

STELLUNGNAHME ZU „LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG STOPPEN“

(DRUCKSACHE 8/ 1145 UND 8/ 1173)

11. Juli 2022

Die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V. bedankt sich für die Möglichkeit der schriftlichen Stellungnahme.

HINTERGRUND UND AKTUALITÄT

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette entstehen Lebensmittelverluste: bei der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung sowie beim Transport, im Handel, in der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten. Die Ursachen für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig. Laut einer Studie der FH Münster zur Verringerung von Lebensmittelabfällen zeigen Interviews mit Experten und Unternehmen sowie Verbrauchern über die Lebensmittelkette hinweg typische Verhaltensweisen der Überflussgesellschaft: „Die geringe Wertschätzung von Lebensmitteln durch Überangebot, Preisverfall und permanente Verfügbarkeit führt zu einem allzu sorglosen Umgang und zur Verschwendung von Lebensmitteln an allen Stellen der hoch arbeitsteiligen Herstellungs- und Verbrauchskette von Lebensmitteln.“¹ Weitere Studien liefern Daten zum Ausmaß von Lebensmittelverlusten. Demnach landen durchschnittlich 65 bis 75 Kilogramm Lebensmittel pro Person und Jahr im Müll bei privaten Haushalten in Deutschland. Etwa die Hälfte davon sind vermeidbare Lebensmittelabfälle (33,34 kg/Kopf und Jahr)².

Aktuell muss einschränkend allerdings gesagt werden, dass viele Menschen in Deutschland angesichts der hohen Inflation ihre Lebensmitteleinkäufe einschränken wollen. Über alle Einkommensgruppen hinweg wollen demnach 39 Prozent der Befragten künftig weniger Nahrungs- und Genussmittel kaufen, 10 Prozent sogar deutlich weniger. Das betrifft vor allem Geringverdiener, von denen sich mehr als die Hälfte genötigt sehen, weniger Lebensmittel einzukaufen.³

Im September 2015 vereinbarten die Vereinten Nationen (UN) die 17 globalen nachhaltigen Entwicklungsziele (SDG: Sustainable Development Goals). Damit verpflichtete sich auch Deutschland, zu SDG 12.3 einen Beitrag zu leisten: „Bis 2030 die weltweite Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferketten, einschließlich der Verluste nach der Ernte, zu reduzieren.“⁴

Im Koalitionsvertrag 2018 haben sich die Regierungsparteien zu den in der Agenda 2030 vereinbarten Zielen bekannt, die mit allen Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungs- und Verbrauchskette gezielt weiterverfolgt werden sollen. Im Februar 2019 hat das Bundeskabinett die vom BMEL vorgelegte Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung^{5, 6} verabschiedet. Teil der Strategie sind Dialogforen für die Sektoren Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung und private Haushalte, in denen konkrete Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und valide Datengrundlagen geschaffen werden sollen.

Der aktuelle Koalitionsvertrag sieht vor, dass die Bundesregierung gemeinsam mit allen Beteiligten die Lebensmittelverschwendung verbindlich branchenspezifisch

¹ https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf, S. 119 (aufgerufen: 07.01.2021)

² Schmidt et al. (2019) Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015, Thünen Report 71

³ [Mehr als die Hälfte der Erwerbsspersonen mit niedrigerem Einkommen gibt an, wegen Inflation Kauf von Lebensmitteln einzuschränken - Hans-Böckler-Stiftung \(boeckler.de\)](#)

⁴ <https://www.globalgoals.org/12-responsible-consumption-and-production> (aufgerufen: 07.01.2021)

⁵ BMEL - Lebensmittelverschwendung - Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (aufgerufen am 07.06.2022)

⁶ Politik: Von der Lebensmittelverschwendung zur Wertschätzung | Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt (verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de)

reduzieren, haftungsrechtliche Fragen klären und steuerrechtliche Erleichterung für Spenden ermöglichen soll.

WISSENSCHAFTLICHE DATEN ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG FÜR SACHSEN-ANHALT

Parallel sollten in Zusammenarbeit mit der Wissenschaft und Abfallwirtschaft die Gründe und Mengen der Lebensmittelverschwendung und -abfälle in Sachsen-Anhalt erfasst werden, und zwar unterteilt nach Sektoren. Diese Daten können eine Hilfestellung für die Ermittlung von besonderen Problembereichen und entsprechenden Ansätzen für die Lösungsfindung direkt in Sachsen-Anhalt bieten. Denkbar wäre beispielsweise eine Sensibilisierung und Zusammenarbeit mit Hochschulen in Sachsen-Anhalt für die Vergabe von Master- und Doktorarbeiten zu diesem Thema.

MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD)

Nach Einschätzung der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt sind Pläne abzulehnen, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abzuschaffen oder zu ersetzen. Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht durch einen geringeren Verbraucherschutz zu erreichen. Stattdessen ist der Bildung für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln der Vorzug zu geben.

Das MHD bietet wichtige Orientierung und wird von der Mehrheit richtig verstanden. Soweit bestimmte Verbrauchergruppen (Jugendliche, junge Erwachsene, junge Familien) spezifische Informationen hinsichtlich des MHD benötigen, sollte es gezielte Informationen für diese jungen Verbrauchergruppen geben. Die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt steht hierfür als aktiver Partner bereit.

Es stimmt: Etwa die Hälfte der Lebensmittelabfälle entsteht in privaten Haushalten. Insgesamt sind es etwa 75 Kilogramm pro Einwohner und Jahr, davon sind knapp die Hälfte vermeidbare Lebensmittelabfälle (33 Kilogramm pro Einwohner und Jahr). Die Europäische Union (EU) möchte diese Verschwendung reduzieren. Zur Debatte steht dabei auch eine Abschaffung oder Veränderung des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Aber: Der größere Teil der Lebensmittel, die weggeworfen werden, haben gar kein MHD, wie zum Beispiel frisches Obst, Gemüse, Brot und Backwaren oder auch zubereitete Speisen. Auch besonders langlebige Lebensmittel sind in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, VO (EU) 2011/1169) bereits von der Ausnahmeregelung hinsichtlich des MHD erfasst (z.B. Zucker, Salz, Essig). Die EU-Kommission prüft derzeit eine Ausdehnung der Liste. Das Ergebnis der Folgenabschätzung bleibt abzuwarten.

Laut einer Studie des Marktforschungsunternehmens GfK SE spielt das MHD als Wegwerfgrund nur für knapp fünf Prozent der vermeidbaren Lebensmittelabfälle eine Rolle. Hauptgrund für das Wegwerfen von Lebensmitteln ist dagegen der Verderb. Und immerhin etwa ein Drittel der vermeidbaren Lebensmittelabfälle werden weggeworfen, weil Mengen falsch eingeschätzt werden (zu viel gekocht, zu große Packungen oder die falsche Menge gekauft).⁷

⁷ Helmut Hübsch 2021: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland – Schlussbericht 2020

Wir sehen zumindest in Deutschland keine belastbare Untersuchung, die eine Abschaffung des MHD rechtfertigt. Im Gegenteil: Schon seit Jahren zeigen Umfragen, dass die große Mehrheit diese Angabe richtig versteht und sie beibehalten möchte. Eine Verbraucherbefragung der Verbraucherzentrale NRW ergab bereits vor zehn Jahren, dass gut drei Viertel der Befragten (77 Prozent) das MHD und auch das Verbrauchsdatum (75 Prozent) richtig verstehen.

In einer Befragung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sprachen sich 2015 immerhin 83 Prozent der Befragten dafür aus, dass das MHD auf jeder Verpackung vorhanden sein sollte, und 84 Prozent fühlen sich über das MHD sogar „eher gut“ informiert.

Auch das Max-Rubner-Institut stellte 2017 fest, dass 88 Prozent der Verbraucher nach Ablauf des MHDs prüft, ob die Lebensmittel noch verwendbar sind und nur 7 Prozent die Produkte dann generell wegwerfen.

Das MHD durch eine andere Formulierung zu ersetzen, wie beispielsweise nach dem britischen Muster „Best before...“, ist daher keine gute Lösung. Um die neue Kennzeichnung ähnlich bekannt zu machen, wäre eine Informationskampagne erforderlich. Dass die Umbenennung dann zu mehr Beachtung und richtigem Handeln führen würde, ist zudem fraglich. Ein Blick nach Großbritannien zeigt beispielsweise, dass trotz der Kennzeichnung „Best before...“ dort in Haushalten mehr Lebensmittel als in Deutschland weggeworfen werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist gem. Art. 2 Abs. 2 Buchst. r) LMIV „*das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält*“.

Darunter versteht man alle wesentlichen, die Verkehrsqualität kennzeichnenden Merkmale wie Geschmack, Aussehen, Geruch, Farbe und Konsistenz. Das MHD ist damit eine wichtige Information für die Kaufentscheidung.

Verantwortlich für die Festlegung des Mindesthaltbarkeitsdatums ist der Hersteller. Er muss letztlich unter Berücksichtigung des jeweiligen Lebensmittels und seiner Zusammensetzung im Wege einer Prognose, die nach Möglichkeit durch verschiedene analytische Testreihen abgesichert ist, wie auch unter Berücksichtigung vormals gewonnener Erfahrungen eine entsprechende Aussage treffen. Von Bedeutung sind dabei neben den verwendeten Rohstoffen ebenso die einzelnen Herstellungsschritte sowie Fragen der Verpackung, der Distributionswege sowie eine etwaige Zwischenlagerung. Zwischen dem MHD und dem letzten Verzehrdatum liegen oft mehrere Tage, die als Sicherheitsreserve einkalkuliert werden. (Das bloße Riechen und Schmecken verrät dem Kunden nicht in jedem Fall, ob ein Lebensmittel noch ohne Schaden verzehrt werden kann.)

Die Verantwortlichkeit des Herstellers für die Mindesthaltbarkeitsangabe endet mit Übergabe der Ware an einen Dritten. Die Überprüfung der fortbestehenden Richtigkeit der Angabe kommt dann z. B. dem Handel oder der Gastronomie zu, die die Lebensmittel vertreiben oder an den Endverbraucher abgeben.

Der Handel ist keinesfalls gezwungen, Lebensmittel mit überschrittenem MHD aus dem Regal zu nehmen. „Lediglich“ unsichere Lebensmittel, d.h. solche, die gesundheitsschädlich und/oder nicht mehr zum Verzehr geeignet sind, dürfen nicht mehr verkauft werden (§ 5 LFGB, Art. 14 Abs. 1 und 2 VO EG 178/2002). Nach entsprechender Prüfung dürfen „abgelaufene“ sichere Lebensmittel weiterhin verkauft werden. Wegen des damit verbundenen Aufwandes/Kosten und möglicher Haftung, werden betroffene Lebensmittel jedoch oftmals mehrere Tage oder sogar eine Woche vor Ablauf des MHDs aus dem Verkauf genommen.

Auch die gesetzliche Gewährleistungshaftung (Haftung des Verkäufers wegen eines Mangels) schließt einen Verkauf von Lebensmitteln mit überschrittenem MHD an Verbraucher nicht aus. Vielmehr ist es möglich, eine Abweichung von den objektiven

Anforderungen an die Vertragsmäßigkeit einer Kaufsache zum Nachteil des Verbrauchers zu vereinbaren. Eine solche negative Beschaffenheitsvereinbarung muss freilich seit dem 01.01.2022 in Umsetzung des Art. 7 Abs. 5 der europäischen Warenkaufrichtlinie (WKRL - (EU) 2019/711) den Anforderungen des § 476 BGB n.F. genügen und damit gesondert und ausdrücklich vereinbart werden, um wirksam zu sein.

Wichtig ist, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum mit der Umsetzung der WKRL gerade erst an Bedeutung gewonnen hat. Herzstück der WKRL ist die Erweiterung und Präzisierung des Mangelbegriffs zum Schutz der Verbraucher.

So gehört nach § 434 Abs. 3 S. 2 BGB n.F. jetzt die „Haltbarkeit“ ausdrücklich zu den objektiven Anforderungen an eine Kaufsache, um „nachhaltigere Verbrauchergewohnheiten“ zu fördern (ErwG 32 WKRL). Dazu definiert Art. 2 Ziff. 13 WKRL Haltbarkeit als „Fähigkeit der Waren, ihre erforderlichen Funktionen und ihre Leistung bei normaler Verwendung zu behalten“ und beschreibt damit wie die oben dargestellte Definition des Art. 2 Abs. 2 lit. r LMIV zum MHD die Fähigkeit, eine bestimmte Warenqualität über einen gewissen Zeitraum aufrecht zu erhalten.

Zudem sind nach den Vorgaben des Erwägungsgrundes 32 der WKRL bei der Bestimmung der „Haltbarkeit“ die vernünftigen Erwartungen der Verbraucher in die Warenqualität wesentlich zu berücksichtigen. Die Rechtsprechung beschreibt die Erwartungshaltung der Verbraucher an die Qualität von Lebensmitteln durch die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums wie folgt:

OLG Köln, Urteil v. 29.9.2000 – 6 U 11/00, Rn. 43: „Verbraucher verbinden mit Begriff der Mindesthaltbarkeitsdauer den Zeitraum, innerhalb dessen das Lebensmittel genießbar ist, während er erst für die anschließende Zeit mit einem allmählichen Verderben des Produktes rechnen kann.“

LG Düsseldorf, Urteil v. 28.02.2020 – 34 O 55/19, Rn. 46: „Der Begriff der „Genießbarkeit“ beinhaltet die Aussage, dass keine Gesundheitsgefahren von dem Lebensmittel ausgehen, es nicht unansehnlich geworden ist, es nicht unangenehm riecht oder schmeckt, sondern das Lebensmittel ohne Beeinträchtigung konsumiert werden kann.“

Das MHD ist somit nach neuem Kaufrecht als Maßstab für die berechtigten Verbrauchererwartungen in die „Haltbarkeit“ eines Lebensmittels und dessen Sachmangelfreiheit heranzuziehen.⁸ Es ist nicht (mehr) lediglich ein Indiz dafür bzw. bloße Produktinformation, wie die amtliche Begründung der Einführung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) noch meinte (vgl. Drs. 418/81, S. 70).

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht durch einen geringeren Verbraucherschutz zu erreichen. Das schließt die Abschaffung des MHD kategorisch aus, ebenso wie den Vorschlag, die Liste von Lebensmitteln, die zukünftig ohne MHD auskommen sollen, zu erweitern. Betroffen sind davon auch Produktgruppen, bei denen nach gewissen Zeiträumen ein Qualitätsverlust zu erwarten ist, z.B. bei Kaffee, Tee, Hartkäse und Gewürzen. Bevor also ein MHD für eine bestimmte Produktgruppe abgeschafft wird, bedarf es Untersuchungen darüber, dass sich die Qualität der betroffenen Produkte im Laufe der Zeit nicht mindert. Ansonsten haben Verbraucher das Nachsehen: Sie hätten keinen Anhaltspunkt, wie lange sich das Produkt schon im Handel befindet, bevor es in ihrem Einkaufskorb landet, und wie lange es noch zu Hause gelagert werden kann.

⁸ So auch Griese, ZRL 2022, 54 ff.

Der Bildung für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ist stattdessen der Vorzug zu geben. Eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln kann für Verbraucher ein Einstieg in einen nachhaltigeren Konsum darstellen und mit entsprechenden Kaufentscheidungen verbunden sein. Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln erfordert die Kenntnis über den Weg eines Lebensmittels vom Acker auf den Teller und den Erwerb von Kompetenzen hinsichtlich Einkaufsplanung, Lebensmittelkennzeichnung, Qualität von Lebensmitteln und der Zubereitung von Speisen, die in schulischer und außerschulischer Bildung diskutiert, analysiert und bewertet werden können. In diesen Kontext gehört es auch, Lebensmittelabfälle und Ressourcenverschwendung im Schulalltag und in der Mittagsverpflegung zu thematisieren. Wertschätzung von Lebensmitteln entsteht u.a., wenn deutlich wird, wie viel Wasser, Energie, Fläche und Arbeit für die vielen Schritte vom Acker bis auf den Teller notwendig waren. Eine abfallarme und nachhaltige Verpflegung in den Kitas und Schulen kann hier als praktisches Vorbild dienen, um Verhältnisse und Verhalten zu ändern.

Die Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt ist bereits seit vielen Jahren mit vielfältigen Angeboten aktiv gegen Verschwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln tätig und steht mit Vorträgen, Projekten und Materialien sowie als Gesprächspartner und aktiver Netzwerkpartner zur Seite, s. Anlage 1.

HANDELSNORMEN FÜR OBST UND GEMÜSE

Um Obst und Gemüse in der EU in den Handel zu bringen, muss es bestimmten gesetzlichen Mindestanforderungen genügen. Zusätzlich zu den Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit hat die EU deshalb Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse erstellt, die für Markttransparenz sorgen sollen und Mindestanforderungen an die Beschaffenheit regeln (wie ganz, gesund, reif) sowie bestimmte Kennzeichnungsvorgaben machen. So sind Beschädigungen z.B. Eintrittspforten für Mikroorganismen, die zu Verderb führen. Früchte mit Fäulnisstellen müssen aussortiert werden, nicht zuletzt, weil einige Fruchtfäulen Mykotoxine bilden. Schädlinge werden nur als Einzelexemplare zugelassen u. s. w. Wenn derartige Erzeugnisse in der Partie enthalten sind, gewähren die Vermarktungsnormen noch eine Toleranz. Die speziellen Vermarktungsnormen enthalten zusätzlich Klassenkriterien. Allgemeine Vermarktungsnormen enthalten diese nicht, in Deutschland orientiert sich der Obst- und Gemüsemarkt deshalb praktisch an den UNECE-Normen, die für diese speziellen Obst- und Gemüsearten auch Klassen festlegen. Sie sind die Grundlage für die Verständigung über Qualität und Preise.

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) sieht das Problem nicht in den EU-Vermarktungsnormen, sondern in der Tatsache, dass der Handel die darin enthaltenen Toleranzen nicht nutzt, sondern gar keine Toleranzen gewährt, z.T. eigene höhere Standards setzt. Diese strikten zusätzlichen Ansprüche des Handels können die Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen erschweren oder gar verhindern. Kommen diese Erzeugnisse gar nicht erst in den Handel, entstehen vermeidbare Lebensmittelverluste im Erzeugerbereich. Der Handel sollte den Mut haben, die Spielräume, die diese Normen bei den natürlich auftre-

tenden Mängeln zu nutzen, ohne dabei die Toleranzen zu überziehen. Wertschätzung von Lebensmitteln bedeutet Klasse I und II gleichberechtigt nebeneinander oder alternativ im Handel anzubieten.⁹

Die EU-Kommission hat angekündigt, in diesem Jahr einen Vorschlag für eine Überarbeitung der EU-Vermarktungsnormen vorzulegen. Sie sollen i.R. des REFIT-Prozesses evaluiert und ggf. aktualisiert werden, um die Versorgung der Verbraucher mit nachhaltigeren Erzeugnissen zu fördern, die geltenden Rechtsvorschriften, die mehrere Rechtsinstrumente umfassen, zu vereinfachen und die EU-Vorschriften an bestimmte Anforderungen des Vertrags von Lissabon anzupassen. Nach einer 2021 durchgeführten öffentlichen Diskussion soll ein Vorschlag für eine Richtlinie gemacht werden.¹⁰

VERZEHRBARE LEBENSMITTEL DÜRFEN NICHT IM CONTAINER LANDEN

Unabhängig von der Frage, ob Containern legalisiert wird, sollten verzehrbare Lebensmittel gar nicht erst im Müll landen, sondern andere würdige und sichere Wege der Verteilung umgesetzt werden. Ungenießbare Lebensmittel müssen ordnungsgemäß entsorgt werden. Dies ist auch im Hinblick auf den gesundheitlichen Verbraucherschutz wichtig, um z. B. Infektionen durch verdorbene Lebensmittel zu verhindern.

Es sollten andere Schritte zur Stärkung der Rechtsposition der „Lebensmittelretter“ geprüft werden. Das könnte beispielsweise die Erstellung einer AVV „Abfallvermeidung“ sein, in der Regelfälle akzeptabler/ nicht akzeptabler Produktbeschaffenheiten und Hygienezustände beschrieben und der Begriff der „Gefahr der nachteiligen Beeinflussung“ unter Einbeziehung praxisnaher Beispielfälle präzisiert werden oder eine stärkere Nutzung der Erteilung von Ausnahmegenehmigungen für die Verwertung fehlerhaft gekennzeichnete Produkte gem. §68 Abs. 2 Nr.4 LFGB (derzeit uneinheitliche Verwaltungspraxis).¹¹

Die Verbraucherzentrale will Verbraucher auch vor Strafe schützen, doch -nach noch zu erlassendem Gesetz – eine Entkriminalisierung in Fällen des Containers zu fordern erscheint uns nicht geboten. Das Strafrecht ist das schärfste Schwert im Arsenal des Rechts. Sein Einsatz ist legitim, wenn Täter ein Recht verletzt haben, das auch ihnen Freiheit vermittelt. Das Herausholen der Lebensmittel aus den Containern erfüllt objektiv zahlreiche Straftatbestände. Schon das Betreten des Geländes, auf dem der Container steht, dürfte in der Regel den Tatbestand des Hausfriedensbruchs (§ 123 StGB) erfüllen, da es mit dem Eindringen in befriedetes Besitztum verbunden ist. Die Container sind oft mit Schlössern oder anderen Vorrichtungen gesichert, weshalb gewaltsames Öffnen erforderlich ist, mit dem unvermeidlich Sachbeschädigung (§ 303 StGB) begangen wird. Die Entnahme der Lebensmittel ist sodann Diebstahl und Unterschlagung (§§ 242, 246 StGB). Aber trotz Erfüllung eines Straftatbestandes stellt das geltende Recht vielfältige Instrumente bereit, um jedenfalls im konkreten Fall eine Ahndung der Tat mit Kriminalstrafe zu vermeiden. Der betroffene Eigentümer selbst kann ein Strafverfahren abwenden, indem er sein Strafantragsrecht, das hinsichtlich des Hausfriedensbruchs (§ 123 Abs. 2 StGB) und der Sachbeschädigung (§ 303 c StGB) und in den Grenzen der Geringwertigkeit auch bei Diebstahl und Unterschlagung (§ 248 a StGB) besteht, nicht ausübt. Auch die Staatsanwaltschaft kann auf der Grundlage

⁹ Bickelmann, Ulrike, Vermarktungsnormen-Segen oder Fluch für den Obst- und Gemüsemarkt?, [IAT 2021 \(ble.de\)](#)

¹⁰ [Landwirtschaftliche Erzeugnisse – Überarbeitung der EU-Vermarktungsnormen \(europa.eu\)](#)

¹¹ Klappdor/Holle ZLR 2022, 287-313

von §§ 153, 153 a StPO von einer Verfolgung der Tat absehen oder das Strafverfahren vorzeitig durch Einstellung beenden. Kommt die Sache dann doch vor das Strafgericht, besteht im Bereich des Sanktionssystems die Möglichkeit einer moderaten Reaktion, z. B. durch Verwarnung mit Strafvorbehalt, § 59 StGB. Kurzum: Selbst ohne Entkriminalisierung muss trotz Erfüllen der Straftatbestände keine Bestrafung erfolgen. Die derzeitige Rechtslage macht es also möglich, flexibel und für den Einzelfall angepasst zu handeln.

VERBRAUCHERBILDUNG UND –INFORMATION (Anlage 1) **Maßnahmen der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt zum Thema Lebensmittelverschwendung 2021**

11 Verbraucherinformations-Veranstaltungen landesweit:

- Lagerung von Lebensmitteln, Merkmale /typische Verderberscheinungen bei den unterschiedlichen Lebensmitteln (Schimmel, Ranzigwerden etc.), welche Gefahren gibt es; Visualisierung anhand von Ausstellungsstücken
- Erklärung und Visualisierung MHD/Verbrauchsdatum
- Umfrage zu Verbraucherverhalten und –verständnis und Quiz zu Haltbarkeit von Lebensmitteln
-

Landingpages der Verbraucherzentralen:

- [Genießen statt wegwerfen: Lebensmittelverschwendung stoppen | Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt \(verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de\)](https://www.verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de)
- [Alles rund um Verpackungen | Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt \(verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de\)](https://www.verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de)
u.a. zu intelligenten und aktiven Verpackungen

Vortragsveranstaltungen und Workshops landesweit:

10 Vortragsveranstaltungen, (online und in Präsenz), inhaltliche Schwerpunkte Konsumkompetenz: Lebensmittelkennzeichnung- u.a. Informationen zu Haltbarkeitskennzeichnung (Mindesthaltbarkeitsdatum - in Verbindung Aufbewahrungshinweisen, Verbrauchsdatum, Einfrierdatum),

8 Workshops „Essen-aber sicher- Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln“ durchgeführt:

Interaktives Stationenlernen, Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 9. Klasse, Berufsschüler

Inhalt u.a.: Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln von Einkauf bis Lagerung (Mikroorganismen, die in Lebensmitteln zum Verderb und zur Entstehung krankheitserregender Stoffe führen können, sachgerechte Lagerung, Haltbarkeit).

[Essen – aber sicher: Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln | Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt \(verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de\)](https://www.verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de)

Marktanalysen

I.R. der BMEL-finanzierten Gemeinschaftsaktion (GA) LM-verschwendung haben die Verbraucherzentralen 2021 einen **Marktcheck** zur Prüfung des Angebots, den

Informationen und Maßnahmen, der Werbung bzw. des Marketings des Handels im Umgang mit LM-Verschwendung im LEH durchgeführt.

[Marktcheck: Optisch perfektes Obst und Gemüse belastet Umwelt und Klima | Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt \(verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de\)](https://www.verbraucherzentrale-sachsen-anhalt.de)

In 2022 ist eine Analyse zum Angebot von unterschiedlichen Portionsgrößen in Gaststätten geplant.

Kontakt

*Verbraucherzentrale
Sachsen-Anhalt e.V.*

Referat Lebensmittel

*Steinbockgasse 1
06108 Halle*

vzsa@vzsa.de