 Berlin Telefon: (030) 200 59 76-0 Telefax: (030) 200 59 76-16 E-Mail: info@tafel.de www.tafel.de</p>	Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?		Spendenkonto	<p>Tafel Deutschland e.V. Bank für Sozialwirtschaft BIC: BFSWDE33HAN IBAN: DE6310020500000118900</p>	Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar.	<p>Die Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder sogar Monate nach Erreichen des MHD haltbar sein und müssen deshalb vom Verbraucher selbst geprüft werden.</p>		
Reis	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> bei Schimmelverfärbung/Schädlingen gesamte Packung entsorgen 	Süßwaren (z.B. Fruchtgummis)	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel verändert, ungewohnt 	<ul style="list-style-type: none"> Aromaverlust ist unproblematisch 	Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?	<p>Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis ...“. Anschließliche Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.</p>	Die Tafel	<p>Tafel Deutschland e.V. DEUTSCHLAND</p>	Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?	<p>Nach überschrittenem MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verzehren.</p>	Verbraucherzentrale	<p>Verbraucherzentrale Hamburg</p>	WIKENER TAFEL	<p>WIKENER TAFEL Hamburg</p>		
Säbte (gewaschen, geschneitten)	<ul style="list-style-type: none"> Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel faulig 	<ul style="list-style-type: none"> weiliche Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch 	Teig	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, stark verkümpft muffig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> Aromaverlust ist unproblematisch 	Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?	<p>Nach überschrittenem MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verzehren.</p>	GlücksSpirale	<p>GlücksSpirale DEUTSCHLAND</p>	weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch wenn fad, für Suppen und Soßen verwenden	Tiefkühlgerichte	<ul style="list-style-type: none"> Masse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen) 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich im Gefrierfach länger haltbar als in Schreben 	Wurst	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche faulig, modrig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich im Gefrierfach länger haltbar als in Schreben 	
Sahne	<ul style="list-style-type: none"> Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung sauerlich, traurig 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich 	Wurst	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche faulig, modrig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> keine Veränderung; Verzehr ist unbedenklich im Gefrierfach länger haltbar als in Schreben 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Schinken	<ul style="list-style-type: none"> schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel faulig, modrig bitter 	<ul style="list-style-type: none"> auf der untersten Ebene des Kühlchrank lagern im Gefrierfach länger haltbar als in Schreben 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Brot, Brötchen, Konditorewaren	<ul style="list-style-type: none"> Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blau-grünlich) 	<ul style="list-style-type: none"> besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch trockenen Brot für Paniermehl/Croissants verwenden 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Butter	<ul style="list-style-type: none"> ranzig, artfremd ranzig, stechend, artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlchrank lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Eier (hartgekocht)	<ul style="list-style-type: none"> faulig faszig 	<ul style="list-style-type: none"> Test: ungekochtes Ei in gefülltes Wasserglas legen Frisch: Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Essig	<ul style="list-style-type: none"> trüb, pelzige Schicht, Schimmel gärig ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Ausflößen bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Fruchtsaft	<ul style="list-style-type: none"> schimmelig Bildung von Luftblasen gärig muffig, vergoren 	<ul style="list-style-type: none"> ungeföhnt bei Zimmertemperatur, dunkel lagern; geöffnet in Kühlchrank lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge ranzig artfremd 	<ul style="list-style-type: none"> trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern 	Getreideflocken	<ul style="list-style-type: none"> keine Gespinste, Schädlinge 										

D ZUSAMMENFASSUNG UND DAMIT VERBUNDENE ÜBERWACHUNGS-, AUFZEICHNUNGS- UND KORREKTURMASSNAHMEN DER ZUSÄTZLICHEN PRPs FÜR DIE LEBENSMITTELSPENDEN

Zusammenfassung und damit verbundene Überwachungs-, Aufzeichnungs- und Korrekturmaßnahmen mit den zusätzlichen PRPs 14, 15, 16 und 17, die für Lebensmittelspenden am relevantesten sind.

PRP	Kontrollinfrastruktur/-tätigkeiten, die sowohl von Spendern als auch von Empfängern durchgeführt werden	Monitoring	Aufzeichnungen (*)	Korrekturmaßnahme
PRP 14: Kontrolle der Haltbarkeitsdauer.	Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel bezüglich der Datumskennzeichnung („Verbrauchsdatum“ und „Mindesthaltbarkeitsdatum“). Geeignete Lagerung von Lebensmitteln gemäß den vom Hersteller empfohlenen Temperatur-, Licht- und Feuchtigkeitsbedingungen.	Lebensmittel sollten routinemäßig kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass die Produkte vor Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgt werden. Die Lebensmittelunternehmer können diese Gelegenheit auch nutzen, um die Integrität der Verpackung, die ordnungsgemäßen Lagerbedingungen usw. zu überprüfen.	Nein	Entsorgung oder Ablehnung oder Rückgabe von Lebensmitteln in den folgenden Fällen: 1. unzureichende restliche Haltbarkeitsdauer des Produkts; 2. Erhalt nach Ablauf des Verbrauchsdatums; 3. wenn eine beschädigte (Innen-)Verpackung entdeckt wird; 4. unsachgemäße oder unangemessene (unklare oder unsichtbare) Kennzeichnung; 5. Lebensmittel, die organoleptisch nicht mehr akzeptabel sind.
PRP 15: Umgang mit Lebensmittelretouren.	Angemessene Lagerräume für verschiedene Arten der Lagerung (gekühlt, gefroren, ungekühlt) mit Trennung von Produkten, die keine Retouren sind. Logistik- und Rückverfolgbarkeitssysteme nach dem First-in-First-Out-Ansatz.	Kontrolle der Charge mit Blick auf die Unversehrtheit der Verpackung und andere optische Mängel, keine sichtbaren Anzeichen von Verderb. Temperaturüberwachung beim Empfang. Entscheidung über die Eignung zur Spende.	Ja, Aufzeichnung der grundlegenden Beschreibung der Lebensmittelretoure, des Rückgabedatums, des Rückgabegrunds, des Ursprungs der Lebensmittel und des Bestimmungsortes.	Entsorgung von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind oder nicht rechtzeitig angemessen eingelagert wurden. Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, die in einen sicheren Zustand zu versetzen sind.
PRP 16: Bewertung für Lebensmittelspenden und Bewertung der restlichen Haltbarkeitsdauer	Produkte mit der kürzesten restlichen Haltbarkeitsdauer — First-Out-Logistik für gekühlte und ungekühlte Lieferung. Einrichtungen und Arbeitsmethoden zur sensorischen Bewertung. Rückverfolgbarkeitssysteme.	Prüfung, ob auf vorverpackten Lebensmitteln ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum angegeben ist, und Entscheidung, wie viel Zeit noch zugewiesen werden kann. Bei vorverpackten Lebensmitteln, für die kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich ist (z. B. vorverpacktes Obst und Gemüse, Backwaren, Wein usw. — siehe Liste PRP 14), eine sensorische Bewertung (z. B. Geruch, Geschmack, Farbe usw.) und Entscheidung, ob sie noch genussstauglich sind.	Ja, Aufzeichnung der Erstkennzeichnung oder Information beim Eingang.	Entsorgung oder Rückruf von Lebensmitteln nach dem Verbrauchsdatum. Entsorgung von Lebensmitteln, bei denen eine Haltbarkeitsdauer vorgesehen ist, diese aber nicht angegeben ist.

PRP	Kontrollinfrastruktur/-tätigkeiten, die sowohl von Spendern als auch von Empfängern durchgeführt werden	Monitoring	Aufzeichnungen (*)	Korrekturmaßnahme
		<p>Bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum können solche, die dieses Datum überschritten haben, nur dann für eine Lebensmittelspende in Betracht gezogen werden, wenn sie regelmäßig überprüft werden, um Folgendes sicherzustellen: (1) Unversehrtheit des Verpackungsmaterials (keine Beschädigung, keine Öffnung, keine Kondensation usw.), (2) ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel bei der erforderlichen Temperatur und unter Einhaltung anderer Bedingungen (z. B. Tiefkühlung bei -18 °C oder Trockenlagerung), (3) bei Lebensmitteln, die vor Ablauf der Haltbarkeitsdauer für Zwecke der Lebensmittelspende eingefroren wurden, Überprüfung der Informationen über das Gefrierdatum, (4) Bewertung sensorischer Eigenschaften (noch für den menschlichen Verzehr geeignet (z. B. schimmelfrei, nicht ranzig usw.)), und (5) keine Exposition gegenüber anderen wesentlichen Risiken der Lebensmittelsicherheit oder Gesundheitsgefahren.</p>		
PRP 17: Einfrieren für Lebensmittelspenden.	<p>Infrastruktur für schnelles Gefrieren und Gefrierlagerung. Logistik. Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel bezüglich der Datumskennzeichnung („Verbrauchsdatum“ und „Mindesthaltbarkeitsdatum“). Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene, die spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs enthält.</p>	<p>Temperaturüberwachung. Überprüfung der Unversehrtheit der Verpackung. Etikettenkontrolle. Überprüfung der Information über das Gefrierdatum und alle anderen Informationen über den Zeitraum, in dem das Lebensmittel verwendet oder verzehrt werden kann (soweit verfügbar, sollten zusätzliche, auf nationaler Ebene festgelegte Leitlinien berücksichtigt werden).</p>	Nein.	<p>Entsorgung von Lebensmitteln in den folgenden Fällen: 1. Eingang nach Ablauf des Verbrauchsdatums; 2. wenn bei der (internen) Verpackung Schäden festgestellt werden; 3. unsachgemäße oder unzureichende (unklare oder unsichtbare) Kennzeichnung; 4. Lebensmittel, die nicht rechtzeitig ordnungsgemäß eingelagert werden; 5. Lebensmittel, die organoleptisch nicht mehr akzeptabel sind.</p>

(*) Obgleich es nicht notwendig ist, Aufzeichnungen über die Haltbarkeitsdauer zu führen, gelten für Lebensmittelspenden Rückverfolgbarkeitsvorschriften.

E AUSZÜGE AUS DEM PRODUKTEHAFTGESETZ (PRHG)

Bundesgesetzes über die Produkthaftpflicht (Produkthaftpflichtgesetz, PrHG, SR Nr. 221.112.944)

vom 18. Juni 1993 (Stand am 1. Juli 2010)

Die Bundesversammlung der Schweizerischen Eidgenossenschaft,

gestützt auf Artikel 64 der Bundesverfassung,

nach Einsicht in die Botschaft des Bundesrates vom 24. Februar 1993,

beschliesst:

Art. 1 Grundsatz

1 Die herstellende Person (Herstellerin) haftet für den Schaden, wenn ein fehlerhaftes Produkt dazu führt, dass:

- a. eine Person getötet oder verletzt wird;
- b. eine Sache beschädigt oder zerstört wird, die nach ihrer Art gewöhnlich zum privaten Gebrauch oder Verbrauch bestimmt und vom Geschädigten⁴ hauptsächlich privat verwendet worden ist.

2 Die Herstellerin haftet nicht für den Schaden am fehlerhaften Produkt.

(...)

Art. 5 Ausnahmen von der Haftung

1 Die Herstellerin haftet nicht, wenn sie beweist, dass:

- a. sie das Produkt nicht in Verkehr gebracht hat;
- b. nach den Umständen davon auszugehen ist, dass der Fehler, der den Schaden verursacht hat, noch nicht vorlag, als sie das Produkt in Verkehr brachte;
- c. sie das Produkt weder für den Verkauf oder eine andere Form des Vertriebs mit wirtschaftlichem Zweck hergestellt noch im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit hergestellt oder vertrieben hat;
- d. der Fehler darauf zurückzuführen ist, dass das Produkt verbindlichen, hoheitlich erlassenen Vorschriften entspricht;
- e. der Fehler nach dem Stand der Wissenschaft und Technik im Zeitpunkt, in dem das Produkt in Verkehr gebracht wurde, nicht erkannt werden konnte.

1bis Die Ausnahme von der Haftung nach Absatz 1 Buchstabe e gilt nicht für tierische

Organe, Gewebe oder Zellen oder daraus hergestellte Transplantatprodukte, die zur Transplantation auf den Menschen bestimmt sind.

2 Die Herstellerin eines Grundstoffs oder eines Teilprodukts haftet ferner nicht, wenn sie beweist, dass der Fehler durch die Konstruktion des Produkts, in das der Grundstoff oder das Teilprodukt eingearbeitet wurde, oder durch die Anleitungen der Herstellerin dieses Produkts verursacht worden ist.

Art. 6 Selbstbehalt bei Sachschäden

1 Der Geschädigte muss Sachschäden bis zur Höhe von 900 Franken selber tragen.

2 Der Bundesrat kann den Betrag gemäss Absatz 1 den veränderten Verhältnissen anpassen.

Art. 7 Solidarhaftung

Sind für den Schaden, der durch ein fehlerhaftes Produkt verursacht worden ist, mehrere Personen ersatzpflichtig, so haften sie solidarisch.

Art. 8 Wegbedingung der Haftung

Vereinbarungen, welche die Haftpflicht nach diesem Gesetz gegenüber dem Geschädigten beschränken oder wegbedingen, sind nichtig.

(...)

F VORSCHLAG FÜR DIE HAFTUNGSREGELUNG ZWISCHEN SPENDER UND EMPFÄNGER VON LEBENSMITTELN

Vereinbarung zur Regelung der Haftung bei der Abgabe von nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln

Vereinbarung zwischen

Spender von Lebensmitteln (Inverkehrbringer)

und

Empfänger von Lebensmitteln (Spendenorganisation, Privatperson...)

Als Empfänger von Lebensmitteln verpflichte ich mich, nur Lebensmittel anzunehmen, bei denen der Spender die **Lebensmittelsicherheit zum Zeitpunkt der Abgabe garantieren** kann sowie die **Informationspflicht** wahrnimmt. Wenn der Spender mir nicht glaubhaft versichern kann, dass die abzugebenden Lebensmittel zum Abgabezeitpunkt sicher und einwandfrei sind, oder mich nicht über die Haltbarkeit informiert, nehme ich die Lebensmittel nicht an. Dabei erkläre ich mich einverstanden, dass eine mündliche Auskunft über die Haltbarkeit und Lagerungsbedingungen sowie über allfällige Allergene für den Spender im Falle eines Haftungsanspruches rechtsgültig ist*.

Ich verpflichte mich, die gespendeten Lebensmittel vor dem Verzehr oder der Weitergabe an Dritte nach bestem Wissen und Gewissen unter Berücksichtigung der Informationen des Spenders auf ihre Sicherheit zu überprüfen und der Informationspflicht nachzukommen. Ich trage die **volle Verantwortung**, dass die gespendeten Lebensmittel **zum Zeitpunkt des Verzehrs oder der Weitergabe an Dritte einwandfrei und sicher** sind, kein gesundheitliches Risiko darstellen und ich die **Informationspflicht wahrnehme**.

Spender

Empfänger

**Die mündliche Auskunft gilt im Falle eines Haftungsanspruches als Exkulpationsbeweis.*

G LEITFADEN ZUM EINFRIEREN VON PRODUKTEN IN GROSSBRITANNIEN

Frozen foods guidance

Freezing food

Freezing can act as a 'pause button' prior to the date on the food passing. Some businesses and redistribution organisations are able to freeze foods prior to their 'Use By' or 'Best Before' dates, before the food is transferred to a redistribution organisation or final recipient.

The organisation carrying out the freezing must:

- Ensure that the food is in an acceptable condition and suitable for freezing (e.g. as indicated by manufacturer's instructions).
- Ensure the food is frozen all of the way through to the core.
- Supply information relating to the food and its freezing to the receiving organisation – include information about when the product was frozen and instructions for defrosting and cooking.
- Re-label the food (see below).
- For food carrying a 'Use By' date, demonstrate that the freezing process commenced early enough to ensure that that the food is frozen by or before midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date.⁹

Re-labelling food that is frozen

If food is frozen to facilitate redistribution, it is essential that the food is re-labelled as the nature of the product will have changed, and frozen food with an expired 'Use By' date found in a food business establishment is deemed unsafe by virtue of food law.

Therefore, food has to be frozen prior to its expiry date, the original 'Use By' (if the product had one) removed and a new 'Best Before' date applied. Food operations storing re-labelled food should have systems in place to record when the food was frozen as they could be asked to demonstrate that such food is safe when inspected by Local Authority Food Safety Officers.

Instructions for use should be provided which make it clear that the product should be thawed under refrigeration and used within 24 hours.

⁹ Ideally, the freezing process should commence early enough so that the food reaches at least -2°C at midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date. While the food may not be fully frozen at midnight, there should be no risk to food safety if the freezing process is underway early enough before that time, with the aim of freezing the food through to the core.

Abbildung 3: Auszug aus dem 'Redistribution Labelling Guide' von Grossbritannien, Seite 9 (WRAP, 2020).

H DEFINITIONEN

In der Literatur werden **Lebensmittelverluste** (abgekürzt **LMV**, engl. **food losses**) verschieden definiert. Die in diesem Bericht verwendete Definition bezieht sich auf die Gesamtheit der für den menschlichen Verzehr bestimmten Lebensmittel, welche nicht durch Menschen verzehrt werden. Somit zählen unessbare Teile und Lebensmittel, die anderweitig als Rohstoffe oder Futtermittel genutzt werden, ebenfalls als Lebensmittelverluste. Nicht dazu gehören aber Futtermittel und Biorohstoffe, welche von vornherein nicht für den menschlichen Verzehr gedacht waren.

Lebensmittelabfälle (Food Waste) werden teilweise in der Literatur zur Bezeichnung von Lebensmittelverlusten verwendet, welche am Schluss der Lebensmittelkette anfallen (Gustavsson and Cederberg, 2011). In diesem Bericht werden sie aber als Synonym für Lebensmittelverluste verwendet, weil die Unterscheidung nicht immer eindeutig ist und weil auch am Anfang der Lebensmittelkette Lebensmittelverluste entstehen können, welche je nach Ursache den Charakter von „Verschwendung“ und je nach Entsorgungsart den Charakter von „Abfällen“ haben. Grundsätzlich verwenden wir aber den Begriff Lebensmittelabfall nicht für Lebensmittelverluste, welche als Rohstoffe für eine höherwertige Verwendung z.B. als Futtermittel oder Grundstoff für die Farmaindustrie genutzt werden (können).

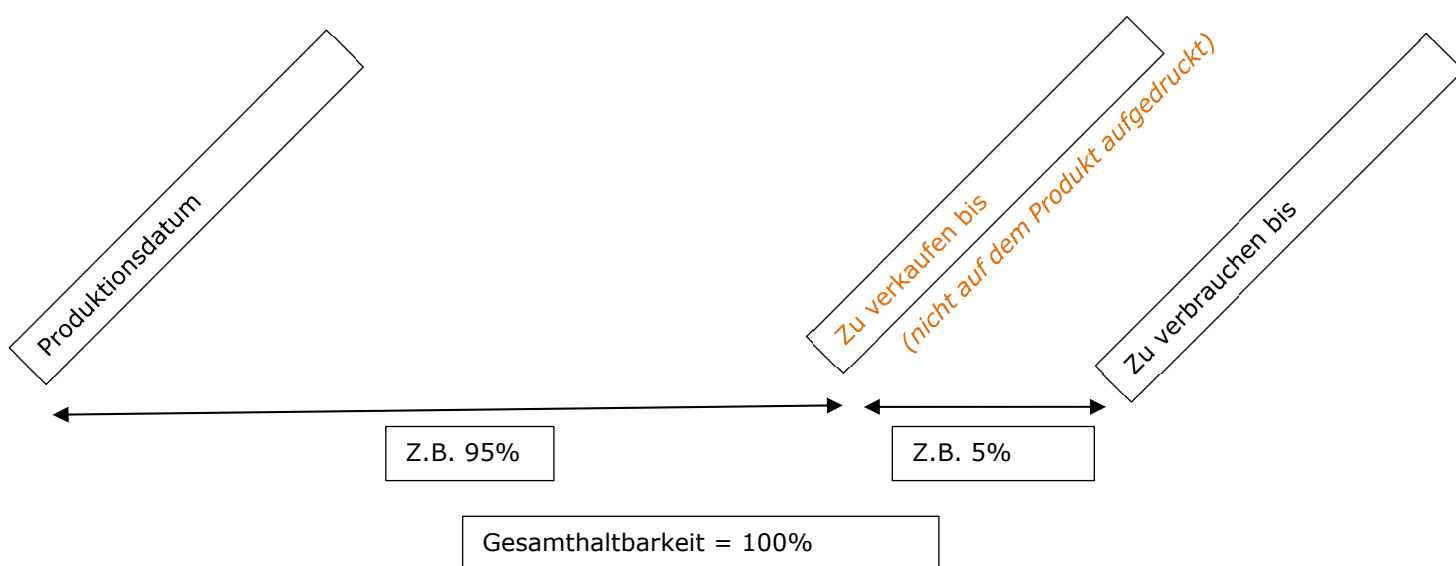
Der Begriff **Lebensmittelverschwendung** bezieht sich ebenfalls auf die vermeidbaren Verluste. Er ist jedoch mehr normativ und sollte dann benutzt werden, wenn die Verschwendung von Ressourcen betont werden soll.

Einige wissenschaftliche Studien bezeichnen für den menschlichen Verzehr produzierte Lebensmittel, welche an Tiere verfüttert werden, nicht als Lebensmittelabfälle (Östergren et al., 2014, Gillick and Quedsted, 2018). Sie begründen es meist damit, dass die Nährstoffe wieder zurück in die Nahrungsmittelkette fliessen und somit Futtermittel ersetzt wird. In diesem Bericht werden an Tiere verfütterte Lebensmittel aber als Lebensmittelverluste mitberücksichtigt, weil sie gegenüber der Verwendung als Lebensmittel meist eine ökologische Ineffizienz darstellen (beispielsweise der verschwendete Energieaufwand, um aus Getreide Brot zu backen). Bei der Betrachtung der Umweltauswirkungen erfolgt automatisch eine Gewichtung, indem für substituierte Produkte wie Futtermittel ökologische Gutschriften angerechnet werden.

Weitere Definitionen sind im Kapitel Kapitel „Abkürzungen, Definitionen, Begriffe, Einheiten“ am Anfang dieses Berichtes zu finden.

I MÖGLICHER LÖSUNGSANSATZ FÜR DIE FOOD WASTE VERMEIDUNG BEI ULTRAFRISCHPRODUKTEN

Einführung eines für den Handelsbetrieb internen, im elektronischen Warenmanagement verankerten Verkaufsdatums, welches nicht auf die Produkte aufgedruckt wird. Nach diesem Datum werden die Produkte nicht mehr regulär verkauft. Stattdessen kann deren Verteilung über andere Kanäle sichergestellt werden. Für die Ausarbeitung einer konkret umsetzbaren Lösung wird ein **Folgeprojekt** empfohlen.



J «TK+90» ETIKETTE UND «MHD+» ETIKETTE



Abbildung 4: Vorschlag für für einen Aufkleber zur Kennzeichnung eingefrorener Produkte («TK+90 Etikette»), als PDF erhältlich unter <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>.



Abbildung 5: In einem Pilotversuch mit dem Detailhändler Volg wurde eine Vorgängerversion der Etikette getestet. Der Versuch hat gezeigt, dass es bei den meisten Produkten unproblematisch ist, die Etikette so anzubringen, dass keine lebensmittelrechtlich relevanten Informationen überklebt werden.



Abbildung 6: Vorschlag für Aufkleber für die verschiedenen Zeitspannen («MHD+ Etiketten»), als PDF erhältlich unter <https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>.

K KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELSPENDEN

NOTWENDIGE BEGLEITINFORMATIONEN

Lebensmittelspender müssen die Hilfswerke mit den folgenden Informationen versorgen:

Grunddaten zum Spender	Angaben zu Transport/Logistik
Firma	Abhol- und Lieferangaben (Ort, Zeit)
Adresse, Ort	Abholung erforderlich oder Eigenlieferung
Ansprechperson, Kontaktdaten	Abholadresse, Abholrampe
Tel-Nr., E-Mail	Kontaktperson Logistik
	Öffnungszeiten Rampe
Angaben zum Lebensmittel	Sonstiges
Grund der Spende	Besondere Beilagen: z.B. Zusatzdeklarationen
Produktbezeichnung	Schriftliche MHD-Verlängerung des Herstellers
Verpackungsart (inkl. Zusatz Deklarationen)	Zusatz-Etiketten für den Verkaufspunkt
Lager- / Transporttemperaturen	weitere Begleitinformationen
Anzahl Verkaufseinheiten	
Einzelgewicht VE	
Gesamtgewicht / Palettenanzahl	
Datierung / Haltbarkeitsverlängerung JA/NEIN	
Gebindeart / Retourgebinde	

Quelle: FIAL & SWISSCOFEL (2015)

HINWEISE ZUR AUSZEICHNUNG GESPENDETER LEBENSMITTEL

- ☑ **Kennzeichnungsfehler** haben keinen Einfluss auf die generelle Lebensmittelsicherheit, wie es z.B. fehlende Allergene hätten. **Falsche Angaben** oder gegenüber den gesetzlichen Vorgaben abweichende Auszeichnungsinformationen werden aber **am Abgabepunkt** in schriftlicher Form (z.B. als Zusatz-Etiketten oder Begleitschreiben) korrigiert und dem Empfänger **gut sichtbar** zugänglich gemacht (z.B.: veränderte Mischungsverhältnisse, Nichteinhaltung von %-Mengenangaben, abweichende Nährwertangaben, fehlende nicht allergene Zutaten, zu geringe Nettofüllmengen, etc.).
- ☑ Produkte mit einer **abgelaufenen Datierung des MHDs** dürfen höchstens noch 6 / 14 / 30 / 120 / 360 Tage (siehe *MHD+ Abgabegrenzen* in Tabelle 3) über die angegebene Datierung von den Hilfswerken an die Empfänger abgegeben werden. Falls die Produkte nicht in der Tabelle aufgeführt sind, gilt die minimale Zeitspanne von 6 Tagen. Dem Empfänger muss ein Hinweis **gut sichtbar** zugänglich gemacht werden, dass das MHD überschritten ist und sensorische Qualitätsveränderungen nicht auszuschliessen sind.
- ☑ Datumsüberschreitungen **über die MHD+ Abgabegrenzen** von Tabelle 3 **hinaus** erfordern eine **schriftliche Erklärung des Herstellers des Lebensmittels oder des Inverkehrbringers**. Diese Bestätigung mit dem verlängerten Datum muss dem Empfänger am Abgabepunkt gut sichtbar zugänglich gemacht werden (z.B. bei Datumsverlängerung von TK-Produkten, Hartwaren oder Vollkonserven). Bei Unsicherheiten wird empfohlen, sich an den Kantonschemiker zu wenden.
- ☑ Die Abgabe von Lebensmitteln in der **Original-Verpackung** von Grossverteilern, Markenartikeln oder Eigenmarken sowie von mit besonderen Labeln ausgezeichneten Produkten (z.B. Bio) stellt grundsätzlich keinen Hinderungsgrund für Produktespenden dar. Gewisse Detailhändler sehen in der Abgabe ihrer Produkte einen guten Beitrag zum positiven Image ihrer Firma. Es wird jedoch empfohlen, mit dem Detailhändler oder Marken- resp. Labeleigner **Rücksprache** zu nehmen und deren Einverständnis in geeigneter Form zu klären (z.B. in Form von Zusammenarbeits-, Abnahmeverträgen, Pauschalerklärungen, Einzelfallanfragen, etc.).

LITERATURVERZEICHNIS ZUM ANHANG

- AGES (2017): Milch Frisch, Länger Frisch, Haltbar & co. . AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien.
 <<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/fluessige-lebensmittel/milch/#>>.
- BAG (2002): Haltbarkeit hart gekochter Schaleneier bei unterschiedlichen Lagerungsbedingungen. Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Lebensmittelwissenschaft, Sektion Mikrobiologie und Biotechnologie.
 <<https://web.archive.org/web/20120515201301/http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=de>>.
- Balzaretti, C., Bassi, D., Castrica, M., Coconcelli, P.S., Dall'Olio, B., Granata, S. and Mori, M. (2015): Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative. Caritas Italiana, Fondazione Banco Alimentare O.N.L.U.S.
- Beretta, C. and Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umwelteffekte. Wissenschaftlicher Schlussbericht. Bundesamt für Umwelt BAFU, Worblentalstrasse 68, CH-3063 Ittigen.
- DePraeter, C. and Lefevre, V. (2017): Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Centre administratif Botanique, Food Safety Center, Boulevard du Jardin Botanique 55, B-1000 BRUXELLES.
- Deutscher Bundestag (2019): Mindesthaltbarkeitsdatum: Nationaler Regelungsspielraum und fachwissenschaftliche Diskussion. Deutscher Bundestag, Fachbereich 'Wirtschaft und Verkehr, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz'. Aktenzeichen: WD 5 - 3000 - 077/19. 28. August 2019.
- EC (2018): Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 5. – 13. juni 2018. Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- EC (2019): Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. European Commission (EC), EU Platform on Food Losses and Food Waste. Available online: <https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en>.
- FIAL & SWISSCOFEL (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen. Abgerufen von: http://www.fial.ch/wp-content/uploads/2017/04/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelspender.pdf
- Gillick, S. and Quedsted, T. (2018): Household food waste: restated data for 2007-2015. Banbury, UK: WRAP. Available from: 2018
<http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20Food%20Waste%20Restated%20Data%202007-15%20FINAL.pdf>.
- Gram-Hanssen, I., Hanssen, O.J., Hultén, J., Silvennoinen, K., Werge, M., Stenmarck, Å. and Aare, A.K. (2016): Food Redistribution in the Nordic Region. TemaNord 2016:502, ISSN 0908-6692, <<http://dx.doi.org/10.6027/TN2016-502>>.
- Gustavsson, J. and Cederberg, C. (2011): Global food losses and food waste; extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg (Sweden), and FAO, Rome (Italy).
- Koutsoumanis, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bover-Cid, Sa., Chemaly, M., Davies, R., Herman, L., Hilbert, F., Lindqvist, R., Nauta, M., Peixe, L., Ru, G., Simmons, M., P. Skandamis, Suffredini, E., Jacxsens, L., Petersen, A., Varzakas, T., K. Baert, Hempen, M., Stede, Y. Van der and Bolton, D. (2018): Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ).
- NVWA (2015): Charitatieve instellingen en organisaties. Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA), P.O. Box 43006, 3540 AA Utrecht. The Netherlands.
 <<https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/charitatieve-instellingen-en-organisaties-informatieblad-76/Charitatieve+Instellingen+en+Organisaties+informatieblad+76.pdf>>.
- Östergren, K., Gustavsson, J., Bos-Brouwers, H., Timmermans, T., Hansen, O.-J., Møller, H., Anderson, G., O'Connor, C., Soethoudt, H., Quedsted, T., Eastaer, S., Politano, A., Bellettato, C., Canali, M., Falasconi, L.,

- Gaiani, S., Vittuari, M., Schneider, F., Moates, G., Waldron, K. and Redlingshöfer, B. (2014): FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full report, Sweden, ISBN 978-91-7290-331-9.
- Spielmann-Prada, G., Kremer-Hartmann, K., Beretta, C., Züst, M., Gantenbein-Demarchi, C. and Müller, C. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln. Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, März 2021, ZHAW Wädenswil.
- Trzaskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocinska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielinska, D., Szydłowska, A., Bilka, B., Tomaszewska, M. and Kołozyn-Krajewska, D. (2020): Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction. *Sustainability* 2020, 12, 3187; doi:10.3390/su12083187.
- WRAP (2019): Labelling guidance: Best practice on food date labelling and storage advice. WRAP, Banbury, Oxon OX16 5BH. <<http://www.wrap.org.uk/content/food-date-labelling-guidance>>.
- WRAP (2020): Redistribution labelling guide: date labels, storage advice, and freezing for food safety. WRAP, Banbury. <<https://wrap.org.uk/content/surplus-food-redistribution-labelling-guide>>.
- Zielinska, D., Bilka, B., Marciniak-Łukasiak, K., Łepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocinska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A. and D.Kolozyn-Krajewska (2020): Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2020, 17, 1632; doi:10.3390/ijerph17051632.