

## MERKBLATT

### Foodsharing

Initiativen verschiedenster Art zum Verschenken, Teilen, Weitergeben selbst nicht benötigter Lebensmittel an Dritte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Derartige Initiativen, die den gemeinsamen Zweck haben, Lebensmittelverschwendung zu verhindern, sind grundsätzlich zu begrüßen.

Die Organisatoren von Foodsharing-Initiativen sind unter bestimmten Voraussetzungen lebensmittelrechtlich als Lebensmittelunternehmer anzusehen und müssen sich deshalb bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Hierfür genügt die formlose schriftliche Mitteilung von Namen, Anschrift und Tätigkeit (Foodsharing). Eine regelmäßige lebensmittelrechtliche Kontrolle von für die Tätigkeit genutzten Privaträumen ergibt sich hieraus nicht. Beispiele für die Einstufung als Lebensmittelunternehmer sind im Folgenden unter 1. aufgeführt. Informationen zu besonderen Pflichten von Lebensmittelunternehmern im Umgang mit Lebensmitteln finden Sie unter 2. Der hygienisch sichere Umgang mit Lebensmitteln ist natürlich auch dann sicher zu stellen, wenn der Abgebende nicht als Lebensmittelunternehmer gilt. Allgemeines zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln finden Sie unter 3.

#### 1. Wer ist Lebensmittelunternehmer?

Wer eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführt, gilt als **Lebensmittelunternehmer**. Daraus ergeben sich besondere gesetzliche Verpflichtungen, **soweit die Tätigkeit einen bestimmten Grad an Organisation und Kontinuität überschreitet** und damit den rein privaten, häuslichen Bereich verlässt. Dabei ist es unerheblich, ob die Tätigkeit auf Gewinnerzielung ausgerichtet ist oder nicht.

Foodsharing kommt in verschiedenen Varianten vor. Es ist daher nicht möglich, eine generelle Einstufung aller Foodsharing-Formen als Lebensmittelunternehmer oder Nicht-Lebensmittelunternehmer zu treffen. Vielmehr muss jeder Einzelfall betrachtet werden und anhand der konkreten Umstände eine Einordnung getroffen werden.

#### **Beispiele zur Orientierung:**

- a.) Über eine Internetplattform können Privatpersonen Lebensmittel, die sie selbst nicht benötigen, anderen Nutzern der Plattform zu Verfügung stellen. Der Austausch der Lebensmittel findet dann direkt zwischen den beiden Nutzern statt.

**Einordnung:** Der Betreiber der Plattform, der am Austausch der Lebensmittel selbst nicht unmittelbar beteiligt ist, wird in der Regel nicht als Lebensmittelunternehmer einzustufen sein.

Auch die Privatpersonen, die über die Plattform Lebensmittel anbieten, sind regelmäßig **keine Lebensmittelunternehmer**.

- b.) Über eine Gruppe in einem sozialen Netzwerk informieren sich die Gruppenmitglieder darüber, wer gerade welche Lebensmittel abgeben möchte. Die Abgabe der Lebensmittel findet dann direkt zwischen den Gruppenmitgliedern statt.

**Einordnung:** Wie a.) ➔ **keine Lebensmittelunternehmer**

- c.) Die Organisatoren einer Initiative sammeln bei kooperierenden Lebensmittelunternehmen (z. B. Supermärkte, Bäckereien o. ä.) unverdorbene Lebensmittel, die dort „aussortiert“ wurden, und informieren Interessierte beispielsweise über eine Gruppe in einem sozialen Netzwerk über den jeweils aktuellen Vorrat. Die Lebensmittel werden bei dem Lager der Organisation abgeholt.

**Einordnung:** Der geschilderte Sachverhalt zeigt ein nicht unerhebliches Maß an Organisation und Kontinuität der Tätigkeit. Lebensmittel werden regelmäßig beschafft und gelagert, um dann an Dritte abgegeben zu werden. Diese Tätigkeit geht daher über den rein häuslichen Umgang mit Lebensmitteln hinaus. Der Organisator bzw. die Organisation ist somit als [Lebensmittelunternehmer](#) einzustufen.

Anders wäre dies ggf. zu beurteilen, wenn der Kreis derer, an die die Lebensmittel abgegeben werden, sehr klein und auf direkte Bekannte des Abgebenden (Freunde, Familie, evtl. Nachbarn) beschränkt wäre.

- d.) Eine Initiative stellt **Räumlichkeiten** zur Verfügung, **wo Lebensmittel abgegeben bzw. abgeholt werden können**.

**Einordnung:** Auch dieser Sachverhalt zeigt ein nicht unerhebliches Maß an Organisation und Kontinuität der Tätigkeit (vergleichbar der Führung eines Ladengeschäfts), die darauf ausgerichtet ist, dauerhaft Lebensmittel entgegenzunehmen, zu lagern und wieder abzugeben. Der Bereich des privaten, häuslichen Umgangs mit Lebensmitteln wird hier verlassen. Einstufung wie c.) ➔ [Lebensmittelunternehmer](#).

- e.) Hobbyköche bieten im Rahmen von sog. **Supperclubs** selbst zubereitete Speisen für Dritte zum Verzehr an (teilweise gegen Entgelt/Aufwandsentschädigung). Dabei werden Gäste üblicherweise zum Hobbykoch nach Hause eingeladen, zum Teil finden die Treffen jedoch in anderen Räumlichkeiten wie z. B. einem umfunktionierten Ladenlokal oder einer stillgelegten Fabrikhalle statt.

**Einordnung:** Im Regelfall liegt auch insoweit ein Grad an Organisation und Kontinuität vor, der über den häuslichen Umgang mit Lebensmitteln hinausgeht. Einstufung daher wie c.) ➔ [Lebensmittelunternehmer](#).

Die Einstufung ist dabei unabhängig davon, ob die Essen gegen Entgelt/Aufwandsentschädigung angeboten werden oder gratis. Auch hier ist der Fall ggf. anders zu beurteilen, wenn die „Supperclub-Runde“ nur wenige, miteinander bekannte Mitglieder enthält – also der Kreis in dem die Lebensmittel abgegeben werden sehr klein ist und sich jeweils auf direkte Bekannte des Abgebenden (Freunde, Familie, evtl. Nachbarn) beschränkt.

- f.) In einem öffentlichen, ggf. sozialen Rahmen organisiert ein Verein/ eine kirchliche Einrichtung/ eine karitative Einrichtung/ eine private Initiative eine **Veranstaltung, in der gemeinsam gekocht und gegessen** wird. Die Veranstaltung kann dabei z. B. einen Fokus auf Wissensvermittlung (Verwertung von Lebensmitteln, Kampf gegen Lebensmittelverschwendung), soziale oder andere Zwecke legen. Aktuelle Beispiele für derartige Veranstaltungen: „Vesperkirche“ als sozialer und spiritueller Treffpunkt; „Schnibbelparty“ als Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung.

**Einordnung:** Hier muss im [Einzelfall](#) der Organisationsgrad (Anhaltspunkt: Anzahl der Teilnehmer bzw. der Gäste) und die Kontinuität des Tätigwerdens betrachtet werden. Ist die Veranstaltung nicht nur als einmaliges Event geplant und richtet sie sich an ein breiteres Publikum, wird in der Regel davon auszugehen sein, dass der Veranstalter als [Lebensmittelunternehmer](#) einzustufen ist.

## 2. Besondere Pflichten des Lebensmittelunternehmers

### Umgang mit Lebensmitteln, persönliche Hygiene und weitere Anforderungen

- Lagerung der Lebensmittel an einem trockenen und sauberen Ort, an dem die Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind
- Einhaltung Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum der Lebensmittel (bei abgelaufenem MHD besondere Prüfpflichten im Hinblick auf die Sicherheit des Lebensmittels)
- Ausreichende Kühlung kühlpflichtiger und leicht verderblicher Lebensmittel
- Teilnahme an einer Hygiene-Schulung nach § 4 LMHV bzw. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz
- Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel, z. B. durch Führen einer Wareneingangsliste mit Angaben zu Anzahl und Art (inklusive Chargennummer oder Losnummer) der Lebensmittel sowie zu Bezugsquelle und Bezugsdatum
- Für den Fall, dass selbst Lebensmittel zubereitet und abgegeben werden, ist sicher zu stellen, dass die Regeln der Küchenhygiene eingehalten werden und die Lebensmittel derart gelagert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung verhindert wird.

Über die wichtigsten Regeln für einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln wird im Rahmen des Bayerischen Verbraucherportals unter <http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit/hygiene/> informiert.

## 3. Allgemeine Hinweise für den Umgang mit Lebensmitteln

Auch wer privat Lebensmittel an Dritte weitergibt, ohne Lebensmittelunternehmer zu sein, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt. Bei der Herstellung und Lagerung von Lebensmitteln, die an Andere weiter gegeben werden, sind deshalb insbesondere die allgemeinen Regeln der Küchenhygiene einzuhalten und die Lebensmittel müssen derart gelagert werden, dass eine nachteilige Beeinflussung verhindert wird.

Über die wichtigsten Regeln für einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln wird im Rahmen des Bayerischen Verbraucherportals unter <http://www.vis.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelsicherheit/hygiene/> informiert.

**Für Fragen stehen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde sowie das Gesundheitsamt zur Verfügung.**