



Rundschreiben über Lebensmittelspenden

Referenz	PCCB/S3/1771678	Datum	23.03.2023
Aktuelle Version	1.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Im Bereich der Nahrungsmittelhilfe tätige Organisationen, Umverteilungsorganisationen, Haltbarkeitsdauer, Rückverfolgbarkeit, Etikettierung, Einfrieren, öffentliche Kühlschränke usw.		

Verfasst von	Genehmigt von
De Zutter Nathalie, Attaché	Jean-François Heymans, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, die verschiedenen Aspekte der Nahrungsmittelsicherheit im Zusammenhang mit Lebensmittelspenden näher zu erläutern (entscheiden, ob Lebensmittel gespendet werden können, Einfrieren von Lebensmitteln, die zur Spende bestimmt sind, Transport und Eingang von gespendeten Lebensmitteln, Etikettierung von gespendeten Lebensmitteln usw.). In dem vorliegenden Rundschreiben wird auch die Rückverfolgbarkeit von gespendeten Lebensmitteln und getätigten Spenden dargelegt.

Zunächst ist dieses Rundschreiben Teil einer Politik zur sozialen und nachhaltigen Nahrungsmittelsicherheit für die Nahrungsmittelhilfe und die Armutsbekämpfung. Es zielt darauf ab, dass der bestmögliche Schutz für den Verbraucher gewährleistet ist. Denn alle Verbraucher müssen gleichermaßen durch die Normen der Nahrungsmittelsicherheit geschützt werden, und dies unabhängig davon, ob die Lebensmittel an die Verbraucher verkauft werden oder sie von Organisationen, die an der Front stehen, und Organisationen zur Unterstützung von bedürftigen Personen umverteilt werden („*Kein Zwei-Klassen-System bei der Nahrungsmittelsicherheit*“). Darüber hinaus können Spenden auch zur Bekämpfung der Lebensmittelverluste und der Lebensmittelverschwendung beitragen.

Dieses Rundschreiben ersetzt das Rundschreiben über die für Lebensmittelbanken und karitative Vereinigungen geltenden Bestimmungen (PCCB/S3/CDP/1092228).

2. Anwendungsbereich

Das vorliegende Dokument gilt für alle Lebensmittel (vorverpackt, nicht vorverpackt, zubereitete Gerichte und Erzeugnisse usw.), die Anbieter (z. B. Supermärkte, Horeca-Betriebe, Lebensmittelunternehmen usw.) an Organisationen, die an der Front stehen, oder im Hintergrund agierende Organisationen spenden und die anschließend umverteilt werden.

3. Referenzen

3.1 Gesetzgebung

Königlicher Erlass vom 3. Januar 1975 über Lebensmittel und Nahrungsstoffe, die als für schädlich erklärt gelten

Gesetz vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren.

Königlicher Erlass vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse¹

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

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

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

Königlicher Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette

Königlicher Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene²

Königlicher Erlass vom 17. Juli 2014 hinsichtlich der Meldung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, für nicht vorverpackte Lebensmittel

3.2 Andere³

Rundschreiben über die Haltbarkeitsfristen (PCCB/S3/802859)

Rundschreiben in Bezug auf die Angaben über Allergene (PCCB/S3/1249145)

¹ Dieser K.E. enthält unter anderem die gesetzliche Aufbewahrungstemperatur für tiefgefrorene Erzeugnisse.

² Dieser K.E. enthält unter anderem die gesetzlichen Aufbewahrungstemperaturen für zu kühlende Erzeugnisse.

³ Die Rundschreiben und Gutachten des Wissenschaftlichen Ausschusses sind auf der Website der FASNK veröffentlicht: www.fasnk.be > Berufssektoren > Lebensmittel > Rundschreiben; www.fasnk.be > Berufssektoren > Wissenschaftlicher Ausschuss > Gutachten (Avis)

Gutachten 05-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses: „Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation“ (Risikobewertung des Einfrierens von vorverpackten Lebensmitteln am Tag des Verbrauchsdatums) (Dossier SciCom 2014/28)

Gutachten 12-2019 des Wissenschaftlichen Ausschusses: „Évaluation des risques en cas de prolongation de 2 mois de la période de conservation de denrées alimentaires préemballées congelées à la date limite de consommation“ (Bewertung der Risiken im Falle der Verlängerung der Aufbewahrungsdauer von vorverpackten Lebensmitteln, die am Tag des Verbrauchsdatums eingefroren wurden, um zwei Monate) (Dossier SciCom 2019/02)

Bekanntmachung der Kommission - EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01)

Bekanntmachung der Kommission - Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich Lebensmittelspenden (2020/C 199/01)

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

Allergene: alle in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Begünstigte: Sie verteilen die Lebensmittelspenden um und werden in „an der Front stehende“ Organisationen (d. h. Organisationen, die im direkten Kontakt mit den Empfängern stehen) und „im Hintergrund agierende“ Organisationen unterteilt, wobei einige Organisationen beide Funktionen gleichzeitig erfüllen.

Spender: Hierbei handelt es sich um Lebensmittelunternehmer, die auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette Lebensmittel spenden können, d. h. Primärerzeuger, Lebensmittel verarbeitende und herstellende Unternehmen, Einzelhandelsunternehmen und Unternehmen, die andere Vertriebswege nutzen, sowie Unternehmen des Horeca- und Großküchensektors.

Lebensmittelspende: Verfahren der Lebensmittelumverteilung, bei dem Lebensmittel eingesammelt werden und an Personen, insbesondere bedürftige Personen, weitergegeben werden.

Anbieter: die (nicht entlohnte) natürliche Person, das Unternehmen (wie bei der Zentralen Datenbank der Unternehmen gemeldet) oder die öffentlich-rechtliche oder privatrechtliche Vereinigung, das/die mit oder ohne Gewinnerzielungsabsicht in den Stadien der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs eines Erzeugnisses tätig ist.

An der Front stehende Organisationen: Sie erhalten die gespendeten Lebensmittel von den „im Hintergrund agierenden“ Organisationen und/oder direkt von den entsprechenden Akteuren in der Lebensmittelversorgungskette. Sie geben die Lebensmittel in verschiedenen Formen an die Empfänger ab (z. B. in Form von Essenspaketen, im Rahmen von Suppenküchen, Mahlzeiten in sozialen Restaurants/Cafés usw.); teilweise werden die Lebensmittel auch zu einem subventionierten Preis an die Empfänger verkauft.

Im Hintergrund agierende Organisationen: Sie sammeln die gespendeten Lebensmittel von Akteuren der Lebensmittelversorgungskette ein und befördern, lagern und verteilen sie an ein Netzwerk verbundener und qualifizierter karitativer Einrichtungen wie Wohltätigkeitsorganisationen, soziale Restaurants, soziale Unternehmen usw.

Organoleptisch: das, was mit den Sinnen wahrgenommen wird (Geschmack, Geruch, Sehen usw.).

5. Lebensmittelspenden

5.1 Lebensmittel, die gespendet werden können

Anbieter der Nahrungsmittelkette dürfen nur von anderen Anbietern, die bei der FASNK gemeldet sind, beliefert werden. Es handelt sich um eine gesetzliche Anforderung⁴. Das bedeutet, dass nur Lebensmittel von Anbietern, die bei der FASNK registriert sind oder über eine Zulassung beziehungsweise Genehmigung der FASNK verfügen, eingesammelt und verteilt werden dürfen. Sie dürfen sich somit keine Lebensmittel bei Privatpersonen beschaffen (nur im Falle von öffentlichen Kühlschränken möglich - siehe Punkt 7.1.c).

Nur Lebensmittel, die noch für den menschlichen Verzehr geeignet sind, dürfen umverteilt/gespendet werden. Sobald Lebensmittel als schädlich erachtet werden, eignen sich diese Lebensmittel nicht mehr für die Spende. Sie müssen auf sichere und legale Weise entsorgt werden (z. B. wie Lebensmittelabfälle behandelt werden) („*Kein Zwei-Klassen-System bei der Nahrungsmittelsicherheit*“). Lebensmittel, die als schädlich gelten, sind gesetzlich festgelegt⁵. Dies betrifft unter anderem:

- Lebensmittel, deren Geruch oder Geschmack auf Verderb oder Verunreinigung hinweist,
- Lebensmittel, die Krankheitserreger oder Toxine mikrobiellen Ursprungs enthalten,
- Lebensmittel, für die das Verbrauchsdatum auf dem Etikett fehlt, überschritten oder geändert worden ist,
- Lebensmittel, die in Metall Dosen enthalten sind, wenn die Dose rostig ist, wenn die Wände gewölbt sind...,
- usw.

Es ist verboten, Lebensmittel, die als schädlich gelten, zu verteilen (verkaufen, zubereiten, spenden, liefern usw.).

Die folgenden Arten von Lebensmitteln können für eine Lebensmittelspende infrage kommen:

- a) vorverpackte Lebensmittel mit einer Haltbarkeitsfrist (MHD oder VD)

Die meisten vorverpackten Lebensmittel sind mit einer Haltbarkeitsfrist versehen. In dem Rundschreiben über die Haltbarkeitsfristen ist erläutert, welcher Unterschied zwischen einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD, „mindestens haltbar bis...“) und einem Verbrauchsdatum (VD, „zu verbrauchen bis...“) besteht und was bei der Verwendung beziehungsweise dem Verkauf der Lebensmittel nach Ablauf dieser Daten zu beachten ist⁶.

⁴ Art. 2 des K.E. vom 16.01.2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der FASNK ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen

⁵K.E. vom 03.01.1975 über Lebensmittel und Nahrungsstoffe, die als für schädlich erklärt gelten

⁶Ein Aushang „Verzehr nach Ablauf der Verfallsdaten?“ ist auf der Website der FASNK verfügbar: www.fasnk.be > Verbraucher > Im Alltag > Einkäufe > Verfallsdaten.

Bei Lebensmittelspenden muss darauf geachtet werden, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer lang genug ist, um einerseits eine sichere Umverteilung und andererseits eine sichere Verwendung durch den Verbraucher zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang ist es nötig, dass zwischen dem Spender (z. B. einem Supermarkt oder einem Hersteller) und dem Begünstigten (z. B. einer an der Front stehenden Organisation) klare Absprachen bezüglich der verbleibenden minimalen Haltbarkeitsdauer getroffen werden. Die verbleibende Haltbarkeitsdauer des Lebensmittels muss sowohl von dem Spender zum Zeitpunkt der Spende als auch von der an der Front stehenden Organisation oder der im Hintergrund agierenden Organisation zum Zeitpunkt des Eingangs des Lebensmittels beurteilt werden. Lebensmittel, die ein Risiko für Verbraucher darstellen, dürfen nicht gespendet werden und können beim Eingang beziehungsweise bei der Einsammlung von den Organisationen abgelehnt werden.

In bestimmten Fällen können Lebensmittel, deren MHD abgelaufen ist, noch an Verbraucher weitergegeben werden, ohne dass ein Risiko für ihre Gesundheit besteht. Eine nicht erschöpfende Liste von Lebensmitteln befindet sich im Anhang (siehe Punkt 8) und kann als Anhaltspunkt dienen, um die Haltbarkeitsdauer der Lebensmittel zu beurteilen, sobald das MHD abgelaufen ist.

Es muss überprüft werden, dass das Lebensmittel keine Anomalie aufweist und dass es noch stets für den menschlichen Verzehr geeignet ist. In diesem Zusammenhang können die folgenden stichprobenartigen Kontrollen vorgenommen werden:

- Durchführung einer organoleptischen Kontrolle (Geruch, Geschmack, Aussehen wie Farbe usw.) und einer Überprüfung auf u.a. Schimmelbefall und Ranzigkeit der Lebensmittel;
- Überprüfung der Unversehrtheit/Vollständigkeit der Verpackung (Umhüllung) (z. B. keine Beschädigungen, die Verpackung wurde nicht geöffnet, kein Kondenswasser auf der Verpackung usw.) ;
- Überprüfung der Einhaltung der Aufbewahrungsbedingungen (z. B. trockene Lagerung) und der Kühlkette (z. B. Gefrieren bei -18 °C);
- Überprüfen, dass das Lebensmittel keinen anderen wesentlichen Risiken für die Nahrungsmittelsicherheit oder die Gesundheit ausgesetzt ist oder war.

Es ist verboten, das MHD, wie es auf dem ursprünglichen Etikett angegeben ist, abzuändern. Das MHD muss immer sichtbar bleiben. Auf diese Weise können sich der Spender, der Begünstigte oder der Verbraucher ein Urteil über die Spende und/oder den Verzehr der Lebensmittel bilden.

Die Spende von Lebensmitteln, deren MHD abgelaufen ist, erfolgt auf eigene Verantwortung. Dies bedeutet, dass z. B. ein Anbieter (wie ein Produzent oder ein Supermarkt), der einer im Hintergrund agierenden Organisation oder einer an der Front stehenden Organisation eine Spende zukommen lässt, eine im Hintergrund agierende Organisation, die Lebensmittel an eine an der Front stehende Organisation weitergibt, eine an der Front stehende Organisation, die Lebensmittel an Verbraucher verteilt usw. für seine beziehungsweise ihre Stufe innerhalb der Kette die Verantwortung trägt: vom Eingang der Lebensmittel mit abgelaufenem MHD (Lebensmittel, bei denen Zweifel bestehen, können beim Eingang abgelehnt werden oder anschließend entsorgt werden) bis zur Spende (nur Lebensmittel, die als noch geeignet befunden werden, dürfen gespendet werden - siehe die nachstehenden Punkte, auf die es zu achten gilt). Der Verbraucher ist seinerseits dafür verantwortlich, die Risiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln, deren MHD abgelaufen ist, zu bewerten.

Lebensmittel, deren VD abgelaufen ist, dürfen unter keinen Umständen noch verteilt, verarbeitet oder verzehrt werden (außer wenn sie rechtzeitig eingefroren wurden - siehe Punkt 5.2)! Es handelt sich dabei um in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. frisches Fleisch, frischer Fisch, gekühlte verzehrfertige Lebensmittel usw.). Nach Ablauf dieses Datums können diese

Lebensmittel ein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen und schädlich sein. Die Spende von Lebensmitteln mit abgelaufenem VD ist demnach untersagt.

Es ist verboten, das VD, wie es auf dem ursprünglichen Etikett angegeben ist, abzuändern. Das VD muss immer sichtbar bleiben.

- b) vorverpackte Lebensmittel, auf denen kein Datum angebracht werden muss (z. B. ganzes frisches Obst und Gemüse, Wein und andere Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent, bestimmte Backwaren, Essig, Speisesalz, Zucker in fester Form, Zuckerwaren und Kaugummis - siehe die vollständige Liste in der VO 1169/2011)

Mit den Lebensmitteln, die unter den Punkt b) fallen, muss sachgemäß umgegangen werden, sie müssen angemessen gelagert und kontrolliert werden (insbesondere durch eine organoleptische Bewertung), um sicherzustellen, dass sie noch stets für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

- c) nicht vorverpackte Lebensmittel⁷ wie frisches Obst und Gemüse sowie Lebensmittel, die eventuell vor dem Spenden mit einer Umhüllung oder einer Endverpackung versehen werden müssen, z. B. frisches Fleisch, frischer Fisch und Backwaren

Mit den Lebensmitteln, die unter den Punkt c) fallen, muss sachgemäß umgegangen werden, sie müssen angemessen gelagert und kontrolliert werden (Kontrolle der Haltbarkeitsfrist, der Temperatur, der organoleptischen Eigenschaften usw.), um sicherzustellen, dass sie noch stets für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

- d) zubereitete Gerichte und Erzeugnisse des Horeca- oder Großküchensektors

Der Horeca- oder Großküchensektor kann zubereitete Gerichte und Erzeugnisse für an der Front stehende Organisationen oder im Hintergrund agierende Organisationen (Begünstigte) spenden, wobei jene diese rasch (eventuell nach dem Aufwärmen) zum Verzehr vor Ort anbieten (z. B. soziales Restaurant, Aufnahmezentrum für die Wintermonate oder Nachtunterkunft für Obdachlose usw.).

Der Horeca- oder Großküchensektor muss mindestens die folgenden Bedingungen erfüllen:

- Der Verantwortliche des Horeca-Betriebs oder der Großküche stellt sicher, dass die zubereiteten Gerichte und Erzeugnisse zu keinem Zeitpunkt die Küche oder den Lagerraum verlassen haben, bevor diese gespendet werden. Lebensmittel von Buffets (mit oder ohne Selbstbedienung) dürfen aus Hygienegründen niemals gespendet werden (es sei denn, dass es sich um vorverpackte Lebensmittel handelt, die das Buffet nicht verlassen haben und dort durchgehend auf der angemessenen Temperatur gehalten wurden). Lebensmittel (vorverpackt oder nicht), die sich auf Tellern von Verbrauchern befunden haben, dürfen niemals gespendet werden.
- Die Haltbarkeitsdauer von zubereiteten Gerichten wird von dem Spender (Horeca- oder Großküchensektor) festgelegt. Die zubereiteten Gerichte und Erzeugnisse werden nur gespendet, wenn die Haltbarkeitsdauer noch lang genug ist, damit die Gerichte und Erzeugnisse noch an bedürftige Personen verteilt werden können (oder sie noch rechtzeitig eingefroren werden können (siehe Punkt 5.2)). Dazu müssen Absprachen zwischen dem Spender und dem Begünstigten getroffen werden.
- Die zubereiteten Gerichte und Erzeugnisse werden in dafür geeigneten Behältern aufbewahrt und transportiert.

⁷ Nicht vorverpackte Lebensmittel: Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (VO 1169/2011).

- Möchte der Anbieter des Horeca- oder Großküchensektors zubereitete Gerichte und Erzeugnisse zunächst abkühlen, bevor er diese spendet, dann müssen die Lebensmittel innerhalb von zwei Stunden unter 10 °C und innerhalb von höchstens 24 Stunden auf die gesetzlich festgelegten Temperaturen für gekühlte Lebensmittel abgekühlt werden. Der Abkühlungsprozess darf nicht während des Transports erfolgen.
- Die Kühl- oder Wärmekette wird zu jeder Zeit eingehalten (z. B. während des Transports, während der Lagerung, während der Verteilung usw.):
 - Kühlkette: die auf dem Etikett angegebene Aufbewahrungstemperatur oder die gesetzlich festgelegten Temperaturen für gekühlte Lebensmittel;
 - Wärmekette: warme Gerichte und Erzeugnisse, die warm gehalten werden, damit sie dem Verbraucher schnell angeboten werden können (z. B. in einem sozialen Restaurant), müssen bei einer Temperatur von mindestens 60 °C aufbewahrt werden (z. B. in einem Thermobehälter).

e) Eier

Auf den Eiern der Klasse A (d. h. „Konsumeier“) ist ein MHD angegeben. Diese Frist wird auf 28 Tage nach dem Legedatum festgelegt. Eier dürfen im Einzelhandel nur bis spätestens 28 Tage nach dem Legedatum an den Verbraucher verkauft werden. Eier, die älter als 28 Tage sind, dürfen gespendet werden, vorausgesetzt, dass die an der Front stehende Organisation oder die im Hintergrund agierende Organisation die Eier verarbeitet (mittels der nötigen Wärmebehandlung zur Gewährleistung der Sicherheit: im Kern erhitzt, z. B. hart gekochte Eier, Verwendung von Eiern in Kuchen/Backwaren, wobei diese während der Zubereitung noch gebacken werden usw.), bevor sie dem Verbraucher angeboten werden.

Überprüfen, ob sich Lebensmittel für die Spende eignen, wenn sie sich aus mehreren Einheiten zusammensetzen:

Lebensmittel bestehen mitunter aus mehreren Einheiten, von denen gewisse nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet sind (z. B. ein Netz mit Orangen, von denen eine Orange schimmelt, eine Verpackungen mit mehreren Joghurtbechern, von denen einer bereits geöffnet wurde, eine Eierschachtel, in der sich ein kaputtes Ei befindet usw.). Steht nach Untersuchung der Lebensmittel durch den Anbieter (z. B. organoleptische Eigenschaften, Lager- und Transportbedingungen usw.) fest, dass die anderen Einheiten kein Risiko bergen, können diese noch gespendet werden. Ein Netz mit Orangen kann beispielsweise geöffnet werden, um die schimmelige Frucht von den Früchten zu trennen, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Diese Überprüfung muss von dem Spender oder dem Begünstigten im Rahmen der Spende vorgenommen werden (diesbezüglich müssen klare Absprachen zwischen den beiden Parteien getroffen werden).

5.2 Einfrieren und Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln

Es ist den an der Front stehenden Organisationen und den im Hintergrund agierenden Organisationen nicht immer möglich, unter anderem kühl aufzubewahrende Lebensmittel (z. B. Wurstwaren, frisches Fleisch, frischer Fisch usw.) vor Ablauf ihrer Haltbarkeitsdauer umzuverteilen. Spendern (z. B. Supermärkte usw.) ist es ihrerseits nicht immer möglich, die Spenden vor Ende der Haltbarkeitsdauer zu veranlassen. Deshalb können Lebensmittel unter bestimmten Bedingungen eingefroren werden. Das Gefrieren von Lebensmitteln, die zur Spende bestimmt sind, kann von den Spendern oder den an der Front stehenden Organisationen und den im Hintergrund agierenden Organisationen durchgeführt werden. Die Spender müssen klar zwischen den Lebensmitteln, die zur Spende bestimmt sind, und jenen, die für den klassischen Kreislauf bestimmt sind, unterscheiden (z. B. in einer anderen Gefrieranlage (oder in einem anderen Bereich der Gefrieranlage), in einer versiegelten Box (siehe Punkt

5.4.4), auf der vermerkt ist, dass die Lebensmittel für an der Front stehende Organisationen oder im Hintergrund agierende Organisationen bestimmt sind, in einem anderen Raum usw.).

Sie finden im Nachstehenden eine Liste einiger Mindestanforderungen, die für das Gefrieren von Lebensmitteln erfüllt sein müssen:

- Lebensmittel (z. B. Fleisch oder Meeresfrüchte), die bereits eingefroren und aufgetaut wurden, dürfen nicht erneut eingefroren werden.
- Das Gefrieren erfolgt unverzüglich/schnellstmöglich und spätestens am Tag des Verfallsdatums (VD).
- Die Lebensmittel müssen schnellstmöglich eine Kerntemperatur von -18 °C oder kälter erreichen. Darum muss das Gefrieren in geeigneten Einrichtungen mit ausreichender Kapazität stattfinden. Das Stapeln von Lebensmitteln und Lebensmittel mit einem großen Volumen müssen vermieden werden, damit die Luft in der Gefrieranlage gut zirkulieren kann. Denn so können die Lebensmittel schnellstmöglich bis in den Kern gefroren werden. Sobald die Lebensmittel eine Kerntemperatur von -18 °C erreicht haben, kann wohl mehr gestapelt werden.
- Die gefrorenen Lebensmittel müssen immer bei -18 °C oder einer tieferen Temperatur aufbewahrt werden. Eine kurze Schwankung nach oben ist unter bestimmten Umständen (z. B. während des Transports usw. vorausgesetzt, dass das zu keinem Gesundheitsrisiko führt) erlaubt, aber darf nicht mehr als 3 °C betragen.
- Die Lebensmittel müssen in geeigneten Behältern verpackt werden.
- Die Lebensmittel werden mindestens 48 Stunden lang in der Gefrieranlage aufbewahrt, bevor sie an den Verbraucher abgegeben werden (um sicherzugehen, dass die Kerntemperatur -18 °C beträgt).
- Die gefrorenen Lebensmittel werden so schnell wie möglich verteilt. Leitlinien bezüglich der Haltbarkeitsdauer von am Tag des VD eingefrorenen Erzeugnissen:
 - 4 Monate für Fleisch von Huftieren und Geflügel,
 - 2 Monate für Fisch, verzehrfertige Lebensmittel und sonstige Lebensmittel.
- Etikettierung: siehe Punkt 5.4.4.

5.3 Transport und Eingang von Lebensmitteln

5.3.1 Transport

Während des Einsammelns und des Transports von Lebensmitteln darf die Kühlkette (gekühlte Lebensmittel, gefrorene Lebensmittel je nach Art der Spende sowie tiefgefrorene Lebensmittel⁸) nie unterbrochen werden. Dies bedeutet, dass die Zeit, die auf das Einsammeln und den Transport der Lebensmittel verwendet wird, so kurz wie möglich gehalten werden muss, insbesondere bei hohen Außentemperaturen. Es wird dringend empfohlen, Kühlfahrzeuge zu verwenden. Steht kein Kühlfahrzeug zur Verfügung, müssen die Lebensmittel zumindest in eine Kühlbox mit ordnungsgemäß funktionierenden Kühlelementen gelegt werden. Das Auftauen der Lebensmittel muss immer auf kontrollierte Weise erfolgen und darf somit nicht während des Transports stattfinden.

Während des Einsammelns und des Transports der Lebensmittel darf die Wärmekette (z. B. der Horeca- und Großküchensektor spendet warme Gerichte an ein soziales Restaurant und verwendet dafür beispielsweise einen Thermobehälter) nie unterbrochen werden. Dies bedeutet, dass auch während des Transports die gesetzliche Temperatur von mindestens 60 °C für die Lebensmittel eingehalten werden

⁸ K.E. vom 05.12.1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse

muss (z. B. indem darauf geachtet wird, dass die Temperatur bei Beginn des Transports etwa 10 Grad höher liegt).

5.3.2 Eingang

Kontrolle der Temperatur beim Eingang:

Erhält die an der Front stehende Organisation oder die im Hintergrund agierende Organisation Lebensmittel, muss die Temperatur der Lebensmittel stichprobenartig kontrolliert werden. In diesem Zusammenhang gelten die auf dem Etikett angegebene Aufbewahrungstemperatur oder die gesetzlichen Temperaturvorschriften.

Stehen die Lebensmittel nicht im Einklang mit den Temperaturvorschriften oder weisen gefrorene Lebensmittel Anzeichen des Auftauens auf, müssen die Lebensmittel folglich:

- beim Eingang abgelehnt werden oder
- direkt verarbeitet werden (z. B. Zubereitung mit Erhitzungsschritt), wenn dies ohne Risiko für die Gesundheit möglich ist, oder
- auf angemessene Weise vernichtet werden.

Nach dem Eingang dürfen gefrorene Lebensmittel, die beim Eintreffen Anzeichen des Auftauens aufweisen, unter keinen Umständen wieder eingefroren werden. Die Lebensmittel dürfen auch nicht weiter aufgetaut und anschließend für eine bestimmte Zeit im Kühlschrank gelagert werden. Aufgetaute Erzeugnisse müssen unmittelbar verzehrt werden (siehe Punkt 5.4.4).

Fortsetzung der Eingangskontrolle:

An der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen müssen bei den Lebensmitteln stichprobenartig eine Eingangskontrolle vornehmen, um - im Rahmen des Möglichen - die Hygiene, die Sicherheit und die Qualität aller erhaltenen Lebensmittel zu beurteilen: Zustand der Verpackung, organoleptische Eigenschaften, Haltbarkeitsfrist, Datum des Einfrierens (für den Fall, dass die Lebensmittel vor Ablauf ihrer Haltbarkeitsdauer eingefroren wurden, um gespendet zu werden (siehe Punkt 5.4.4)), Hygiene des Beförderers und der Transportmittel usw.

Gibt es Grund zu der Annahme, dass Lebensmittel genussuntauglich geworden sind, dürfen sie unter keinen Umständen noch gespendet, verwendet oder verteilt werden. Sie müssen auf sichere und legale Weise entsorgt werden (z. B. wie Lebensmittelabfälle oder tierische Nebenprodukte behandelt werden).

5.4 Etikettierung

Jeder Verbraucher hat Anrecht darauf, korrekte Informationen bezüglich der Lebensmittel, die er verzehrt, zu erhalten („*Kein Zwei-Klassen-System bei der Nahrungsmittelsicherheit*“). Fehlen bestimmte Angaben, wie die Informationen bezüglich der Allergene, auf dem Etikett, kann dies für empfindliche Personen eine echte Gefahr darstellen.

5.4.1 Vorverpackte Lebensmittel⁹

In den Rechtsvorschriften ist bestimmt, dass vorverpackte Lebensmittel, die als solche an den Verbraucher abgegeben werden sollen, mit bestimmten verpflichtenden Angaben versehen werden

⁹ Vorverpacktes Lebensmittel: jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (= Niederlassungen wie Restaurants, in denen Lebensmittel so zubereitet werden, dass sie fertig sind, um vom Endverbraucher verzehrt zu werden) 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, fallen nicht unter den Begriff „vorverpackte Lebensmittel“ (VO 1169/2011).

müssen¹⁰. Diese Angaben dürfen auf der Verpackung oder einem auf der Verpackung aufgeklebten Etikett stehen und sind deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen¹¹.

Die verpflichtenden Angaben müssen zumindest in der beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets¹², in dem die Erzeugnisse an die Verbraucher verteilt werden, abgefasst werden.

Um sicherzustellen, dass der Verbraucher über alle obligatorischen Informationen im Rahmen der Etikettierung verfügt, müssen die korrekten Informationen von einem Glied zum nächsten innerhalb der gesamten Kette weitergegeben werden.

Werden vorverpackte Lebensmittel an eine im Hintergrund agierende Organisation oder an eine an der Front stehende Organisation verteilt, die diese - eventuell nach der Zubereitung oder Verarbeitung - schnell zum Verzehr vor Ort anbietet (z. B. soziales Restaurant, Aufnahmezentrum für die Wintermonate oder Nachtunterkunft für Obdachlose usw.), müssen alle verpflichtenden Angaben auf der Verpackung, auf einem darauf angebrachten Etikett oder auf einem Dokument, das den Lebensmitteln die ganze Zeit hindurch beiliegt, stehen.

Alle obligatorischen Informationen müssen in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem die Lebensmittel verteilt werden, abgefasst sein.

5.4.1.1 Vorverpackte Lebensmittel ohne die erforderliche Etikettierung

Es kann vorkommen, dass im Hintergrund agierende Organisationen vorverpackte Lebensmittel ohne die erforderliche Etikettierung erhalten (z. B. fehlende oder fehlerhafte Angaben, Angaben, die nicht in der gesetzlich vorgeschriebenen Sprache verfasst sind usw.). In diesem Fall muss der Anbieter, der für die Bereitstellung der Informationen bezüglich des Lebensmittels (z. B. Produzent oder Einführer) verantwortlich ist, der im Hintergrund agierenden Organisation alle erforderlichen Informationen übermitteln, damit sie ihrerseits alle Informationen an den Verbraucher oder an die an der Front stehenden Organisationen weitergeben kann. Die an der Front stehenden Organisationen können dann ihrerseits dem Verbraucher die erforderlichen Informationen bezüglich des Lebensmittels geben.

Um sicherzustellen, dass die Verbraucher zu allen obligatorischen Informationen der Etikettierung Zugang haben, müssen diese Informationen auf zwei Weisen (in Kombination) an den Verbraucher weitergegeben werden:

- a) Alle obligatorischen Lebensmittelinformationen müssen zu dem Zeitpunkt, an dem der Verbraucher seine Wahl treffen muss, in schriftlicher Form an einem für den Verbraucher deutlich sichtbaren Ort (z. B. auf einem Schild oder einem Aushang) in unmittelbarer Nähe zu dem betreffenden Lebensmittel vorliegen.
- b) Es müssen auch Infoblätter verfasst werden, die den Lebensmitteln ohne die erforderliche Etikettierung die ganze Zeit über beiliegen müssen: von dem Moment an, an dem die betreffenden Lebensmittel die im Hintergrund agierende Organisation verlassen (um zu den an der Front stehenden Organisationen oder direkt zu den Verbrauchern zu gelangen), bis zum Wohnsitz des Verbrauchers. Es muss eine klare Verbindung zwischen dem Infoblatt und dem Lebensmittel bestehen (z. B. anhand eines Fotos oder eindeutiger Kenndaten wie die Bezeichnung und die Marke). Auf diesem Infoblatt müssen zumindest die folgenden Informationen aufgeführt sein:
 - die Allergene (FIC-Verordnung 1169/2011 Anhang II),
 - die Haltbarkeitsfrist („mindestens haltbar bis“ oder „zu verbrauchen bis“),

¹⁰ Art. 9 der VO 1169/2011 + Quick Start-Blatt „Etikett eines vorverpackten Lebensmittels“ (www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Handbücher > Quick Start-Blätter)

¹¹ Art. 13 der VO 1196/2011

¹² Art. 8 des Gesetzes vom 24.01.1977

- die Verwendungsbedingungen (z. B. „vor Verzehr erhitzen“),
- die Aufbewahrungsbedingungen / die Aufbewahrungstemperatur (z. B. „im Kühlschrank bei max. 4 °C aufbewahren“ usw.).

Obgleich das Infoblatt nur begrenzte Informationen (siehe oben) enthalten muss, wird empfohlen, so viele Informationen wie möglich darin aufzunehmen oder so viele Informationen wie möglich auf eine andere Weise (z. B. Kopien der technischen Datenblätter, Kopien des Etiketts des gleichen Erzeugnisses auf dem belgischen Markt usw.) an den Verbraucher weiterzugeben, damit er das Lebensmittel ohne Risiken verwenden kann.

Alle obligatorischen Informationen (auf den Infoblättern, Schildern usw.) müssen in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem die Lebensmittel an die Verbraucher verteilt werden, abgefasst sein.

Bei Lebensmitteln, die ohne die erforderliche Etikettierung gespendet werden (z. B. fehlende Angabe zu den Allergenen, Fehler in der Zutatenliste usw.), muss für den Verbraucher klar erkennbar sein, dass er sich nicht auf das Etikett des Lebensmittels beziehen darf, sondern auf die korrigierten Informationen auf dem Infoblatt oder einem sonstigen Dokument zurückgreifen muss (z. B. indem das falsche Etikett durchgestrichen wird).

Achtung: Vorverpackte Lebensmittel ohne die erforderliche Etikettierung dürfen nur an im Hintergrund agierende Organisationen (wie unter Punkt 4 definiert) gespendet werden, die sowohl über ausreichende Kenntnisse in Bezug auf die Etikettierungsanforderungen als auch ausreichende Kapazitäten für die Vorbereitung von Infoblättern (b) und Aushängen (a) verfügen. Vorverpackte Lebensmittel ohne die erforderliche Etikettierung dürfen niemals direkt für an der Front stehende Organisationen gespendet werden.

Der Verbraucher muss immer korrekte Informationen bezüglich der Lebensmittel erhalten!

Anhand der Abbildung 1 wird die vorerwähnte Lockerung für vorverpackte Lebensmittel, die ohne die erforderliche Etikettierung an im Hintergrund agierende Organisationen gespendet werden, veranschaulicht.

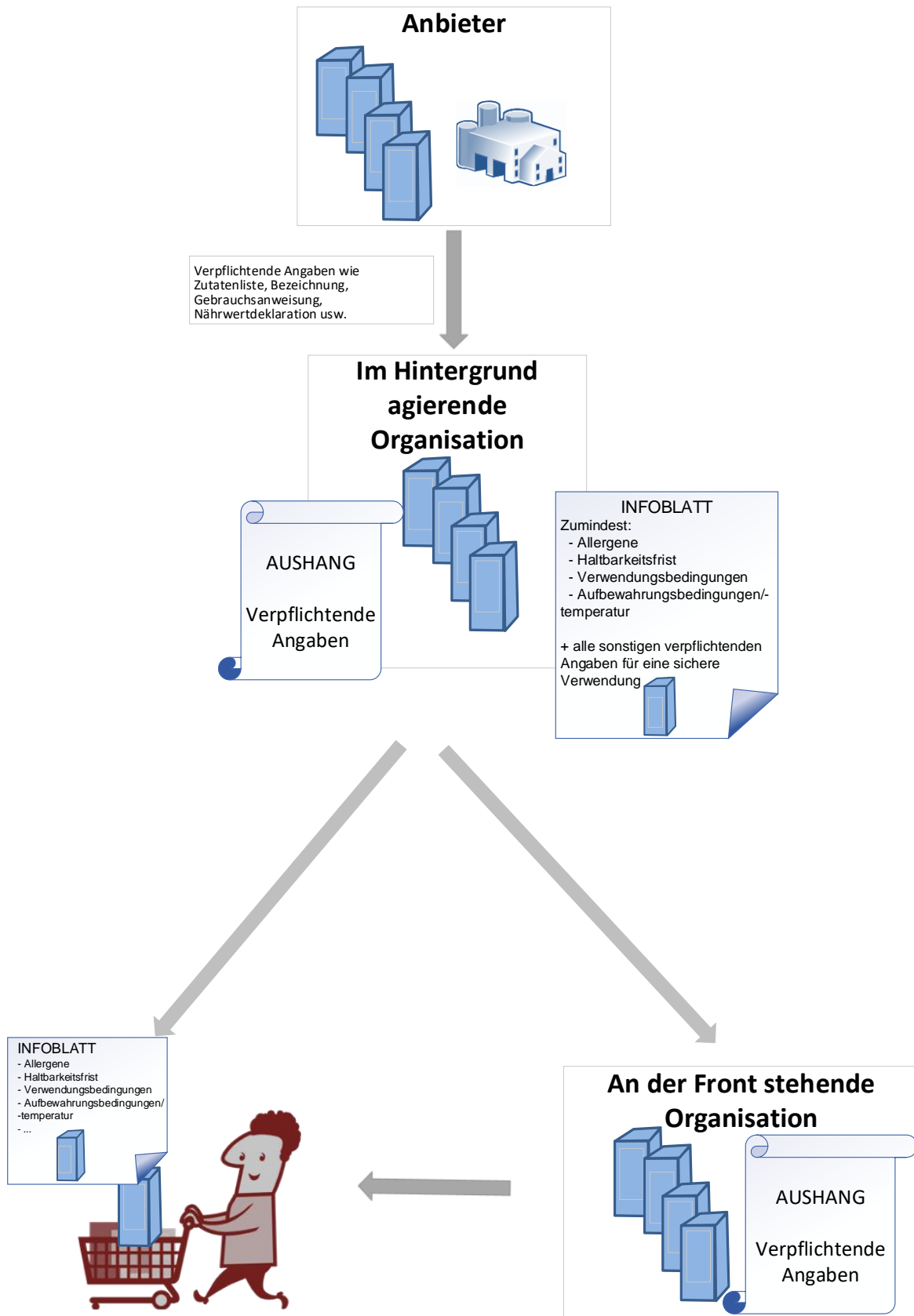


Abbildung 1: Diagramm, anhand dessen veranschaulicht wird, wie die obligatorischen Mindestangaben im Rahmen der Etikettierung innerhalb der Kette bezüglich der Spenden von vorverpackten Lebensmitteln ohne die erforderliche Etikettierung übermittelt werden müssen

5.4.2 Nicht vorverpackte Lebensmittel¹³

Der Verbraucher muss zumindest die Informationen bezüglich der Allergene erhalten. Er kann diese Informationen schriftlich oder mündlich erhalten. Nähere Erläuterungen zu diesen beiden Vorgehensweisen finden Sie in dem Rundschreiben in Bezug auf die Angaben über Allergene. In manchen Fällen sind auch andere Angaben wie eine Haltbarkeitsfrist oder ein Verpackungsdatum erforderlich. Weitere Informationen zu der Etikettierung von nicht vorverpackten Lebensmitteln sind auf der Website der FASNK verfügbar: www.afsca.be > Professionnels (Berufssektoren) > Denrées alimentaires (Lebensmittel) > Etiquetage des denrées alimentaires (Etikettierung von Lebensmitteln) > Denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate / fournies en faibles quantités (Vorverpackte Lebensmittel, die für den unmittelbaren Verkauf bestimmt sind / in kleinen Mengen geliefert werden). Darüber hinaus wird angeraten, dem Verbraucher ausreichende Informationen zu geben, damit er das Lebensmittel ohne Risiken und auf angemessene Weise verwenden kann (z. B. die Aufbewahrungstemperatur oder gegebenenfalls eine Gebrauchsanweisung).

Der Spender (z. B. ein Supermarkt, ein Bäcker usw.) muss dem Begünstigten (z. B. der an der Front stehenden Organisation) die Informationen schriftlich (auf der Verpackung, auf einem auf der Verpackung angebrachten Etikett oder in Dokumenten, die den Lebensmitteln die ganze Zeit über beiliegen) mitteilen, damit der Begünstigte in der Lage ist, die obligatorischen Lebensmittelinformationen an den Verbraucher weiterzugeben (mindestens die Informationen über die Allergene).

Die Informationen müssen in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem die Lebensmittel an die Verbraucher verteilt werden, abgefasst sein.

5.4.3 Zubereitete Gerichte und Erzeugnisse

Nimmt ein Verbraucher eine Mahlzeit in einer im Hintergrund agierenden Organisation oder in einer an der Front stehenden Organisation, die Lebensmittel zum sofortigen Verzehr vor Ort anbietet, zu sich, muss dieser Verbraucher zumindest Informationen zu den Allergenen erhalten können. Diese Informationen können dem Verbraucher schriftlich oder mündlich erteilt werden (siehe das Rundschreiben in Bezug auf die Angaben über Allergene).

Bei zubereiteten Gerichten und Erzeugnissen, die von dem Horeca- und Großküchensektor einzig und allein verpackt werden, um diese an eine an der Front stehende Organisation oder eine im Hintergrund agierende Organisation zu spenden, welche diese schnell (eventuell nach dem Aufwärmen) zum Verzehr vor Ort anbietet (z. B. soziales Restaurant, Aufnahmezentrum für die Wintermonate oder Nachtunterkunft für Obdachlose usw.) ist es ausreichend, wenn der Spender (Horeca-Betrieb oder Großküche) die Informationen bezüglich der Allergene sowie die Haltbarkeitsfrist („mindestens haltbar bis“ oder „zu verbrauchen bis“) schriftlich (auf der Verpackung, auf einem auf der Verpackung angebrachten Etikett oder in Dokumenten, die den Lebensmitteln die ganze Zeit über beiliegen) angibt. Der Spender kann dem Begünstigten selbstverständlich mehr Informationen zukommen lassen, um eine sichere Verwendung des Lebensmittels zu gewährleisten (z. B. besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen).

Die Informationen müssen in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem die Lebensmittel an die Verbraucher verteilt werden, abgefasst sein.

5.4.4 Gefrorene Lebensmittel

Werden Lebensmittel eingefroren, bevor sie gespendet werden, müssen neben den verpflichtenden Angaben für vorverpackte Lebensmittel zumindest die folgenden Angaben angebracht werden:

¹³ Nicht vorverpackte Lebensmittel: Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (VO 1169/2011).

- das Datum des Einfrierens: „eingefroren am ...“
- der Hinweis „nach dem Auftauen unverzüglich verzehren, nachdem das Erzeugnis eventuell erhitzt wurde“
- (optional) ein neues MHD („mindestens haltbar bis“), das die ursprüngliche Haltbarkeitsfrist des Lebensmittels ersetzt, ohne dass der Verbraucher dadurch irregeführt werden könnte. Es liegt in der Verantwortung des Anbieters, der das Erzeugnis einfriert, eine Haltbarkeitsfrist festzulegen, mit der kein Risiko für die Nahrungsmittelsicherheit einhergeht. Richtlinien bezüglich der Haltbarkeitsdauer von am Tag des VD eingefrorenen Erzeugnissen: siehe Punkt 5.2.

Die oben beschriebenen Angaben müssen von der Person, die die Lebensmittel einfriert, angebracht werden. Sie können auf der Verpackung oder auf einem Etikett angegeben werden, welches so auf der Verpackung angebracht ist, dass es weder entfernt werden kann noch sich ablösen kann (z. B. bei Kondensation). Bei Anbringung dieser Angaben müssen die Angaben des ursprünglichen Etiketts sichtbar und lesbar bleiben.

Um jedoch beispielsweise Spenden aus Supermärkten zu vereinfachen, können die zu spendenden Lebensmittel pro Tag eingesammelt und in einer versiegelten Box eingefroren werden (z. B. mit Klebeband). Alle in einer Box befindlichen Lebensmittel werden am selben Tag eingefroren. Auf dieser Box müssen zumindest die oben genannten Angaben angeführt werden. Wird auf diese Methode zurückgegriffen, muss die an der Front stehende Organisation beziehungsweise die im Hintergrund agierende Organisation die oben genannten erforderlichen Angaben selbst auf jeder einzelnen Verpackung anbringen, und zwar so, dass diese nicht entfernt werden können (z. B. Marker, der nicht verblassen kann) und sich nicht ablösen können (z. B. Aufkleber/Etikett darf sich nicht aufgrund der Kondensation lösen). Jeder Verbraucher hat Anrecht auf die oben genannten Mindestangaben für die Etikettierung!

Werden gefrorene Lebensmittel an eine an der Front stehende Organisation oder eine im Hintergrund agierende Organisation gespendet, die diese nach der Zubereitung oder Verarbeitung schnell zum Verzehr vor Ort anbietet (z. B. soziales Restaurant, Aufnahmezentrum für die Wintermonate oder Nachtunterkunft für Obdachlose usw.), können diese Informationen auch in Form eines Dokuments, das den Lebensmitteln die ganze Zeit über beiliegt, übermittelt werden.

Diese Angaben müssen in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem die gefrorenen Lebensmittel an die Verbraucher oder zum Beispiel an ein soziales Restaurant verteilt werden, abgefasst sein.

6. Rückverfolgbarkeit

Rückverfolgbarkeit ist unerlässlich, um schnell und effektiv die notwendigen Schritte einleiten zu können, wenn ein Risiko für die Nahrungsmittelsicherheit besteht. Die Rechtsvorschriften enthalten umfassende Bestimmungen zu diesem Thema. Die Entwicklung eines Rückverfolgbarkeitssystems erfordert die nötigen Anstrengungen vonseiten der Unternehmen.

Um Spenden zu fördern, ist in den Rechtsvorschriften¹⁴ vorgesehen, dass eine flexiblere Form der Rückverfolgbarkeit im Falle von Spenden angewandt werden kann, ohne jedoch von den Anforderungen in Bezug auf die Nahrungsmittelsicherheit abzuweichen:

- Bei Lieferungen, die an der Front stehenden Organisationen oder im Hintergrund agierenden Organisationen zugesandt werden, ist die Liste der Niederlassungseinheiten der an der Front stehenden Organisationen und im Hintergrund agierenden Organisationen, an die geliefert wird, für die Registrierung der ausgehenden Erzeugnisse ausreichend.
- Bei an der Front stehenden Organisationen und im Hintergrund agierenden Organisationen ist die Liste der Niederlassungseinheiten, von denen die Erzeugnisse kommen, für die Registrierung der eingehenden Erzeugnisse ausreichend.

Die vorerwähnten Listen müssen regelmäßig aktualisiert und mindestens während eines Zeitraums von zwei Jahren nach der letzten Spende aufbewahrt werden.

Aufgrund dieser gelockerten Rückverfolgbarkeit für die gespendeten Lebensmittel stehen wenige Angaben in dem Register OUT des Spenders. Kommt es zu einer Rücknahme vom Markt oder einem Produktrückruf, müssen die Spender auch alle an der Front stehenden Organisationen und im Hintergrund agierenden Organisationen, die auf ihrer Liste stehen, informieren. An der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen müssen im Falle eines Rückrufs ihrerseits die belieferten an der Front stehenden Organisationen und die Verbraucher informieren. Je weniger Daten in dem Register OUT aufgeführt sind, desto mehr muss die Mitteilung einschließen, was zur Folge hat, dass mehr Erzeugnisse als nötig zurückgerufen werden müssen. Durch die Eintragung von Daten zur Identifizierung des Erzeugnisses (z. B. Haltbarkeitsfrist, Nummer der Partie usw.) in den Registern kann der Umfang einer Rücknahme oder eines Rückrufs etwas mehr eingeschränkt werden.

7. Öffentliche Kühlschränke

Ein öffentlicher Kühlschrank ist eine Form der Nahrungsmittelhilfe. Es handelt sich dabei um eine karitative Initiative, die zum Ziel hat, bedürftige Personen mit Lebensmitteln zu versorgen. Das Prinzip ist einfach: Eine natürliche Person, eine Vereinigung oder eine Gruppe von Privatpersonen stellt an einem öffentlich zugänglichen Ort einen Kühlschrank zur Verfügung. Jeder kann Lebensmittel aus diesem Kühlschrank herausnehmen (z. B. ein Sandwich, eine Packung Milch, eine selbst gemachte Suppe usw.).

Je nachdem, ob der Verwalter des öffentlichen Kühlschranks bei der FASNK gemeldet sein muss oder nicht, gibt es Beschränkungen dazu, wer den öffentlichen Kühlschrank befüllen darf (siehe unten).

7.1 Der Verwalter des öffentlichen Kühlschranks

Jeder öffentliche Kühlschrank muss von einer Person verwaltet werden, die dafür die Verantwortung trägt und die für die einwandfreie Funktionsweise des Kühlschranks Sorge trägt. Es gibt drei Fälle:

- a) Der Verwalter des öffentlichen Kühlschranks ist ein Anbieter, der in der Nahrungsmittelkette tätig ist.

Anbieter der Nahrungsmittelkette dürfen nur von anderen Anbietern, die bei der FASNK gemeldet sind, beliefert werden. Es handelt sich um eine gesetzliche Anforderung. Das bedeutet, dass Lebensmittel,

¹⁴ Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette

die aus Spenden von Privatpersonen stammen, nicht an die an der Front stehenden Organisationen und im Hintergrund agierenden Organisationen geliefert werden dürfen. Auch bei öffentlichen Kühlschränken, die von einem bei der FASNK gemeldeten Anbieter zur Verfügung gestellt werden, sind nur Lebensmittellieferungen von anderen Anbietern gestattet.

In diesem Fall trägt die an der Front stehende Organisation die Verantwortung für alle Aspekte im Zusammenhang mit dem Lebensmittelrecht (gute Hygienepraxis, Rückverfolgbarkeit usw.). Die an der Front stehende Organisation muss ihre Genehmigung, die sie vonseiten der FASNK erhalten hat, an einer für den Verbraucher gut sichtbaren Stelle auf dem Kühlschrank anbringen.

b) Der Verwalter des Kühlschranks wird von Anbietern beliefert

Handelt es sich bei dem Verwalter des Kühlschranks um eine Privatperson (beziehungsweise eine Gruppe von Privatpersonen), die vorhat, den öffentlichen Kühlschrank aktiv mit Lebensmitteln, die bei Anbietern (z. B. Bäckereien, Metzgereien, Horeca-Betrieben, Supermärkten usw.) eingesammelt wurden, zu befüllen, muss sich diese Person beziehungsweise Gruppe bei der FASNK anmelden. Sie ist dann für den öffentlichen Kühlschrank verantwortlich und muss alle unter dem obigen Punkt a) beschriebenen Anforderungen erfüllen.

Es gibt in diesem Zusammenhang eine Ausnahme, und zwar wenn die Bevorratung des öffentlichen Kühlschranks durch den Verwalter weniger als fünfmal pro Jahr (für eine Gesamtdauer von zehn Tagen) mit Erzeugnissen von anderen Anbietern erfolgt. In diesem Fall fällt der Verwalter unter die im Nachstehenden beschriebene Situation c).

c) Der öffentliche Kühlschrank wird von anderen Privatpersonen befüllt

Handelt es sich bei dem Verwalter des öffentlichen Kühlschranks um eine Privatperson (beziehungsweise eine Gruppe von Privatpersonen) und treffen die oben beschriebenen Situationen a) und b) nicht zu, muss sie nicht bei der FASNK gemeldet sein. Der Verwalter bleibt jedoch für den öffentlichen Kühlschrank verantwortlich. Jeder kann den Kühlschrank mit Lebensmitteln befüllen.

Auf diesen öffentlichen Kühlschränken (Situation c)) muss deutlich angegeben sein, dass der Kühlschrank keinen Kontrollen durch die FASNK unterliegt und dass der Verbraucher Lebensmittel aus diesem Kühlschrank auf eigenes Risiko verzehrt. Dieser Hinweis muss an einer für den Verbraucher gut sichtbaren Stelle angebracht werden.

7.2 Richtlinien für eine ordnungsgemäße Verwaltung des öffentlichen Kühlschranks

Für jeden öffentlichen Kühlschrank bedarf es eines Verwalters, der für seine einwandfreie Funktionsweise verantwortlich ist. Sie finden im Nachstehenden Richtlinien, die zumindest zu beachten sind, wenn der Verantwortliche des öffentlichen Kühlschranks bei der FASNK (Fälle a) und b)) gemeldet sein muss. Alle Verwalter eines öffentlichen Kühlschranks müssen zumindest:

- darauf achten, dass der öffentliche Kühlschrank keine Lebensmittel enthält, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind (z. B. abgelaufenes VD, schimmeliges Gemüse, faules Obst usw.). Der öffentliche Kühlschrank darf nicht dazu benutzt werden, dort abgelaufene/verdorbene Lebensmittel loszuwerden („*Kein Zwei-Klassen-System bei der Nahrungsmittelsicherheit*“);
- darauf achten, dass die Kühlkette stets eingehalten wird;
- ein Thermometer in den öffentlichen Kühlschrank legen (wenn möglich, kann das Thermometer, das die Temperatur im Inneren des öffentlichen Kühlschranks anzeigt, an der Außenseite des öffentlichen Kühlschranks abgelesen werden);

- Anweisungen für den Verbraucher, der Lebensmittel aus dem Kühlschrank nimmt, an dem öffentlichen Kühlschrank anbringen (z. B. kurze Haltbarkeitsdauer von zubereiteten Gerichten und Erzeugnissen, keine Lebensmittel entnehmen, wenn die Temperatur des Kühlschranks über x °C liegt usw.);
- Anweisungen für Personen, die den Kühlschrank befüllen, an dem öffentlichen Kühlschrank anbringen (z. B. vorverpackte Lebensmittel¹⁵ müssen etikettiert sein¹⁶ (in diesem Zusammenhang ist vor allem wichtig, dass die Allergene und eine Haltbarkeitsfrist angeführt sind), Anweisungen für risikobehaftete Lebensmittel, die nicht in den öffentlichen Kühlschrank zu legen sind, die Tatsache, dass die Behälter für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet sein müssen usw.);
- darauf achten, dass die zubereiteten Lebensmittel in Bezug auf die Etikettierung zumindest mit den folgenden erforderlichen Informationen versehen sind (entweder auf der Verpackung oder auf einem auf der Verpackung angebrachten Etikett), wobei diese Informationen gut lesbar und zumindest in der Sprache beziehungsweise den Sprachen des Sprachgebiets, in dem sich der öffentliche Kühlschrank befindet, abgefasst sein müssen:
 - die Allergene,
 - das Herstellungsdatum und die Haltbarkeitsfrist,
 - die Verwendungsbedingungen (z. B. „durcherhitzen“, „nicht einfrieren“, wenn es sich um ein Lebensmittel handelt, das bereits aufgetaut wurde, usw.),
 - die Aufbewahrungsbedingungen / die Aufbewahrungstemperatur (z. B. „im Kühlschrank bei max. 4 °C aufbewahren“ usw.).

Befindet sich das zubereitete Lebensmittel in einer Verpackung, durch die nicht leicht zu erkennen ist, worum es sich handelt (z. B. in einer undurchsichtigen Verpackung), kann es sich auch als nützlich erweisen, Angaben zur Identifizierung des Erzeugnisses zu machen (z. B. Sauce bolognese).

Den Verwaltern von öffentlichen Kühlschränken, auf die die Situation c) zutrifft, wird empfohlen, ebenfalls die oben aufgeführten Richtlinien zu befolgen.

Privatpersonen, die öffentliche Kühlschränke (Fall c)) befüllen möchten, finden Empfehlungen auf der Website der FASNK: www.afsca.be > Consommateurs (Verbraucher) > Vie pratique (Im Alltag) > Autres (Andere) > Frigos communautaires (öffentliche Kühlschränke).

8. Anhang

Nicht erschöpfende Liste von Lebensmitteln, die als Anhaltspunkt für die Beurteilung der Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln dient, sobald ihr MHD abgelaufen ist

In dieser Liste sind die Lebensmittel in vier Kategorien - von Lebensmitteln mit sehr langer Haltbarkeitsdauer bis zu denen mit kurzer Haltbarkeitsdauer - eingeteilt. In der letzten Spalte ist eine Schätzung angegeben, wie lange das Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch über an der Front stehende Organisationen und im Hintergrund agierende Organisationen an den Verbraucher verteilt werden kann. Bei dieser Dauer handelt es sich jedoch nur um einen Richtwert; es muss immer von Fall zu Fall beurteilt werden.

¹⁵ Es versteht sich außerdem von selbst, dass vorverpackte Erzeugnisse aus dem Massenvertrieb, die in diese öffentlichen Kühlschränke gelegt werden, vollständig und korrekt etikettiert sein müssen.

¹⁶ Zur Information: www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Handbücher > Quick Start-Blätter > Etikett eines vorverpackten Lebensmittels

Die Aufbewahrungsbedingungen - wie sie auf dem Etikett angegeben sind - (hauptsächlich die Temperatur) müssen immer eingehalten werden, insbesondere bei Lebensmitteln, für die die Kühlkette eingehalten werden muss.

Lebensmittel	Beschreibung	Eigenschaften eines verdorbenen Erzeugnisses	Richtlinien für die Aufbewahrung
Sehr lange Haltbarkeitsdauer			
Salz, Zucker, Mehl		Kein Verderb, wenn trocken gelagert. Schimmeliger Geschmack möglich nach einem sehr langen Zeitraum. Auch auf die Härte, die Feuchtigkeitsaufnahme, die Anwesenheit von Motten und anderen Insekten, Ranzigkeit, Schimmel usw. achten.	Bis zu einem Jahr (oder sogar länger) nach dem MHD, sofern die spezifischen Eigenschaften des Lebensmittels erhalten bleiben und keine Veränderung an dem Lebensmittel oder der Verpackung erkennbar ist
trockene Pasta	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti...		
Couscous, Grieß			
Kaffee, Tee			
Reis			
Instantpulver (fettarm)	Kaffee, Gewürzmischung, Pudding		
Wasser (in Flaschen), Erfrischungsgetränke und einer UHT-Behandlung unterzogene Getränke (z. B. Milch, Fruchtsaft)		Geschmack verschlechtert sich, Farbveränderung (cf. enzymatische Bräunung), Oxidationsreaktionen, Wasser: Algenbildung	
Konserven (Metaldose/Glas)	Gemüse, Obst, Suppe, Fleisch, Fisch, Kaffeesahne, Marmelade usw.	Rostbildung an der Dose/dem Deckel. Gasbildung (Achtung: Konserven, die sich wölben, können eine Gefahr für die Gesundheit darstellen), Farb- oder Geruchsveränderung	
Sirup, Melasse, Honig		Verzuckerung	
Süßigkeiten (hart)	Lutscher, säuerliche Bonbons		
Tiefgefrorene Erzeugnisse		Austrocknen, Ranzigwerden der Fette	Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen die Temperatur einhalten (-18 °C oder tiefer)
Lange Haltbarkeitsdauer			
Trockene Plätzchen		Schimmeliger Geschmack, Geschmacksverlust, Geschmacksveränderung, Austrocknen, Veränderung der Textur, Anwesenheit von Motten und Insekten	Bis zu zwei Monate (oder sogar länger) nach dem MHD, sofern die spezifischen Eigenschaften des Lebensmittels erhalten bleiben und keine Veränderung an dem Lebensmittel oder der Verpackung erkennbar ist
Müsli, Frühstücksflocken, Cornflakes			
Brotbelag (Erdnussbutter, Schokostreusel, Brotaufstriche)			
Chips, salzige Cracker, Erdnüsse			
Öl, Frittierfett			
Instantpulver (fettreich)	Suppe, Milchpulver		
Margarine			
Hartkäse	Z. B. Emmentaler, Parmesan		
Süßigkeiten (weich)	mit Füllung, Schokolade, Lakritz		
Soßen	z. B. Soße für Fritten, Mayonnaise, Ketchup...		
In Flaschen sterilisierte Milch und Milcherzeugnisse		Geschmacksveränderung oder -verlust	

Begrenzte Haltbarkeitsdauer			
Brot, vorgebackenes Brot	Diese Lebensmittel sind manchmal mit einem Verbrauchsdatum (VD) versehen.	Schimmeliger Geschmack, Schimmel, Ranzigwerden der Fette, Anwesenheit von Insekten	Für Erzeugnisse mit einem VD: Nehmen Sie diese Art von Erzeugnissen nach Ablauf des VD NIEMALS an und verteilen Sie diese auch nicht. Der Verbraucher muss das Lebensmittel noch spätestens am Tag des VD verwenden können. Eine ununterbrochene Kühlkette ist von entscheidender Bedeutung (Lagerung, Transport, Verteilung); ist dies nicht gewährleistet, dürfen diese Erzeugnisse NICHT verteilt werden! Für Erzeugnisse mit einem MHD: Sich an das MHD halten; Ausnahmen sind möglich, aber dann muss gut geprüft werden! Frisches Brot kann eingefroren werden. Es muss vorzugsweise innerhalb von 2 bis 3 Wochen verzehrt werden.
Weichkäse		Bakterielles Wachstum (eventuell Schimmelbildung) und Verderb	
Butter			
Joghurt milchhaltige Desserts			
Kuchen, gefüllte Plätzchen, weiche Plätzchen	Aufbewahrung im Kühlschrank	Gärung	
Halbkonserven (Hering, Muscheln...)			
Kurze Haltbarkeitsdauer			
Frisches Fleisch, Hähnchen, Fisch, Wurstwaren	Diese Lebensmittel sind häufig mit einem Verbrauchsdatum (VD) versehen und müssen beinahe immer gekühlt werden (unter 7 °C). In manchen Fällen muss das Erzeugnis selbst unter 4 °C gekühlt werden (z. B. Fisch).	Bakterielles Wachstum (eventuell Schimmelbildung) und Verderb	Für Erzeugnisse mit einem VD: Nehmen Sie diese Art von Erzeugnissen nach Ablauf des VD NIEMALS an und verteilen Sie diese auch nicht. Der Verbraucher muss das Lebensmittel noch spätestens am Tag des VD verwenden können. Eine ununterbrochene Kühlkette ist von entscheidender Bedeutung (Lagerung, Transport, Verteilung); ist dies nicht gewährleistet, dürfen diese Erzeugnisse NICHT verteilt werden! Für Erzeugnisse mit einem MHD: Sich an das MHD halten; Ausnahmen sind möglich, aber dann muss gut geprüft werden!
Backwaren			
Gekühlte Gerichte, Salate			
frisch gepresste Fruchtsäfte			
Eier			
Frisches Obst und Gemüse, welches geschnitten ist			

9. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum	Originalversion