

Merkblatt Weitergabe von Lebensmitteln in Kindertagesstätten, Schulen und Kantinen

Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht wurden, sollten möglichst auch als Lebensmittel genutzt und verzehrt werden und nicht als Lebensmittelabfall enden.

Lebensmittel können auf verschiedene Wege, nachfolgend hier zum Beispiel in Form von überzähligen Mahlzeiten und Essenspaketen in Kindertagesstätten, Schulen und Kantinen an Interessierte weitergegeben werden.

Dieses Merkblatt soll den Betreibern solcher Einrichtungen als Orientierungshilfe für den sachgerechten Umgang mit der Weitergabe von Lebensmitteln dienen.

- Es dürfen nur sichere, unbedenkliche Lebensmittel, insbesondere unter Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums beziehungsweise Verbrauchsdatums weitergegeben werden.
- Kühlpflichtige Speisen dürfen nur unter Einhaltung der Kühlkette entsprechend der Anforderungen für das jeweilige Lebensmittel weitergegeben werden.
- Warme Speisen sind vor der Weitergabe schnell und ausreichend, das heißt innerhalb von höchstens zwei Stunden auf maximal 7 Grad Celsius, herunter zu kühlen.
- Leicht verderbliche, kühlpflichtige Lebensmittel (zum Beispiel rohes Fleisch, roher Fisch, roheihaltige Lebensmittel, Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen, Sahneerzeugnisse) sind mit einem hohen Produktrisiko behaftet und sollten daher nicht weitergegeben werden. Insbesondere nicht in loser Form.
- Die Weitergabe von Lebensmitteln sollte nur in hygienisch einwandfreien und für Lebensmittel geeigneten Transportbehältnissen erfolgen.

Die Herkunft, die Einhaltung der Lagerungstemperaturen und die Empfängerin, der Empfänger der Lebensmittel müssen zu jedem Zeitpunkt in Form einer schriftlichen Dokumentation nachvollziehbar sein (Rückverfolgbarkeit).

Es wird darauf hingewiesen, dass die Betreiberin, der Betreiber der jeweiligen Einrichtung auch bei der Weitergabe von Lebensmitteln an Interessierte, grundsätzlich zivilrechtlich und strafrechtlich dafür haftet, dass dies einwandfrei erfolgt. Die Betreiberin, der Betreiber muss daher die Empfängerin, den Empfänger der Lebensmittel auf die folgenden Punkte hinweisen:

- Die Lebensmittel sind zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.
- Bei leicht verderblichen und kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette entsprechend der Anforderungen für das jeweilige Lebensmittel einzuhalten.
- Vor dem Verzehr ist das Lebensmittel mit den Sinnen auf Frische und Verzehrbarkeit zu überprüfen.
- Warme Gerichte müssen vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden. Auf mindestens 80 Grad Celsius für mindestens 2 Minuten.

Hinweis:

Das Umweltamt und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln, hat stets die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der in diesem Merkblatt bereitgestellten Informationen zum Ziel. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden. Das Umweltamt und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen.

Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Umweltamt und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln nicht, sofern ihr nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Das Umweltamt und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.