



Lebensmittelhygiene und Minimierung von Lebensmittelverlusten

**- unter Berücksichtigung risikobasierter Maßnahmen und
Kontrollen -**

Friedrich-Karl Lücke

Hochschule Fulda, FB Oecotrophologie



Einerseits ...

können wir kein Bewusstsein für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln schaffen, wenn wir nicht „niedrigschwellig“ erlauben, Lebensmittel auch für Dritte zuzubereiten und an sie abzugeben.

Andererseits ...

müssen Dritte vor gesundheitlichen Risiken geschützt werden.

Einige Probleme, die zu vermeidbaren Lebensmittelverlusten führen können



(I)

Problem	Mögliche Lösung	Bedenken / Bemerkungen
Vorportionierung von Speisen → Zu viele Speisereste müssen entsorgt werden	Variable Portionsgrößen; free flow	Betriebswirtschaftlich uninteressant, schwer zu organisieren, Hygieneanforderungen an Speisen in Selbstbedienung
Original verpackte Lebensmittel werden entsorgt	Großzügigere Interpretation des Begriffs „Einhaltung der Kühlkette“	Bei fast allen Produkten problemlos machbar (Portionspackungen enthalten i.d.R. keine sehr empfindlichen LM)
MHD missverstanden	„best before“ als positivere Formulierung? Mehr Verbraucherinformation? mehr Rechtssicherheit; Produktionstag statt MHD bei langlebigen Lebensmitteln?	Trotz der „Positiv-Formulierung“ „best before“, werden im Vereinigten Königreich ähnlich viele Lebensmittel weggeworfen

Einige Probleme, die zu vermeidbaren Lebensmittelverlusten führen können



(II)

Problem	Mögliche Lösung	Bedenken / Bemerkungen
Befürchtungen, in Haftung genommen zu werden	Vereinfachte, klare Haftungsregeln; Leitlinien für Gastro/GV und für Küchen in sozialen Einrichtungen überarbeiten	Technische Lösung: Zeit-Temperatur-Indikatoren (noch nicht praktikabel)
Überzogene Anforderungen an Kenntlichmachung	Vereinfachung bei Abgabe, wenn diese mit persönlichem Kontakt erfolgt	
Überzogene Anforderungen an Rückverfolgbarkeit	Vereinfachter Lieferschein, aber Verantwortungsübergang dokumentieren	Persönliche Übergabe schwer zu organisieren

Nach Waarts, Y., et al. (2011): Reducing Food Waste: Obstacles experienced in legislation and regulations. Wageningen UR; <http://edepot.wur.nl/188798>



DEHOGA-Leitlinie für die Gastronomie

Die Formulierung „... *nachteilige Beeinflussung ist nach Ablauf des MHD nicht auszuschließen*“ führt zur Entsorgung verzehrtauglicher Speisen

Die Caritas/Diakonie-Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen fordert:

- alle (also offenbar auch die verpackten, ungeöffnet zurückgegeben) Speisen, die die Küche verlassen haben, zu vernichten
- am Ende des Produktions- bzw. Anlieferungstags nicht nur rohes Hackfleisch, Mett, Tatar und Fleischzubereitungen, sondern auch
 - Spinat-, Pilz- und Fischgerichte
 - Speisen mit frischen Kräutern oder frischen Früchten
 - Salate mit Dressings auf Milch- oder Mayonnaisebasis
 - selbst hergestellte oder verfeinerte Feinkostsalate

auch dann zu vernichten, wenn sie die Küche noch nicht verlassen haben

- alle anderen Speisen spätestens am Folgetag auszugeben.



Was darf in Foodsharing-Kühlschränke hinein?

Grundregel:

- Lebensmittel, die jemand unverpackt auf seinem Tisch hatte, können nicht mehr in den Verkehr gebracht und somit Dritten angeboten werden (Ausnahmen, wenn ein direkter Kontakt und eine damit verbundene nachteilige Beeinflussung nicht möglich oder unwahrscheinlich ist)

*Regeln für den Foodsharing-Kühlschrank an der
Hochschule Fulda, Dezember 2013*



Was darf in Foodsharing-Kühlschränke hinein?

- Keine im Privathaushalt hergestellten Lebensmittel (insbesondere keine Salate, keine Backwaren mit nicht durchgebackenen, leicht verderblichen [Krem-]Füllungen).
- Keine leicht verderblichen Lebensmittel (Hackfleisch, Geflügelfleisch)
- Keine Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums
- Nach Ablauf des MHD nur, wenn Ware visuell einwandfrei ist
- Unverpackte Lebensmittel nur dann, wenn der Nutzer sensorisch den Zustand der Ware sicher beurteilen kann (Beispiel: Frischobst)

*Regeln für den Foodsharing-Kühlschrank an der
Hochschule Fulda, Dezember 2013*



Was darf in Foodsharing-Kühlschränke hinein?

Bei Lebensmitteln mit angegebenem MHD kann man davon ausgehen, dass sensorisch nicht veränderte Produkte unbedenklich sind (dies gilt insbesondere für saure und trockene Lebensmittel, sowie für ungekühlt lagerfähige Getränke und Konserven)

*Regeln für den Foodsharing-Kühlschrank an
der Hochschule Fulda, Dezember 2013*

Grenzfälle:

Bei einigen Lebensmitteln, die

- zwar ein MHD statt ein Verbrauchsdatum tragen,
- die aber besonders empfindlichen Personengruppen (YOPI's; vgl. BfR-Merkblatt „Sicher gepflegt“*) in der Gemeinschaftsverpflegung nicht angeboten werden sollten (frische Mettwurst, Rohmilchweickäse, Käse mit Oberflächenschmiere, Räucherlachs) und/oder die Risikoprodukte bezüglich *Listeria monocytogenes* sind,

ist zu empfehlen, sie nach Ablauf des MHD nicht mehr abzugeben.

*<http://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf>



- Kühlung muss, wo erforderlich, sichergestellt werden.
- Temperatur- und Sauberheitskontrollen
- Hinweise für Nutzer, auf sensorische Abweichungen zu achten (z.B. wenn erst nach Öffnen der Packung erkennbar)



Rückverfolgbarkeit / Sicherheit vor „Sabotage“:

- Ein Unterbinden von Foodsharing mit dem alleinigen Argument „mangelnde Rückverfolgbarkeit“ ist unverhältnismäßig und nicht sachgerecht.
- Allerdings ist – auch zwecks Schutz vor Sabotage – ein Mindestmaß an „Aufsicht“ zu fordern, indem der Kühlschrank z.B. in Clubs, Empfangsbereichen u.ä. aufgestellt wird.



Einerseits ...

ist die Vernichtung oder ausschließlich energetische Nutzung nicht nachhaltig, da sie der Umnutzung von Böden zur Tierfutterproduktion Vorschub leistet.

Andererseits ...

müssen die Ausbreitung von Tierseuchen und TSE verhindert werden, die auf unsachgemäße Verwertung von tierischen Abfällen zusammenhängen.

Küchenabfälle verfüttern?

(EU-VO 999/2001 und 1069/2009)



Erzeugnis	Verfütterung an	
	Wiederkäuer	Nicht-Wiederkäuer
Verarbeitetes tierisches Eiweiß außer Blut- und Fischmehl	nein	nein
Blutmehl, Blutprodukte und Gelatine von Wiederkäuern	nein	nein
Blutmehl von Nicht-Wiederkäuern	nein	Nur an Fische
Blutprodukte von Nicht-Wiederkäuern	nein	ja
Fischmehl, Calciumphosphate tierischen Ursprungs	nein	ja

Nach der „TSE Roadmap“ (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/tse_bse/dg_sanco_en.htm) könnte die Verfütterung bestimmter verarbeiteter tierischer Proteine an Nicht-Wiederkäuer toleriert werden bei Beibehaltung des „Kannibalismus-Verbots“. **Das wäre zu begrüßen!**



I. Auslegungsprobleme bei der Anwendung hygienerechtlicher Bestimmungen resultieren insbesondere aus

- der Ausweitung des Begriffs „unsichere Lebensmittel“ auf „nicht zum Verzehr geeignete Lebensmittel“ in der EG-VO 178/2002 (in Abweichung von der Definition im Codex Alimentarius)
- der Ausweitung der Definition „Lebensmittelunternehmer“ in der EG-VO 178/2002.

Ein risikobasierter Ansatz ist daher wichtig, um begrüßenswerte Initiativen wie „Tafeln“ und „Foodsharing“ nicht unangemessen zu behindern.

II. Die Verfütterung bestimmter verarbeiteter tierischer Proteine aus Speiseresten an Nicht-Wiederkäuer (unter Beibehaltung des Verbots der Verfütterung an Tiere der gleichen Spezies) sollte wieder ermöglicht werden