

ARBEITSBLATT :

WEITERVERTEILUNG/ABGABE VON LEBENSMITTELN ZUM ZWECKE DES MENSCHLICHEN VERZEHR



Das vorliegende Arbeitsblatt richtet sich an Lebensmittelbetriebe und soll die Weiterverteilung/ Abgabe von Lebensmitteln zu Zwecken des menschlichen Verzehr zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung erlauben, dies unter Anwendung der aktuellen legislativen Anforderungen. Es ist somit Teil der entsprechenden sektoriellen Leitlinien zur Guten-Hygienepraxis.

Basisprinzipien

Im Allgemeinen können nur Lebensmittel weiterverteilt/abgegeben werden, welche für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Alle Anforderungen bezüglich der Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Hygiene sind anzuwenden und zu beachten. Der Betrieb welcher Lebensmittel zu karitativen Zwecken abgibt sowie das Unternehmen welches diese vor oder nahe am Verbrauchsdatum empfängt muss diese Aktivität bei den zuständigen Behörden registrieren <http://www.guichet.public.lu/entreprises/fr/commerce/securite-alimentaire/enregistrement/index.html>

Idealerweise sollte die Zusammenarbeit zwischen dem Unternehmen welches Lebensmittel weiterverteilt und dem Unternehmen welches sie empfängt vertraglich geregelt sein. Die Betriebe haben die Möglichkeit ein Gutachten auf Basis ihres Projekts bei der Lebensmittelbehörde anzufordern.

Insgesamt gilt: Sobald ein Produkt an den Konsumenten abgeliefert wurde, besteht keine Möglichkeit mehr es an den Produzenten zurückzugeben.

Die verschiedenen Lebensmittel

Vorverpackte Lebensmittel

Hier gilt es vor allem die Haltbarkeitsfristen, das Aussehen sowie die Lagerungsbedingungen zu beachten

→ Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum betrifft vor allem mikrobiologisch sehr empfindliche Lebensmittel welche nach kurzer Zeit schon eine direkte Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sind diese Lebensmittel nicht mehr verkehrsfähig und können auch nicht mehr wei-

terverteilt werden. Sobald das Verbrauchsdatum überschritten ist, gilt jegliche Weiterverteilung als Ordnungswidrigkeit. Vor dem Erreichen des Verbrauchsdatums, ist das Weiterleiten möglich unter Voraussetzung des Beachtens der Kühlkette, einer intakten Verpackung, eines normalen Aussehens und Geruchs des Produktes. Das Einfrieren vor dem Erreichen des Verbrauchsdatums ist ebenfalls möglich gemäß der Bestimmung der sektoriellen Leitlinien-zur-Guten-Hygienepraxis.

→ Lebensmittel mit Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum bis zu welchem ein Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften bei angepassten Lagerungsbedingungen behält. Nach diesem Datum besteht bei Verzehr keine Gefahr für die menschliche Gesundheit wenn die Verpackung intakt ist und die Lagerungsbestimmungen beachtet wurden. Diese Lebensmittel können also weiterverteilt werden auch nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums. Man sollte aber beachten, dass die Überschreitungsfrist dieses Datums noch in Beziehung zu letzterem steht und die Lebensmittel relativ schnell verzehrt beziehungsweise verbraucht werden.

Nichtvorverpackte Lebensmittel

Backwaren- und Feingebäck

Backwaren und Feingebäck welche zum Verkauf innerhalb von 24 Stunden bestimmt sind brauchen kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Mit Ausnahme der Produkte welche Crèmes und Sahne enthalten, können sie weitergegeben werden unter Voraussetzung

- des Beachtens der Kühlkette (für zu kühlende Produkte)
- das keine Unregelmäßigkeiten bezüglich Aussehen, Geruch oder Farbe zu verzeichnen sind

(diese Produkte können auch zu vermindertem Preis verkauft werden unter Voraussetzung der entsprechenden Information des Kunden)

Fleisch/ Fleischprodukte

Diese Produkte welche normalerweise zum direkten Verkauf/Verzehr bestimmt sind, sind generell leicht verderblich. Ein Weiterverteilen/eine Abgabe von frischen, nicht verarbeiteten Produkten ist schwierig, kann aber am gleichen Tag zum Zwecke des unverzüglichen Verzehr sowie unter Beachtung der Kühlkette stattfinden. Um jegliche mikrobiologische Risiken zu begrenzen, sollte man vorzugsweise (zum Zwecke des Weiterverteils) die etwaigen Überschüsse einfrieren bevor die Haltbarkeitsfrist überschritten ist.

Diese Produkte können sowohl für bereits gekochte Gerichte oder Gerichte, die zum Kochen bestimmt sind, verwendet werden. Eine Weiterverteilung verarbeiteter Produkte (gekocht, geräuchert), ist nur möglich im Rahmen der Haltbarkeitsfrist sowie unter strenger Beachtung der Kühlkette.

In der Gastronomie vorbereitete Produkte / Catering Service

Warme Gerichte

Nach einer Aufbewahrung von mehr als 3 Stunden bei einer Temperatur von über 65°C, wie in der Leitlinien-zu-Guten-Hygienepraxis vorgesehen, dürfen diese Lebensmittel nicht mehr weiterverteilt werden.

Kalte Gerichte

Diese Lebensmittel können, mit Ausnahme bereits ausgelegter Buffet-Gerichte, unter folgenden Voraussetzungen weiterverteilt werden:

- Die Kühlkette muss beachtet werden
- Die Produkte müssen innerhalb 24 Stunden verzehrt werden

Obst und Gemüse

Frisches Obst oder Gemüse, welches nicht der für seine vorgesehene Anwendung erforderlichen Kriterien entspricht, kann weiterverteilt werden unter der Voraussetzung, dass es keinen Schimmel aufweist.

Küchenabfälle (siehe FAQ)

Dokumente um die Rückverfolgbarkeit nachzuweisen

Artikel 18 der Verordnung CE 178/2002 definiert die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln. Damit sowohl der Abgeber als auch der Abnehmer/Empfänger, den Vorschriften entsprechend handelt, muss ein Dokument zur Rückverfolgung der Produkte zweifach erstellt werden und die entsprechenden Produkte begleiten. Es soll folgende Referenzen beinhalten:

- Die betroffenen Produkte (Bezeichnung, Menge, Charge, etc.)
- Das Datum der Abgabe/Weiterverteilung
- Den Namen und die Adressen beider Parteien

Checkliste der wichtigsten zu prüfenden Punkte bei der Weiterverteilung/ Abgabe von Lebensmitteln

- Überprüfung des Verbrauchs/Mindesthaltbarkeitsdatums
- Überprüfung der Aufbewahrungsbedingungen
- Überprüfung der Einhaltung der Kühlkette
- Überprüfung der Verpackung, des Aussehens und des Geruchs
- Klare Kennzeichnung der Produkte welche zur Weiterverteilung bestimmt sind
- Dokumentation zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit

Bemerkung: Dieses Arbeitsblatt wurde von der Chambre des Métiers in Zusammenarbeit mit der Horesca, dem Gesundheitsministerium und dem Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs sowie der Unterstützung der Administration de l'Environnement erstellt. Die Verfassung des Arbeitsblattes wurde mit größtmöglicher Sorgfalt ausgeführt, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für die inhaltliche Richtigkeit wird keine Verantwortung übernommen.

- Bezeichnung einer Person, die für die Weiterverteilung zuständig ist

FAQ :

Welche Prinzipien müssen eingehalten werden, wenn der Kunde seine Reste mitnimmt? (doggybag)

Zuerst ist es wichtig, das Prinzip des „Verlaufs in eine Richtung der Produkte“ zu berücksichtigen, das heißt der Produzent bzw. der Gastwirt muss darauf achten, dass die Reste der Gerichte nicht zurück in die Küche oder Produktion gelangen, um jegliche Art von Kreuzkontamination zu vermeiden. Der Kunde kann selbst seine Reste in, vom Gastwirt zur Verfügung gestellte Verpackungen oder Behälter, die der Gesetzgebung über Verpackung und Materialien die in Kontakt mit Lebensmitteln sind, einfüllen. Zu empfehlen ist allerdings, dass der Produzent bzw. der Gastwirt sich um das Einpacken kümmert und die Risiken einer Kreuzkontamination vermeidet. Anschließend ist der Kunde für seine mitgenommenen Reste selbst verantwortlich.

Ab wann ist ein Lebensmittel als Abfall zu betrachten?

Der Gesetzgebung nach ist ein Abfall „jegliches Produkt oder Objekt, von dem der Inhaber sich trennt, die Absicht hat sich zu trennen oder sich trennen muss“. Im Umkehrschluss bedeutet es, dass ein Lebensmittel welches unter diese Definition fällt, nicht mehr zum menschlichen Verzehr verwendet werden kann. Dementsprechend ist in einem solchen Fall die Gesetzgebung bezüglich von Abfällen anzuwenden. Diese Definition und die Anwendung des Gesetzes sind im Rahmen der Entsorgung und der Valorisierung dieser Produkte, von Bedeutung.

Ist es möglich Lebensmittel (Küchenabfälle oder Überproduktion/ Reste) zur Verfütterung an Tiere weiter zu verteilen? Welche Vorschriften sind zu beachten?

Es ist wichtig zu unterscheiden zwischen:

- Lebensmittel/Küchenabfälle, die Zutaten aus tierischer Herkunft enthalten (Fleisch, Milch, Fisch, Eier). Diese sind zur Verfütterung an Tiere verboten und dürfen zu diesen Zwecken nicht weitergeleitet werden. Ausschließlich nach einer Verarbeitung und unter gewissen Konditionen die in den Verordnungen CE 1069/2009, 999/2001 und 183/2005 geregelt sind, können diese Produkte in diesem Rahmen verwendet werden. Mehr Infos dazu unter www.asta.etat.lu
- Lebensmittel auf pflanzlicher Basis können im Rahmen der Verfütterung an Tiere, unter Einhaltung der Verordnung CE 183/2005 zur Futtermittelhygiene für Tiere, verwendet werden.

Contact :
Jeannette Muller
E-mail : contact@cdm.lu