

Umgang mit Lebensmitteln bei der Traunsteiner Tafel

Die Tafel ist vor dem Gesetz ein Lebensmittelunternehmer und muss deshalb die dafür geltenden Gesetze und Verordnungen beachten!

Lebensmittelhygiene

Eine der wichtigsten Voraussetzungen für erfolgreiche Tafel-Arbeit ist, dass die Vorschriften der bestehenden gesetzlichen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene eingehalten werden. Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen und Schädlinge und können zudem mit Rückständen und Schadstoffen belastet sein, die die Gesundheit gefährden. Zum Schutz des Verbrauchers regeln daher strenge Vorschriften die Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung der Nahrungsmittel.



Nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung ist jeder Betrieb, der Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder in Verkehr bringt, verpflichtet, die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen. Diese Vorschriften – unter anderem die [EU-Verordnungen](#) 178/2002 und 852/2004 – betreffen auch die Tafeln und regeln deren Umgang mit Lebensmittelspenden, vom Einsammeln bis zur Ausgabe, um die Qualität der ausgegebenen Ware zu sichern. Tafeln werden vom Gesetz mit Unternehmen gleichgesetzt: **Werden die rechtlichen Vorschriften nicht eingehalten, drohen Strafgeldern und unter Umständen sogar die Schließung der Tafel.**

Die Tafel muss deshalb ein System für die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit einrichten. Dazu gehört z.B. die regelmäßige Schulung der Helfer zu Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz oder auch ein Reinigungsplan, Möglichkeiten für eine sichere Händehygiene, das Einhalten der Kühlkette, Lieferscheine für die angelieferten Lebensmittel aufbewahren.

Qualität der Lebensmittel

Die Tafeln verteilen ausschließlich qualitativ hochwertige und einwandfreie Lebensmittel. Beim Einsammeln und der Ausgabe der Ware soll sich jede Helferin und jeder Helfer von deren Qualität überzeugen. Abfall gehört in den Müll und nicht zu den Tafeln. Es kommt vor, dass Ware nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, die Mitarbeiter müssen deshalb immer alle gespendeten Lebensmittel vorsortieren.

Für die Lebensmittel, die die Tafel sammelt und verteilt, gilt stets der Grundsatz „Ich verteile nur Lebensmittel, die ich selbst essen würde“.

Was nach diesen Kriterien aussortiert werden muss, wird entsorgt. Auch Lebensmittel, die aus gesetzlichen Gründen nicht mehr in den Verkehr gebracht werden dürfen, wie z.B. wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist, müssen entsorgt werden.

Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, können Lebensmittel allerdings schon noch verteilt werden, wenn man sich überzeugt hat, dass die Ware noch einwandfrei ist.

Verteilt werden kann prinzipiell alles, was den Qualitätsansprüchen der Tafeln genügt: Obst und Gemüse, Brot und Backwaren, Milchprodukte und Käse, Trockenprodukte wie Nudeln und Reis, Konserven, Süßigkeiten, Getränke, tiefgekühlte Waren.

Eier, frisches Fleisch, roher Fisch sind schnell verderblich und schwierig zu lagern, dürfen aber – wenn die Kühlkette eingehalten wird – ebenfalls ausgegeben werden.

Offene Feinkostsalate und fertig zubereitete, unverpackte Gerichte und Tiefkühlwaren (wir haben keine Möglichkeit von Tiefkühlagerung und –transport) nehmen wir aus lebensmittelhygienischer Sicht nicht an.

Bei der Tafel-Arbeit müssen wir immer die geltenden Vorschriften zum Umgang mit Lebensmitteln beachten.

Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist insbesondere wichtig, dass die Kühlkette stets eingehalten wird – vom Abholen der Ware über Transport und Lagerung bis zur Ausgabe.