



universität
wien

MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

„Verantwortung des Lebensmittelunternehmers nach
Artikel 19 Basis Verordnung 178/2002 - Bemessung
der Verkehrsfrist für Maßnahmen in der Praxis“

„Mindestens haltbar bis...in alle Ewigkeit?“

Verfasserin:

Evelyn Zangenfeind, Bakk.rer.nat

angestrebter akademischer Grad

Master of Science (MSc)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 066 838

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Ernährungswissenschaften

Betreuer:

Univ. Prof. Dr. Jürgen König

Danksagung

Ich möchte mich zunächst bei Univ. Prof. Dr. Jürgen König für die Betreuung und die unkomplizierte Übernahme des Themas bedanken.

Mein besonderer Dank gilt meinem externen Betreuer Mag. Andreas Schmölzer. Ohne ihn wäre die Bearbeitung meines Wunschthemas nicht möglich gewesen. Danke für die kompetente Unterstützung!

Aufrichtigen Dank an meine InterviewpartnerInnen - ohne Ihre Bereitschaft meinen Fragen Rede und Antwort zu stehen, wäre diese Masterarbeit nicht zustande gekommen. Vielen Dank für Ihre Zeit!

Großer Dank gebührt meiner Familie für die Unterstützung, nicht nur während meiner Studienzeit.

Ich danke außerdem sowohl den Wiener (Ruth, Nina, Alexa, Hanna) als auch den Marchtrenker (Jasmin, Sabine) Mädels für jegliche Ablenkungen und aufmunternden Worte.

Ebenfalls bedanken möchte ich mich beim ODLO-Run-for-Dreams-Dreamteam für die unvergessliche Zeit, bei den Sportfreundinnen für Spaß und Motivation, und bei meiner Studienkollegin Irene, ohne die ich niemals so weit gekommen wäre.

Danke für alles!

INHALTSVERZEICHNIS

Abbildungsverzeichnis	V
Tabellenverzeichnis	V
Abkürzungsverzeichnis	VI
1. Einleitung	1
2. Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum - Begriffsbestimmung	3
2.1 Mindesthaltbarkeitsdatum	3
2.2 Verbrauchsdatum	3
3. Lebensmittelkennzeichnung.....	5
3.1 Lebensmittelüberwachung in Österreich.....	5
3.2 Kennzeichnung von MHD und Verbrauchsdatum	6
3.2.1 Verpflichtende Informationen über Lebensmittel.....	7
3.2.2 Kennzeichnung des MHDs	8
3.2.3 Ausnahmen zur MHD-Kennzeichnung	9
3.2.4 Kennzeichnung des Verbrauchsdatums	10
3.2.5 Lagerbedingungen	11
3.2.6 Verlängerung des MHDs.....	12
3.2.7 Kennzeichnung des Einfrierdatums	13

4. Geschichtliche und rechtliche Entwicklung des Mindesthaltbarkeitsdatums	14
4.1 LMG 1951.....	14
4.2 UWG.....	15
4.3 LMKV 1973.....	16
4.4 LMG 1975.....	16
4.5 LMKV 1993.....	18
4.6 RL 2000/13	19
4.7 LMIV	19
5. Auswirkungen des MHDs auf das Verbraucherverhalten	20
5.1 Lebensmittelabfälle.....	20
5.2 Hauptursachen für Lebensmittel im Müll.....	21
5.3 Der richtige Umgang mit dem MHD	24
6. Rechtliche Regelungen zur Verantwortlichkeit des Lebensmittelherstellers	26
6.1 Unternehmerverantwortung	27
6.2 Information der Öffentlichkeit.....	29
6.2.1 Beispiel Produktrückruf nach Ablauf des Verbrauchsdatums	33
6.2.2 Beispiel Produktrückruf nach Ablauf des MHDs	35
7. Material und Methodik.....	37
7.1 Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse.....	37
7.1.1 Methode	37
7.1.2 Begründung der Methodenwahl	37
7.1.3 Interviewleitfaden	38

7.1.4	Auswahl der Experten	39
7.1.5	Expertenliste	41
7.1.6	Interviewablauf	42
7.1.7	Transkription	42
7.1.8	Theorie zur qualitativen Inhaltsanalyse	42
8.	Ergebnisse und Diskussion	45
8.1	Block 1: Festlegung des MHDs und Qualitätskontrolle	46
8.1.1	Ableitung des MHDs	46
8.1.2	Reserve bei der MHD-Festlegung	48
8.1.3	Verzehr von Lebensmitteln über das MHD hinaus	50
8.1.4	Berücksichtigung anderer Umstände als angegebene Lagerbedingungen	52
8.1.5	Qualifizierung des MHDs	53
8.1.6	Reklamationen bezüglich Verderb innerhalb des MHDs	54
8.2	Block 2: Probleme bei der Umsetzung der Rechtsvorschriften bei behördlichen Beanstandungen	55
8.2.1	Artikel 19 - Vorteile für den Lebensmittelunternehmer	55
8.2.2	Artikel 19 - Nachteile für den Lebensmittelunternehmer	57
8.2.3	Probleme und Schwierigkeiten bei der Umsetzung dieser Bestimmungen im lebensmittelproduzierenden Betrieb	59
8.2.4	Vorteile der MHD-Kennzeichnung für den Lebensmittelhersteller	64
8.2.5	Nachteile der MHD-Kennzeichnung für den Lebensmittelhersteller	66
8.2.6	Produktrückruf nach Ablauf des Verbrauchs- bzw. des Mindesthaltbarkeitsdatums	67
8.2.7	Zeitliche Verantwortung des Lebensmittelunternehmers nach Ablauf des MHDs	70

8.3	Block 3: Konsumentensicht	73
8.3.1	Sinnhaftigkeit der MHD und Verbrauchsdatumskennzeichnung	73
8.3.2	Einschätzung des Verbraucherwissens zu MHD und Verbrauchsdatum	74
8.3.3	Vorteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten	75
8.3.4	Nachteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten	76
8.3.5	Eindämmung der Entsorgung von genussfähigen Lebensmitteln durch zusätzliche Kennzeichnung	78
8.3.6	MHD und Gesundheitspolitik	79
9.	Schlussbetrachtung	82
10.	Zusammenfassung	85
11.	Summary.....	88
12.	Literaturverzeichnis	90
13.	Richtlinien und Verordnungen.....	95
	Anhang	a

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Lebensmittelüberwachung in Österreich	6
Abbildung 2: Hinweis auf die Stelle des MHDs und Lagerbedingungen	8
Abbildung 3: Kennzeichnung des MHDs mit Lagerbedingungen	12
Abbildung 4: Verteilung der Lebensmittelabfälle in Deutschland	21
Abbildung 5: Qualitätsmanagement ISO 9001	61
Abbildung 6: First in first out - Prinzip	65

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Lebensmittelgruppen aus denen die Experten gewählt wurden	40
Tabelle 2: Expertenliste	41
Tabelle 3: Reserve auf die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer	49

Abkürzungsverzeichnis

ABl.	Amtsblatt
AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
BGBI.	Bundesgesetzblatt
DG SANCO	Directorate General for Health and Consumer Affairs
EG	Europäische Gemeinschaft
EU	Europäische Union
Exp.	Experte
FIFO	First in first out
LMG	Lebensmittelgesetz
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
LMKV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
RL	Richtlinie
VD	Verbrauchsdatum
VO	Verordnung
WRAP	Waste and Ressources Action Programme

1. Einleitung

Sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel sind die Basis für die Gesundheit der Menschen.

Durch eine umfassende Gesetzgebung und eine klar umrissene Verantwortlichkeit von Lebensmittelunternehmern sorgt die Lebensmittelsicherheitspolitik der EU für die Versorgung mit sicheren Produkten. Zur Lebensmittelsicherheit trägt unter anderem auch deren Kennzeichnung mit einem Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum bei.

Ergibt sich für den Hersteller der Verdacht auf ein unsicheres Lebensmittel, ist dieser gesetzlich dazu verpflichtet Maßnahmen einzuleiten, um Schäden für den Konsumenten zu verhindern. Dies ist im Artikel 19, Absatz 1 der EU-Verordnung 178/2002 Allgemeines Lebensmittelrecht¹ festgeschrieben.

[VO (EG) Nr. 178/2002]

Die Verordnung gibt allerdings keinen Aufschluss darüber, wie lange nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums der Lebensmittelunternehmer eventuelle Maßnahmen, wie zum Beispiel Information des Verbrauchers, Produktrückruf, usw., bei Verdacht auf unsichere Lebensmittel setzen muss. Wie lange über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich? Sicherlich noch nach dem Ablauf des MHDs, aber wie lange danach?

¹ 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, ABl. L 031 vom 01/02/2002 S. 0001 - 0024

Aus dieser Problematik ergeben sich einige konkrete Forschungsfragen, die im Rahmen dieser Masterarbeit untersucht werden sollen:

- Wie lange sind Lebensmittel über das MHD hinaus haltbar und wie lange sind sie darüber hinaus noch im Verkehr bzw. werden tatsächlich verzehrt?
- Wie lange, nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet ein unsicheres Lebensmittel vom Markt zu nehmen? Wie sieht die derzeit gängige Praxis aus?
- Wo entstehen die größten Probleme bei der Umsetzung der rechtlichen Bestimmungen bezüglich unsicherer Lebensmittel in Herstellerbetrieben?

Es gilt zu klären, wie die Lebensmittelhersteller selbst die Problematik auf diesem Gebiet sehen.

Im Zuge der Arbeit wurde auch der Umgang des Konsumenten mit dem MHD erörtert.

Die folgende Arbeit soll einen Überblick über die derzeitige lebensmittelrechtliche Situation bezüglich der Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer geben und die Sichtweise von Rechtsexperten und den Unternehmern selbst beleuchten.

Der praktische Teil der Arbeit umfasst Experteninterviews, die mit Hilfe der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet wurden, während sich der theoretische Teil mit der aktuellen Rechtslage und deren Umsetzung befasst.

2. Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum - Begriffsbestimmung

2.1 Mindesthaltbarkeitsdatum

„Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält.“ [RICHTLINIE 2000/13/EG²]

Das MHD ist ein auf verpackten Lebensmitteln anzugebendes Datum. Bis zu diesem Zeitpunkt behält das Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch, ohne wesentliche Qualitätseinbußen. [ARBEITERKAMMER, 2012]

Die spezifischen Eigenschaften eines Lebensmittels werden durch dessen Nähr- und Genusswert definiert. Unter Genusswert versteht man vor allem Geschmack, Geruch, Konsistenz, Aussehen, Frische und Aggregatzustand, während Nährstoffe, wie Vitamine, den Nährwert ausmachen. [NATTERER, 2008]

2.2 Verbrauchsdatum

„Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch ein Verbrauchsdatum ersetzt.“ [RICHTLINIE 2000/13/EG]

² RICHTLINIE 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. L 109 vom 6.5.2000

Das Verbrauchsdatum wird mit den Worten „zu verbrauchen bis“ bei mikrobiell sehr leicht verderblichen Waren angegeben. Ist das Verbrauchsdatum einmal überschritten, ist das Produkt nicht mehr als sicher anzusehen, sollte auf keinen Fall verzehrt und darf auch nicht mehr verkauft werden. [AGES, 2011]

Exp.8: Das "zu verbrauchen bis" glaube ich, ist noch das Interessantere, weil das kennen auch die Privatpersonen oder der normale Verbraucher am wenigsten und setzt es oft gleich mit dem MHD. Das ist, glaube ich, ein gefährlicher Punkt. Weil man versucht ihn zwar zu schützen mit dem "zu verbrauchen bis"-Datum, was die Bundesregierung eingeführt hat und auch die EU, aber wenn man ein bisschen im Internet schaut und sich die Foren anschaut, wo die Leute hin und her schreiben, sind viele dabei, die im ersten Moment davon ... das gleich setzen einfach mit dem MHD, das Datum. (Exp.8/1908-1914)

In der vorliegenden Arbeit wird hauptsächlich auf die zukünftig geltende Lebensmittelinformationsverordnung Bezug genommen. Da sich aber die Bestimmungen bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums seit 1993 nicht verändert haben, konnten auch andere Gesetzestexte als Quellen herangezogen werden.

Die Zitate von einzelnen Experten im Text wurden aus den Transkripten der Interviews wörtlich übernommen.

3. Lebensmittelkennzeichnung

Der Lebensmittelhersteller ist verpflichtet, bestimmte Informationen über sein Produkt gut sichtbar und lesbar anzubringen. Da die Produktvielfalt immer größer wird, dient die Lebensmittelkennzeichnung nicht nur der korrekten Information des Verbrauchers, sondern unter anderem auch der Kaufentscheidung. Die Gesetzgebung dient hier als Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Gesundheitsschäden. Am gesamten EU-Markt unterliegen Lebensmittel den gleichen Sicherheits- und Kennzeichnungsvorschriften.

3.1 Lebensmittelüberwachung in Österreich

Die Kontrolle der Waren, die dem LMSVG³ unterliegen (Lebensmittel, Trinkwasser, Lebensmittelkontaktmaterialien, Spielwaren, kosmetische Mittel), sind in Österreich durch die Bundesverwaltung organisiert. Der Gesetzgeber ist der Bund (Bundesministerium für Gesundheit), während der Vollzug in die Zuständigkeit der Landeshauptfrau/des Landeshauptmannes fällt. Gezogene Proben werden von der AGES oder den Untersuchungsanstalten in Wien, Kärnten und Vorarlberg analysiert und begutachtet. Unter anderem gewährleistet die AGES auch den Informationsaustausch zwischen den Bundesländern bzw. mit der Europäischen Kommission im Rahmen der Schnellwarnsysteme.

Laut österreichischem Lebensmittelsicherheitsbericht 2011 gab es trotz mehr Lebensmittelkontrollen weniger Beanstandungen. Die Mängel, die aber am häufigsten beanstandet wurden, waren auf Kennzeichnungsfehler zurückzuführen.

[LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT, 2012]

³ Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) StF: BGBl. I Nr. 13/2006

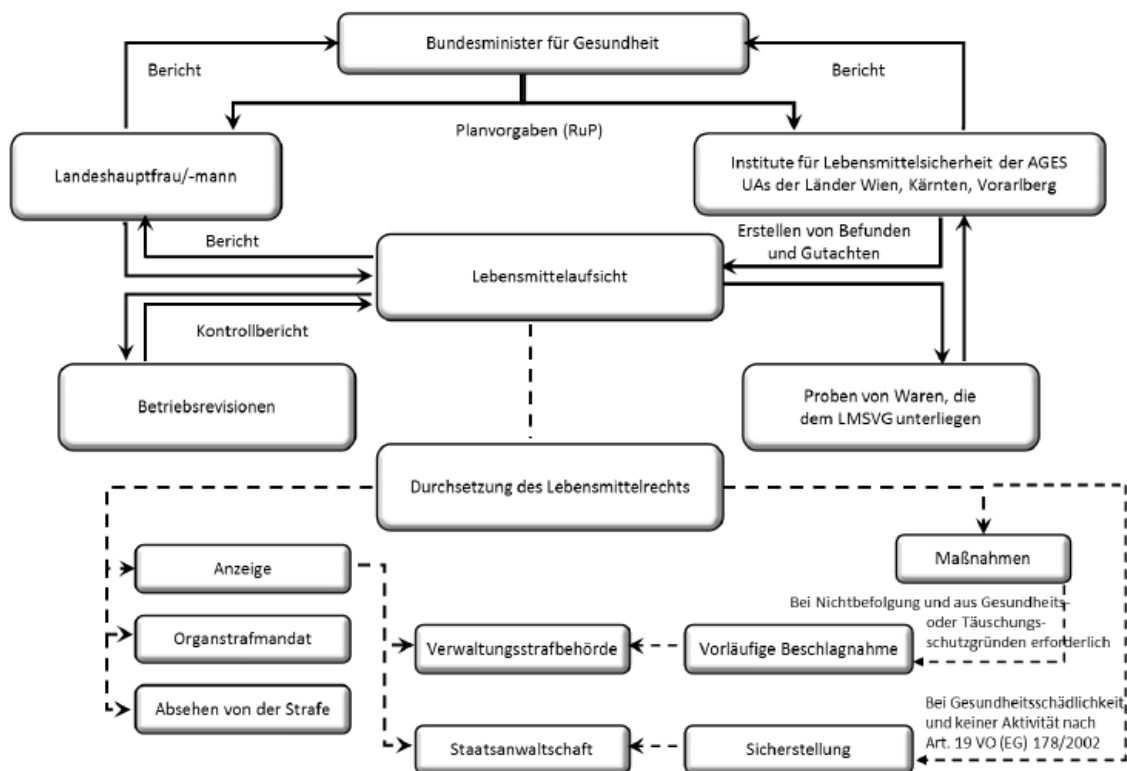


Abbildung 1: Lebensmittelüberwachung in Österreich

[LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT, 2012]

3.2 Kennzeichnung von MHD und Verbrauchsdatum

Im November 2011 wurde die neue Verordnung (EU) Nr. 1169/2011⁴ betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel verlautbart. Die neue sogenannte „Lebensmittelinformationsverordnung“ wird die bisher in Österreich geltenden Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und der

⁴ VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; ABl. L 304 vom 22.11.2011

Nährwertkennzeichnungsverordnung ersetzen. Sie gilt mit einigen Ausnahmen ab 2014 bzw. 2016.

Exp.5: [...] jetzt heißt es ja nicht mehr Kennzeichnungsverordnung, jetzt heißt es ja Lebensmittelinformationsverordnung - Augenauswischerei, meiner Meinung nach. (Exp.5/1267-1269)

3.2.1 Verpflichtende Informationen über Lebensmittel

Informationen über Lebensmittel und deren Bereitstellung dienen dem Schutz der Gesundheit und der Interessen des Verbrauchers. Sie bilden die Grundlage für eine fundierte Auswahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln.

Unter anderem sind folgende Informationen laut Lebensmittelinformationsrecht verpflichtend:

Informationen zum Schutz der Verbrauchergesundheit und zur sicheren Anwendung von Lebensmitteln.

Darunter fallen zum Beispiel:

- Informationen zu einer Zusammensetzung, die für die Gesundheit bestimmter Gruppen von Verbrauchern schädlich sein könnte
- Hinweise zu **Haltbarkeit**, Lagerung und Verwendung
- Informationen zu den Auswirkungen auf die Gesundheit

[LMIV, Kapitel 2, Artikel 3 und 4]

Im Artikel 9 der Lebensmittelinformationsverordnung ist die Anbringung des **Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums** im Verzeichnis der verpflichtenden Angaben aufgeführt. **Ebenfalls zu den verpflichtenden Angaben zählen:**

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenliste
- Nettofüllmenge
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Herkunftsort oder Ursprungsland
- Gebrauchsanleitung (wenn nötig)
- Alkoholgehalt (bei einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent)
- Nährwertdeklaration

[LMIV, Kapitel 4, Abschnitt 1, Artikel 9]

3.2.2 Kennzeichnung des MHDs

Wie die Angabe zu erfolgen hat und der genaue Wortlaut ist im Anhang 10 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt.

Das MHD ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ und der Angabe von Tag, Monat und Jahr anzugeben. Die Angabe des Datums kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe "mindestens haltbar bis ..." auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B.: siehe Boden, Deckel, Verschlusskappe, o.ä.).

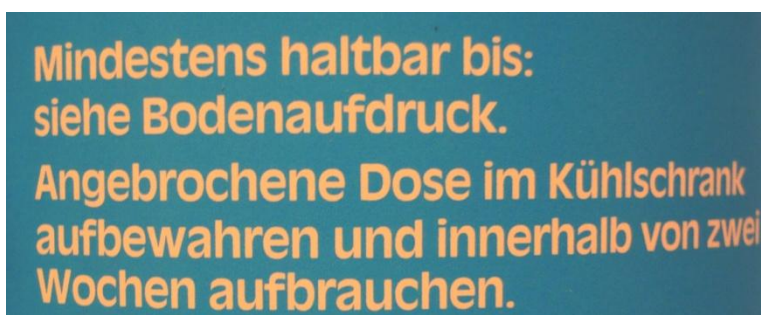


Abbildung 2: Hinweis auf die Stelle des MHDs und Lagerbedingungen

Wenn der Tag nicht genannt wird, wird das MHD mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende...“ angegeben.

Solche Formulierungen sind sogenannte „magische Formeln“, die auf jeden Fall und genau so verwendet werden müssen. Selbst noch so klare Synonyme sind unzulässig. Das Datum besteht aus Tag, Monat, Jahr - in dieser Reihenfolge.

In Abweichung davon kann:

- das Jahr entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt
- der Tag entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens 18 Monate beträgt
- der Tag und der Monat entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt

[LMIV, Anhang 10; NATTERER, 2008]

3.2.3 Ausnahmen zur MHD-Kennzeichnung

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- *frischem Obst und Gemüse - einschließlich Kartoffeln - , das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;*
- *Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken des KN-Codes 2206 00;*
- *Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent;*
- *Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;*
- *Essig;*
- *Speisesalz;*
- *Zucker in fester Form;*

- *Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen;*
- *Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen.*

[LMIV, Anhang 10, Abs. 1, Lit d]

3.2.4 Kennzeichnung des Verbrauchsdatums

Lebensmittel, die leicht verderblich sind und nach kurzer Zeit bereits eine Gefahr für die Verbrauchergesundheit darstellen, sind mit einem Verbrauchsdatum mit dem Wortlaut (magische Formel) „zu verbrauchen bis...“ zu kennzeichnen. Dem Wortlaut folgt entweder das Datum selbst oder ein Hinweis darauf, wo es zu finden ist. [KLEIN et al., 2011]

Das Verbrauchsdatum muss auf jeder Einzelportion gekennzeichnet sein. [LMIV, Anhang 10, Abs. 2, Lit d]

Die im Artikel 6 der Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel⁵ aufgeführten und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmten Lebensmittelkategorien, wie Hackfleisch bzw. Faschiertes, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, sind eindeutig zu kennzeichnen, um den Verbraucher darauf hinzuweisen, dass diese Lebensmittel vor dem Verzehr durcherhitzt werden müssen. Für aus Geflügelfleisch hergestelltes Hackfleisch bzw. Faschiertes und aus Geflügelfleisch hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse, ist eine solche Kennzeichnung nicht mehr erforderlich.

Der Hinweis „vor dem Verzehr durcherhitzen“ ist oft in Verbindung mit einem Verbrauchsdatum auf leicht verderblicher Ware zu finden.

[VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005, Artikel 6, Abs. 1]

⁵ VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 Der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. 338 vom 22.12.2005

Auf die Frage, warum nicht alle Produkte mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden, antwortete ein Experte im Interview:

Exp.11: Weil beim Verbrauchsdatum ist die Folge: nach dem Verbrauchsdatum nicht mehr in Verkehr bringen und schnellstmöglich verzehren. Mindesthaltbarkeitsdatum sagt, es kann dann auch noch länger in Verkehr sein, auch nach Prüfung zulässigerweise in Verkehr belassen werden, da ist das Sicherheitspolster größer, sowohl bei der Festlegung der Frist, als auch dann nachher im Gebrauch. (Exp.11/2775-2778)

[...]. Es ist also hier, es würde dann die Folge sein, dass die Fristen länger werden. Und das ist, glaube ich, nicht konsumentenpolitisch wirklich gewünscht oder wünschenswert. Weil dann geht man an die Grenze. (Exp.11/2783-2785)

3.2.5 Lagerbedingungen

Lagerbedingungen, wie z.B.: Temperaturangaben, sind sowohl beim MHD als auch beim Verbrauchsdatum anzugeben, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit notwendig ist.

Als Temperaturangaben können die Ausdrücke „gekühlt“, „kühl“, „nicht über Zimmertemperatur lagern“ bzw. die Angabe in Grad Celsius verwendet werden. Der Hersteller kann selbst entscheiden, ob er Lagerbedingungen angeben will oder nicht. Gegebenenfalls muss die Notwendigkeit durch Lagerversuche überprüft werden. [NATTERER, 2008]

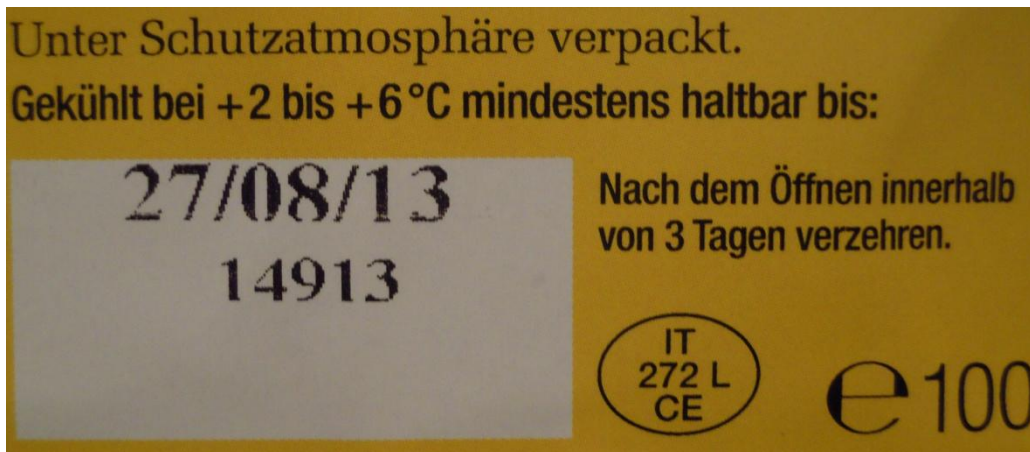


Abbildung 3: Kennzeichnung des MHDs mit Lagerbedingungen

Exp.6: Wenn er angibt, "bis zu der Temperatur von sowieso" lagern, dann kann er davon ausgehen, dass es so gelagert wird. Es ist dann in der Verantwortung des Händlers, dass es so gelagert wird. (Exp.6/1297-1299)

Um auch nach dem Öffnen der Verpackung eine angemessene Aufbewahrung bzw. Verwendung des Lebensmittels zu gewährleisten, müssen eventuelle Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrszeitraum angeführt werden. [LMIV, Kapitel 4, Abschnitt 2, Artikel 25, Abs. 2]

3.2.6 Verlängerung des MHDs

Eine Verlängerung des MHDs oder des Verbrauchsdatums ist laut § 9 Abs.1 LMKV nicht zulässig. Wenn das MHD abgelaufen ist, muss das deutlich und verständlich kenntlich gemacht werden. Viele Lebensmittel sind nach Ablauf des MHDs noch genusstauglich und dürfen nach Kenntlichmachung vom Handel weiter vertrieben werden. Der Handel ist als Lebensmittelunternehmer jedoch verpflichtet, die Genusstauglichkeit des Lebensmittels vorher zu überprüfen.

Lebensmittel, deren Verbrauchsdatum abgelaufen ist, dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden, da diese nach kurzer Zeit bereits eine Gesundheitsgefährdung darstellen können. Sie gelten als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

[NATTERER, 2008; KLEIN et al. 2011]

3.2.7 Kennzeichnung des Einfrierdatums

Laut Lebensmittelinformationsverordnung muss auf Tiefkühlwaren nun auch das Einfrierdatum oder das Datum des ersten Einfrierens gekennzeichnet werden. Dies gilt jedoch nur für eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse.

[LMIV, Anhang 10, Abs. 3]

4. Geschichtliche und rechtliche Entwicklung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist Teil der Lebensmittelkennzeichnung und kommt in zahlreichen Kennzeichnungsvorschriften vor. Diese basieren meist in Form von Verordnungen auf dem LMG (Lebensmittelgesetz), dem UWG (Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb) und dem Vermarktungsnormengesetz. Im Folgenden soll ein Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Mindesthaltbarkeitsdatums in den rechtlichen Vorschriften gegeben werden.

4.1 LMG 1951

Das österreichische Lebensmittelgesetz veröffentlicht im RGBl. Nr. 80/1897⁶ entstand im Jahre 1886 und stammt aus der Österreichisch-ungarischen Monarchie.

Nach dem zweiten Weltkrieg, während dem das deutsche Lebensmittelrecht in Österreich galt, wurde 1951 das Lebensmittelgesetz 1897 unter dem Namen „Lebensmittelgesetz 1951“⁷ wieder verlautbart. Es stellte im Wesentlichen eine Novelle zum Lebensmittelgesetz 1897 dar. [LMG 1951]

Im LMG 1951 fehlten noch umfassende Verordnungsermächtigungen zur Erlassung von Kennzeichnungsvorschriften. Der § 32 des UWG (Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb) war später die wichtigste Grundlage für die Erlassung solcher Kennzeichnungsvorschriften. [BARFUSS et al. 1975]

⁶ Gesetz vom 16. Jänner 1896 RGBl. Nr. 80/1897 betreffend den Verkehr von Lebensmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen

⁷ LMG 1951 BGBl. 1951/239

4.2 UWG⁸

Im Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb sind in § 32 die allgemeinen Kennzeichnungselemente von Waren festgelegt. Die Verordnungsermächtigung in § 32 UWG ist die Basis für die folgende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973.

4. Vorschriften über Kennzeichnungen

§ 32. (1) Mit Verordnung kann angeordnet werden, dass bestimmte Waren

1. ...

2. nur unter Ersichtlichmachung

a) des Namens (Firma) und des Geschäftssitzes des Erzeugers oder Händlers,

b) der Menge (Gewicht, Maß, Zahl),

c) der Beschaffenheit (einschließlich der für die Verwendung wesentlichen Angaben),

d) der für den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Pflege wesentlichen Angaben sowie

e) der örtlichen Herkunft

gewerbsmäßig feilgehalten oder sonst in Verkehr gesetzt werden dürfen.

...

(5) Mit Verordnung können auch bestimmte Bezeichnungen für Waren und Dienstleistungen vorgeschrieben, zugelassen oder verboten werden. Die vorstehenden Absätze gelten, soweit sie anwendbar sind, auch für diese Verordnung.

[UWG 1984, Abschnitt 2, Kapitel 4, § 32, Artikel 1 und 5]

⁸ Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb 1984 - UWG StF: BGBl. Nr. 448/1984

4.3 LMKV 1973⁹

Am 20. Dezember 1973 wurde die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung im österreichischen Bundesgesetzblatt veröffentlicht. Hier finden sich, basierend auf den § 32 des UWG, genaue Kennzeichnungsvorschriften für verpackte Waren. Der Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“ ist jedoch nicht zu finden. Stattdessen heißt es in der Verordnung unter § 3 der Kennzeichnungselemente:

*10. der Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittel bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen mindestens haltbar ist, in unverschlüsselter Form (**empfohlene Aufbrauchsfrist**), bestimmt nach*

- a) Tag und Monat,*
- b) Tag, Monat und Jahr,*
- c) Monat und Jahr;*
- d) dem Jahr;*

[LMKV 1973, § 3, Abs. 10]

4.4 LMG 1975¹⁰

Am 18. Februar 1975 wurde das neue Lebensmittelgesetz 1975 veröffentlicht. Durch § 19 ist nun das LMG 1975 Basis für spezielle Kennzeichnungsverordnungen und nicht mehr das UWG, da nun hier die Verordnungsermächtigung geregelt ist:

§ 19. (1) Der Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Handel, Gewerbe und Industrie zum

⁹ Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 7. Dezember 1973 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 — LMKV 1973) BGBl. Nr. 633/1973

¹⁰ Bundesgesetz vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 - LMG 1975) StF: BGBl. Nr. 86/1975

*Schutz vor Täuschung oder im Interesse einer ausreichenden Information der beteiligten Verkehrskreise mit Verordnung bestimmen, daß Lebensmittel, Verzehrsprodukte und Zusatzstoffe **nur unter bestimmter Kennzeichnung** in Verkehr gebracht werden dürfen.* [LMG 1975 § 19 Abs. 1]

Der § 32 UWG bietet für die LMKV 1973 mit 1. Juli 1975 keine ausreichende gesetzliche Grundlage mehr. Laut dem Verfassungsgerichtshof werden Durchführungsverordnungen bei Wegfall des sie tragenden Gesetzes gegenstandslos. Daher müsste man davon ausgehen, dass mit 19. Februar 1975 die LMKV 1973 gegenstandslos geworden ist. Die LMKV 1973 bleibt jedoch nach § 77 Abs. 1 Z 19 LMG 1975 in Verbindung mit § 81 Abs. 1 LMG 1975 als Bundesgesetz weiter so lange in Kraft bis die ihren Gegenstand regelnde Verordnungen, aufgrund des LMG 1975 wirksam sind. [BARFUSS et al 1975]

Auch im LMG 1975 ist noch nicht von einem Mindesthaltbarkeitsdatum sondern von der **empfohlenen Aufbrauchsfrist** die Rede.

(2) Verordnungen nach Abs. 1 haben Art, Inhalt und Umfang der Kennzeichnung und die Warengruppen anzugeben, auf die sich die Kennzeichnung bezieht. Als Kennzeichnungen, die dem Ausschluss der Täuschung und dem Interesse nach ausreichender Information der beteiligten Verkehrskreise dienen, gelten insbesondere folgende Angaben:

a)...

d) Lagerbedingungen;

e) Zeitpunkt der Verpackung;

*f) **empfohlene Aufbrauchsfrist** in Verbindung mit lit. d;*

g)...

[LMG 1975, § 19, Absatz 2]

„Die Verordnungsermächtigung des UWG zur Erlassung von Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel, Verzehrsprodukte und Zusatzstoffe gilt nur noch für Vorschriften für Gewichtsnormierungen und (Grund-) Preisauszeichnungen.“

[BARFUSS et al. 1975]

4.5 LMKV 1993¹¹

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung setzt die EU-Etikettierungsrichtlinie sowie die EU-Loskennzeichnungsrichtlinie in österreichisches Recht um.

In der LMKV 1993 taucht erstmals der Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und seine Definition auf.

§ 4. (1) Verpackte Waren sind wie folgt zu kennzeichnen, sofern die §§ 5 bis 7 nicht anderes bestimmen:

...

*5. der Zeitpunkt, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält (**Mindesthaltbarkeitsdatum**) mit den Worten:*

„mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird;

„mindestens haltbar bis Ende ...“, wenn nur Monat oder Jahr genannt werden, bestimmt nach

a) Tag und Monat, wenn deren Haltbarkeit weniger als drei Monate,

b) Monat und Jahr, wenn deren Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten und

c) dem Jahr, wenn deren Haltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt;

in Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar ...“ ist entweder das Datum selbst oder die Stelle, an der es in der Etikettierung angegeben ist, einzusetzen;

[LMKV 1993, § 4, Absatz 5]

¹¹ Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV) StF: BGBl. Nr. 72/1993

4.6 RL 2000/13

Die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür wurde mehrfach in wesentlichen Punkten geändert und ist aus Gründen der Übersichtlichkeit kodifiziert worden. Die unterschiedlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften der EU-Mitgliedsstaaten bezüglich der Etikettierung von Lebensmitteln behinderten den freien Warenverkehr und wurden für ein besseres Funktionieren des Binnenmarktes angeglichen. [RICHTLINIE 2000/13, Absatz 1, 2 und 3]

Im Text der EU-Richtlinie weicht die Kennzeichnungsvorschrift für das MHD kaum von der LMKV 1993 ab. Lediglich die Definition des Begriffs weist zusätzlich noch auf die Aufbewahrungsbedingungen hin:

*„Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften **unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen** behält.“* [RL 2000/13, Artikel 9, Absatz 1]

4.7 LMIV

In der Lebensmittelinformationsverordnung, die ab 2014 gültig sein wird, ist im Anhang 10 die Kennzeichnung des MHDs genau geregelt. Diese unterscheidet sich, mit der Ausnahme, dass nun auch das Einfrierdatum gekennzeichnet werden muss, nicht von den bisherigen Bestimmungen.

5. Auswirkungen des MHDs auf das Verbraucherverhalten

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bietet Konsumenten Hilfe beim Einkauf und bei der Vorratshaltung. Fakt ist aber, es werden viel zu viele noch genießbare Lebensmittel weggeworfen. Die Gründe dafür sind vielfältig, einer davon ist der falsche oder unsichere Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

5.1 Lebensmittelabfälle

Am Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien wurde mit Hilfe von Restmüllsortieranaysen versucht, den Anteil an weggeworfenen Lebensmitteln am Restmüll von Österreichs Haushalten zu erheben. Der Masseanteil an original verpackten und angebrochenen Lebensmittelabfällen im Restmüll auf Haushaltsebene entspricht 6 bis 12 %. Dazu kommen noch 6 % an Speiseresten. [SCHNEIDER F., 2008]

Die Österreicher sind nicht die einzigen, die noch genießbare Lebensmittel wegwerfen. Die britische Studie „The food we waste“ von WRAP (2008) zeigt, dass Haushalte in Großbritannien etwa ein Drittel ihrer insgesamt gekauften Lebensmittel wegwerfen. Jährlich entsorgen die Briten ca. 70 kg an Lebensmitteln, die noch voll genussfähig gewesen wären. [WRAP, 2008]

Laut einer vom deutschen Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Studie der Universität Stuttgart landen jährlich knapp 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im deutschen Müll. Der Großteil dieser Lebensmittelabfälle (61%) entsteht in Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17%). [KRANERT et al., 2012]

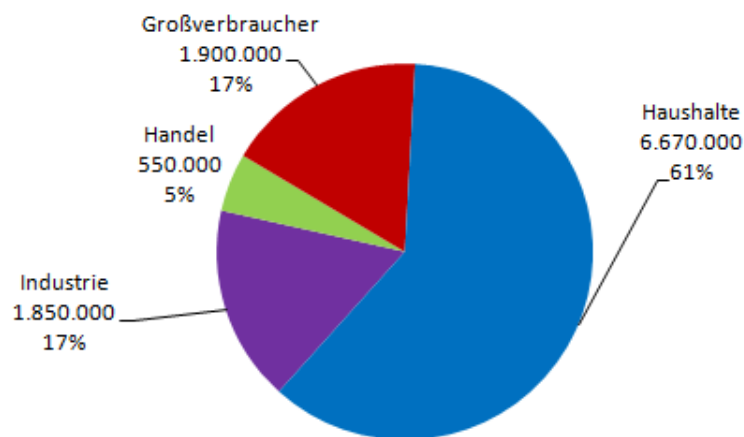


Abbildung 4: Verteilung der Lebensmittelabfälle in Deutschland nach Bereichen der Wertschöpfungskette in Tonnen pro Jahr [KRANERT et al, 2012]

5.2 Hauptursachen für Lebensmittel im Müll

Die Angabe „mindestens haltbar bis...“ findet man auf verpackten Lebensmitteln aller Art, sogar auf völlig unempfindlichen Waren, wie jodiertem Speisesalz. Der Begriff Mindesthaltbarkeitsdatum, landläufig auch als Ablaufdatum bezeichnet, führt dazu, dass täglich völlig intakte Lebensmittel in rauen Mengen weggeworfen werden. [KREUTZBERGER, THURN; 2011]

Die deutsche Bundesministerin Ilse Aigner will den Wegwerftrend in Deutschland stoppen. Dort landen nach Schätzungen 20 Millionen Tonnen Nahrungsmittel jedes Jahr im Müll. Laut einer Umfrage des Ministeriums werfen 84% der Befragten Lebensmittel weg, weil das MHD abgelaufen oder die Ware verdorben ist. 19% gaben an, dass die Packungen zu groß sind. 16% nannten als Hauptgrund, dass sie Lebensmittel wegwerfen, weil sie ihnen nicht schmecken und etwa ein Viertel der Bürger gibt an, zu viel gekauft zu haben. [BMELV, 2011]

Um die Verschwendung von Lebensmitteln einzudämmen, wurde in Deutschland zuletzt diskutiert, eine Alternative zum Begriff des „Mindesthaltbarkeitsdatums“ zu finden. In vielen Fällen sei Unwissenheit über die genaue Bedeutung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln der Grund, dass genießbare Produkte im Müll landen, glauben Experten. Daher werden die Forderungen nach einer neuen, klareren Bezeichnung immer lauter. Im österreichischen Gesundheitsministerium ist man mit der derzeitigen Regelung zufrieden und setzt auf Informationskampagnen wie „Lebensmittel sind kostbar!“.

[ORF, 2011]

Auch Anfragen an die deutsche Verbraucherzentrale zeigen, dass über die Bedeutung des MHDs bei den Verbrauchern häufig Unsicherheit besteht. Oft setzen Konsumenten das MHD dem Verbrauchsdatum gleich und verstehen es dadurch als „Verfallsdatum“. Die Verbraucherzentrale fordert daher entsprechende Informationen von Händlern und Herstellern.

[LEBENSMITTELKLARHEIT a, 2012]

Im Gegensatz zur Umfrage des deutschen Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz kommt die Befragung von 8838 Personen auf www.lebensmittelklarheit.de zu einem anderen Ergebnis. Bei dieser nicht repräsentativen Umfrage gaben 89,1% der Teilnehmer an, dass sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten, die Lebensmittel nach dessen Ablauf prüfen und gegebenenfalls noch verwenden. 8,1% gaben an, Lebensmittel nach Ablauf des MHDs jedenfalls wegzuwerfen.

[LEBENSMITTELKLARHEIT b, 2012]

Diese unterschiedlichen Ergebnisse könnten mit der falschen Selbsteinschätzung der Verbraucher zu tun haben.

Felicitas Schneider von der Universität für Bodenkultur hat viele Mülltonnen durchwühlt und die jeweiligen Haushalte zu ihren Wegwerfgewohnheiten befragt. Nicht immer bekam sie ehrliche Antworten. Viele Menschen streiten zuerst ab, dass sie Lebensmittel wegwerfen, ihr Müll sagt aber etwas anderes.

Meistens ist auch die Selbsteinschätzung viel zu niedrig, die Leute werfen viel mehr weg als sie glauben. [KREUTZBERGER, THURN, 2011]

Warum kaufen Menschen aber so viel mehr Lebensmittel als sie brauchen? Stephan Grünewald, Marktforscher und Psychologe, sieht den Kühlschrankinhalt nicht nur als Bedarfsdeckung, sondern als eine Art Stimmungsapotheke. Die Produkte sollen in jeder Gefühlslage weiterhelfen, z.B. ein Joghurt das morgens aktiviert, eines das die Verdauung anregt und eines, das die Abwehrkräfte stärkt. Der tatsächliche Bedarf wird oft nicht realistisch eingeschätzt. Beim Wegwerfen haben die Verbraucher ein schlechtes Gewissen, sie haben die Kriegserzählungen ihrer (Groß)eltern im Ohr und denken an den Hunger in den Entwicklungsländern. Hier wirkt das Mindesthaltbarkeitsdatum wie eine Legitimation zur Entsorgung, man macht es ja im Sinne der Gesundheit. [WDR, 2011; KREUTZBERGER, THURN, 2011]

Laut Daten der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) gehen weltweit rund ein Drittel der für den menschlichen Gebrauch produzierten Nahrungsmittel verloren oder werden weggeworfen. Das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. In den Industrieländern kann die Wegwerfrate vor allem durch Steigerung der Wertschätzung für Lebensmittel gesenkt werden. [GUSTAVSSON J. et al., 2011]

Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Vom Feld bis zum Endverbraucher gibt es dafür vielfältige Ursachen:

Lebensmittelindustrie:

- Nichterfüllung von bestimmten Produkt - oder Qualitätseigenschaften
- Probenmuster, die aufbewahrt werden
- Überproduktion und Fehlplanung
- technische Probleme im Herstellungsprozess (falsche Etikettierung, schadhafte Verpackung,...)
- gesetzliche Beschränkungen und Handelsnormen

Handel:

- große Warenvelfalt und volle Regale zu jeder Zeit
- **abgelaufenes MHD bzw. Verbrauchsdatum**
- nicht bedarfsgerechte Warenwirtschaft und schwankende Nachfrage
- beschädigte Waren
- falsche Lagerung, Transportschäden

Großverbraucher:

- falsche Lagerung
- mangelhafte Kalkulation
- Hygienevorschriften
- unterschiedliche Portionsgrößen

Private Haushalte:

- fehlende Wertschätzung und Entfremdung gegenüber Lebensmitteln
- Überangebot an Nahrung und niedrige Preise
- falsche Vorratshaltung
- Fehlplanung beim Einkauf und fehlender Überblick über Vorräte
- **abgelaufenes MHD**

[KRANERT et al, 2012]

Derzeit wirft der Österreicher durchschnittlich 11,5 kg **genießbare** Lebensmittel im Jahr in den Restmüll - das sind österreichweit 96 000 Tonnen jährlich. Pro Haushalt könnten bei bewussterem Umgang mit Lebensmitteln jährlich ca. 300 € gespart werden.

[LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR, 2012]

5.3 Der richtige Umgang mit dem MHD

Kann man ein Lebensmittel trotzdem noch essen, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum des Produktes bereits überschritten ist?

Normalerweise bedeutet die Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht, dass ein Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden darf. Der Hersteller garantiert mit dem Wortlaut (der magischen Formel) „mindestens haltbar bis“, dass das Produkt bei einer ordnungsgemäßen Lagerung seine volle Genussfähigkeit mindestens bis zu diesem bestimmten Zeitpunkt behält. Das ist nur möglich, wenn das Lebensmittel normalerweise darüber hinaus länger haltbar ist. Um wie viel länger es aber tatsächlich haltbar ist, kann schwer vorhergesagt werden, da dies von der Art des Produkts und seiner Lagerung abhängt. [AGES, 2011]

Im täglichen Umgang mit Lebensmitteln, deren MHD bereits überschritten ist, sind die menschlichen Sinne gefragt. Wenn bei einer grobsinnlichen Überprüfung (Farbe, Aussehen, Geruch) keine Auffälligkeiten zu bemerken sind, kann das Produkt bedenkenlos verzehrt werden. Ein gut geplanter Einkauf und die richtige Lagerung der Lebensmittel beugen ebenfalls der Verschwendung von Nahrung und damit auch von Geld vor. [WKS, 2012]

Exp.10a: Brot und Gebäck, da sind wir, glaube ich, bei 30-35% der Ware, die wird weggeschmissen, weil die Supermarktketten bis zum Ladenschluss volle Regale haben möchten. Und ich persönlich bin eher der Meinung, wir sollten dort anfangen, wo schnell viel zu bewegen ist und nicht beim Mindesthaltbarkeitsdatum. (Exp.10 und 10a/2543-2546)

Das österreichische Lebensministerium macht mit seiner Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ Verbraucher auf die Verschwendung aufmerksam und stellt hilfreiche Tipps und Rezepte zur Verfügung, um die Entsorgung noch genießbarer Lebensmittel einzudämmen. Auch über den Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum wird aufgeklärt. [BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT, 2012]

6. Rechtliche Regelungen zur Verantwortlichkeit des Lebensmittelherstellers

Die Eigenverantwortung des Lebensmittelunternehmers ist in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 („General Food Law“) auch EU-Basis-Verordnung genannt, ein zentrales Element zur Gewährleistung der Sicherheit von Lebensmitteln. Sobald ein Hersteller bzw. Inverkehrbringer selbst oder durch andere Kenntnis von einem Produktproblem erlangt, ist er verpflichtet unverzüglich Gegenmaßnahmen, wie Information der Verbraucher, Rückholung vom Markt, usw. einzuleiten. [AGES, 2011]

Exp.4: [...] also ich sag, wenn man nach einer üblichen Vorgangsweise produziert, hat man sowieso ein entsprechendes System installiert, damit man die Produktsicherheit gewährleistet und die Produktqualität gewährleistet. Aber ich finde es grundsätzlich gut, dass es so etwas gibt, weil es sozusagen nicht auf Einzelinitiativen der Unternehmen abzielt, sondern alle in die Pflicht genommen werden und es ist im Grunde genommen für den Konsumenten eine gewisse Absicherung. (Exp.4/951-956)

Das seit 2002 in Europa gültige Lebensmittelrecht (Basis-Verordnung) steigerte die Vernetzung und Transparenz der Kontrollsysteme und verbesserte die Kommunikation zwischen den EU-Ländern. Durch Verbesserung der Labor-Diagnostik können Erkrankungen des Menschen in Verbindung mit Lebensmitteln besser überwacht werden. Infolge des Nachweises von *Listeria monocytogenes* in Quargel kam es in Österreich 2010 zu einer intensiven politischen Diskussion bezüglich weiterer Verbesserungen der Lebensmittelkontrolle, was zu einer Novellierung des Lebensmittel- und Verbraucherschutzgesetzes führte. Im November 2010 wurden im BGBl. I Nr. 95/2010 vor allem die Konkretisierung der Öffentlichkeitsinformation durch den Lebensmittelunternehmer bzw. durch das Bundesministerium für Gesundheit und die Labor-meldepflicht beim Nachweis von bestimmten Krankheitserregern im Zuge der Eigenkontrolle des Unternehmens berücksichtigt. [HERZOG, 2011]

6.1 Unternehmerverantwortung

In Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ist die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers ausführlich geregelt:

(1) Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen, sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, und die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten. Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen.

(2) Lebensmittelunternehmer, die für Tätigkeiten im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs verantwortlich sind, die nicht das Verpacken, das Etikettieren, die Sicherheit oder die Unversehrtheit der Lebensmittel betreffen, leiten im Rahmen ihrer jeweiligen Tätigkeiten Verfahren zur Rücknahme von Produkten, die die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht erfüllen, vom Markt ein und tragen zur Lebensmittelsicherheit dadurch bei, dass sie sachdienliche Informationen, die für die Rückverfolgung eines Lebensmittels erforderlich sind, weitergeben und an den Maßnahmen der Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und/oder der zuständigen Behörden mitarbeiten.

(3) Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, teilt er dies unverzüglich den zuständigen Behörden mit. Der Unternehmer unterrichtet die Behörden über die Maßnahmen, die getroffen worden sind, um Risiken für den Endverbraucher zu

verhindern, und darf niemanden daran hindern oder davon abschrecken, gemäß einzelstaatlichem Recht und einzelstaatlicher Rechtspraxis mit den zuständigen Behörden zusammenzuarbeiten, um einem mit einem Lebensmittel verbundenen Risiko vorzubeugen, es zu begrenzen oder auszuschalten.

(4) Die Lebensmittelunternehmer arbeiten bei Maßnahmen, die getroffen werden, um die Risiken durch ein Lebensmittel, das sie liefern oder geliefert haben, zu vermeiden oder zu verringern, mit den zuständigen Behörden zusammen.

[VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002, Art.19]

Der Lebensmittelunternehmer ist also verpflichtet, ein gesundheitsschädliches Produkt den Behörden zu melden, denn Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden. Laut Artikel 14, Abs. 2 der Basis-VO sind Lebensmittel nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gesundheitsschädlich oder für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

[VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002, Art.14, Abs.2]

In der Verordnung ist jedoch nicht erwähnt, wie lange der Lebensmittelunternehmer nach Ablauf des Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatums die Verantwortung trägt und entsprechend reagieren muss.

Exp.4: Ich sag, wenn ein Produktrisiko besteht, im Sinne von Gefährdung der Gesundheit des Konsumenten, dann gibt es für mich da eigentlich keine Grenze. (Exp.4/1037-1038)

6.2 Information der Öffentlichkeit

Im Verordnungstext wird klar auf die Unternehmerverantwortung verwiesen und die Zusammenarbeit mit den Behörden hervorgehoben. Da die genaue Durchführung der Informationspflicht und die Erwartungen der Behörden immer wieder zu Verunsicherung seitens der Lebensmittelunternehmer führten, wurde § 38 Abs. 4 LMSVG¹² neu gefasst. Damit wurde eine Verordnungsermächtigung für den Bundesminister für Gesundheit geschaffen, die es ihm ermöglicht, die Bestimmungen des Artikels 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 näher zu beschreiben. [HERZOG, 2011]

Die Neufassung gilt seit 01.01.2011 und lautet:

§ 38 (1) Unternehmer sind verpflichtet,

1. ...

5. entsprechend ihrer Verantwortung

a) gemäß Art.19 der Verordnung (EG) Nr.178/2002 in Bezug auf Lebensmittel und

b) im Sinne des § 7 Abs.3 PSG 2004 in Bezug auf Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel

vorzugehen und

6. ...

(2) ...

*(4) Der Bundesminister für Gesundheit kann mit Verordnung **nähere Vorschriften** über die von Unternehmen zu treffenden Maßnahmen gemäß Abs. 1 Z 5 lit. a erlassen. [LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, §38]*

¹² Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) StF: BGBl. I Nr. 13/2006

Mit Verordnung BGBl. II Nr. 334/2011¹³ wurden diese sogenannten näheren Vorschriften am 18.10.2011 erlassen. Sie befassen sich mit den Informationspflichten des Einzelhandels und besagen, dass entsprechende Informationen in Form eines Aushangs bei den Kassen im Einzelhandel zu erfolgen haben.

Der Aushang muss in A4-Größe, für jeden deutlich sichtbar und leicht lesbar sein und folgende Informationen enthalten:

- die Bezeichnung des Lebensmittels (Produktbezeichnung, Chargennummer, Mindesthaltbarkeitsdatum),
- den Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber
- weshalb das Lebensmittel gesundheitsschädlich ist (Gemeingefährdung, Gesundheitsschädlichkeit, z. B. wegen Kontamination, Kleinteile, Fremdkörper) und im Fall von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen das mit dem Lebensmittel verbundene Risiko,
- die Warnung vor dem Verbrauch des Lebensmittels (z. B. Lebensmittel darf nicht verzehrt werden),
- den Hinweis, dass die Warnung nicht besagt, dass die Gesundheitsschädlichkeit des Lebensmittels vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist, und
- die getroffenen oder beabsichtigten Maßnahmen (z. B. Zurückbringen der Ware, Erstattung des Kaufpreises)

Überall dort, wo das Lebensmittel in Verkehr gebracht wurde, müssen diese Informationen zugänglich sein. Das gilt auch für eine eventuelle Internetseite, über die das betroffene Lebensmittel vertrieben wird. Mindestens bis Ablauf des MHDs bzw. des Verbrauchsdatums und längstens zwei Wochen lang, hat der Aushang im Einzelhandel zu verbleiben.

[AGES (a), 2012; VERORDNUNG BGBl. II Nr. 334/2011]

¹³ Verordnung des Bundesministers für Gesundheit vom 18.10.2011 über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel BGBl. II Nr. 334/2011

Sollte eine größere Bevölkerungsgruppe durch ein unsicheres Lebensmittel gefährdet sein (Gemeingefährdung) oder ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch vorliegen, hat der Bundesminister für Gesundheit die Information der Öffentlichkeit zu veranlassen, wobei die vom Unternehmer bereits getroffenen Maßnahmen zu berücksichtigen sind. [LMSVG Abschnitt 2, § 43, Abs. 1-3]

Exp.6: Für den Lebensmittelunternehmer kann es nur vorteilhaft sein, wenn er der Behörde das früh meldet und mit ihr das Arrangement trifft, dass er von sich aus dafür sorgt, dass das vom Handel zurückkommt und kein öffentlicher Aufruf gemacht wird. (Exp.6/1332-1335)

Der Verdacht, dass Waren gesundheitsschädlich sind und eine größere Bevölkerungsgruppe gefährden, ist durch ein lebensmittelrechtliches Gutachten oder durch eine epidemiologische Abklärung zu begründen. Es gibt keine Definition, keine Formel, ab wann und unter welchen Umständen ein Lebensmittel eine Gemeingefährdung darstellt. Das Bundesministerium für Gesundheit muss hier im Rahmen des Risikomanagements von Fall zu Fall entscheiden. Gemeingefährdung liegt jedenfalls dann vor, wenn das Produkt überregional angeboten wird und das **Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen** ist. Wenn das MHD bereits überschritten ist, muss abgeschätzt werden, ob man davon ausgehen muss, dass das Produkt auch **gefroren gelagert** wird.

Kann der Unternehmer nachweisen, dass das betroffene Produkt den Endverbraucher noch nicht erreicht hat und somit eine Gemeingefährdung nachweislich auszuschließen ist, wäre eine Öffentlichkeitsinformation nicht gerechtfertigt.

[HERZOG, 2011]

Muss entschieden werden, ob ein Lebensmittel sicher ist oder nicht, so ist laut Artikel 14, Absatz 3 der Basis-Verordnung Folgendes zu berücksichtigen:

- a) die normalen Bedingungen seiner Verwendung durch den Verbraucher und auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sowie*
- b) die dem Verbraucher vermittelten Informationen einschließlich der Angaben auf dem Etikett oder sonstige ihm normalerweise zugängliche Informationen über die Vermeidung bestimmter die Gesundheit beeinträchtigender Wirkungen eines bestimmten Lebensmittels oder einer bestimmten Lebensmittelkategorie.*

[VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002, Artikel 14, Abs. 3]

Es stellt sich die Frage, wie lange über die vorgesehene Nutzungsdauer der Hersteller nach Artikel 19 tatsächlich verantwortlich ist. Muss der Unternehmer im Sinne eines ausreichenden Gesundheitsschutzes bei einer eindeutigen „zu verbrauchen bis...“- Kennzeichnung Produkte zurückrufen und die Öffentlichkeit informieren?

6.2.1 Beispiel Produktrückruf nach Ablauf des Verbrauchsdatums

Die AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) informierte am 16.09.2011 über einen Produktrückruf von Räucherlachs aufgrund von erhöhten Listerienwerten. Obwohl das Verbrauchsdatum bereits abgelaufen war, veranlasste der Händler einen Rückruf der betreffenden Charge:

„Produkt-Rückruf: Skandinavischer Räucherlachs, Almare Seafood, 200 g – zu verbrauchen bis: 30.08.2011 und 31.08.2011, Charge L1454 - ist wegen erhöhter Listerienwerte nicht zum Verzehr geeignet!“



*In einer Probe des Herstellers HMF Food Production GmbH in Sattledt, Österreich, wurde bei Analysen ein erhöhter Wert von Listerien (*Listeria monocytogenes*) festgestellt. Die betroffene Charge L1454, mit den Verbrauchsdaten 30.08.2011 und 31.08.2011 war in Österreich in einigen Filialen der Hofer KG erhältlich. Hofer veranlasst trotz Ablauf des Verbrauchsdatums einen Rückruf des Produk-*

tes „Skandinavischer Räucherlachs, Almare Seafood, 200 g“ – zu verbrauchen bis: 30.08.2011 und 31.08.2011, Charge L1454.

Das Produkt ist nicht zum Verzehr geeignet und kann von den Konsumenten in allen Hofer-Filialen zurückgegeben werden. Den Kaufpreis bekommen Kunden selbstverständlich auch ohne Kaufbeleg rückerstattet.

Diese Warnung besagt nicht, dass die Gefährdung vom Hersteller verursacht worden ist.“ [AGES (b), 2012]

Bei diesem Produktrückruf wurde die Verantwortung für ein Lebensmittel übernommen, das eigentlich nach Ablauf des Verbrauchsdatums gar nicht mehr verzehrt werden sollte und ohnehin nicht mehr im Verkehr sein darf.

Exp.11: Grundsätzlich soll es solche Fälle gegeben haben und an und für sich ja von der Definition im § 5 der LMKV vom Verbrauchsdatum nicht mehr in Verkehr gesetzt werden oder nicht mehr in Verkehr belassen werden, dürfte das eigentlich hier nicht eintreten, weil es ja ein Lebensmittel ist, das nach kurzer Zeit verdirbt oder was immer. Es ist da diese Fallkonstellation möglicherweise angesprochen, dass es tiefgekühlt wurde, das Produkt - und daher länger, obwohl es ein Verbrauchsdatumsprodukt ist, um es so zu bezeichnen, aber durch die Änderung des Aggregatzustandes dann länger beim Konsumenten vorrätig ist, das finde ich übertrieben, ja. Das ... aber diesen Graubereich gibt es da in dem Bereich, ja. (Exp.11/2690-2697)

Bezüglich des Verbrauchsdatums wurde von der europäischen Kommission, DG SANCO (Directorate General for Health and Consumer Affairs), eine Stellungnahme erwirkt, die hier klar den Verbraucher in die Pflicht nimmt, der dazu angehalten wird, Produkte nicht zu verzehren deren, Verbrauchsdatum bereits überschritten ist. Der Lebensmittelunternehmer weist durch die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis“ ausreichend auf die sensiblen Eigenschaften des Lebensmittels hin. Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers reicht also nur bis zum am Produkt angegebenen Verbrauchsdatum. [SCHMÖLZER, 2010]

Wie verhält es sich aber beim Mindesthaltbarkeitsdatum? Wie bereits erwähnt, sind Produkte nach dem Ablauf des MHDs durchaus noch verzehrsfähig. Sie sind möglicherweise noch im Handel und mit großer Wahrscheinlichkeit auch noch beim Verbraucher zu finden.

Exp.6: [...] der wesentliche Punkt ist hier die Kaufkraft der Konsumenten. Der Durchschnittskonsument wird eher davon Abstand nehmen. Der schaut ja auch, der nimmt sich dann eher von hinten die Ware, weil das first-in-first-out, der weiß schon genau, wie man sich da verhält. Es gibt aber auch eine Konsumentengruppe, die gerne abgelaufene Ware und als solche deklarierte kauft, weil es billiger ist. (Exp.6/1273-1277)

Sollte der Lebensmittelunternehmer feststellen, dass ein Produkt, das mit einem MHD gekennzeichnet wurde, fehlerhaft ist, muss er entsprechende Maßnahmen einleiten und die Konsumenten informieren, wenn das Lebensmittel bereits im Verkehr ist. Doch wie lange über das MHD hinaus ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich? Sicherlich noch nach dem Ablauf des MHDs, aber wie lange danach? In der EU-Basis-Verordnung 178/2002 ist das nicht klar abgegrenzt.

6.2.2 Beispiel Produktrückruf nach Ablauf des MHDs

Die AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) veröffentlichte am 14.08.2012 einen Produktrückruf für Hühnerfleisch, als das MHD bereits abgelaufen war:

*„Die AGES gibt im Auftrag des Bundesministeriums für Gesundheit bekannt, dass in den Produkten "Puten Schnitzel essfertig", "Hendl Unterkeule essfertig" und "Geflügel Fleischlaibchen essfertig" des Herstellers Hubers Landhendl GmbH EU-Geflügelschlachtbetrieb eine Kontamination mit Listerien festgestellt wurde. Im Rahmen der amtlichen Untersuchung wurden die Produkte einem Lagerversuch unterzogen: Nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 idgF. über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Anhang 1, Kapitel 1.2. (Lebensmittelsicherheitskriterien), darf, bei verzehrfertigen Lebensmitteln die Vermehrung von *Listeria monocytogenes* begünstigen können, der Grenzwert von 100 KBE/g (Koloniebildende Einheiten pro Gramm) bei in Verkehr gebrachten Erzeugnissen während der Haltbarkeitsdauer nicht überschritten werden.*

Dieser Grenzwert wurde bei den vorliegenden Proben am Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums deutlich überschritten.

*Die Produkte weisen das Mindesthaltbarkeitsdatum **10.08.2012** (Putenschnitzel essfertig), **09.08.2012** (Hendl Unterkeule essfertig) und **11.08.2012** (Geflügel Fleischlaibchen essfertig) auf.*

Gezielte Folgeuntersuchungen ergaben auch eine Überschreitung bei den Produkten Hendl Schnitzel essfertig (Mindesthaltbarkeitsdatum 05.09.2012) und Hendl Unterkeule essfertig (Mindesthaltbarkeitsdatum 30.08.2012).

*Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass überlagerte oder **eingefrorene** Produkte bei VerbraucherInnen vorrätig sind, wird vor einem Verzehr der Ware ausdrücklich gewarnt.*

Bezeichnung der Ware: Putenschnitzel essfertig, Hendl Unterkeule essfertig, Geflügel Fleischlaibchen essfertig, Hendl Schnitzel essfertig, Hendl Unterkeule essfertig

Mindesthaltbarkeitsdatum: 10.08.2012 (Putenschnitzel essfertig), 09.08.2012 (Hendl Unterkeule essfertig) und 11.08.2012 (Geflügel Fleischlaibchen essfertig)

Chargennummer: 200 (Putenschnitzel essfertig), 202 (Hendl Unterkeule essfertig), 201 (Geflügel Fleischlaibchen essfertig), 227 (Hendl Schnitzel essfertig), 212 (Hendl Unterkeule essfertig)

Hersteller: Hubers Landhendl GmbH EU-Geflügelschlachtbetrieb

Diese Warnung besagt nicht, dass die Gesundheitsschädlichkeit der Ware vom Erzeuger, Hersteller, Importeur oder Vertreiber verursacht worden ist. Die AGES ersucht VerbraucherInnen, noch vorhandene betroffene Produkte keinesfalls zu verzehren, sondern umgehend zu entsorgen bzw. in der Verkaufsstelle zu reklamieren. Die amtliche Lebensmittelaufsicht der Länder setzt erforderlichenfalls weitere Maßnahmen. [AGES (c), 2012]

Hühnerfleisch kann man als leicht verderbliche Ware betrachten und hätte auch mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden können - folglich hätte sich der Hersteller einen Produktrückruf erspart.

Über welche Zeitspanne sich die Verantwortlichkeit des Lebensmittelunternehmers tatsächlich erstreckt, gilt es noch zu klären. Dazu sollen die Experteninterviews in dieser Arbeit beitragen.

7. Material und Methodik

Der praktische Teil der Arbeit stützt sich auf die im Literaturteil recherchierten Informationen zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Unternehmerverantwortung. Für einen praxisnahen Einblick in die Thematik hat sich die Verfasserin als Forschungsmethodik für Experteninterviews und deren qualitative Inhaltsanalyse entschieden. Diese dienen einem besseren Verständnis der Materie. Mithilfe der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring erfolgt die Auswertung der Experteninterviews.

7.1 Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse

7.1.1 Methode

Experteninterviews sind ein Instrument der empirischen Sozialforschung. Als Daten dienen die Experteninterviews selbst. Diese werden anhand der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Ein im Vorfeld erstellter Interviewleitfaden diene als Erhebungsinstrument.

7.1.2 Begründung der Methodenwahl

Das problemzentrierte Interview bietet sich überall dort an, wo dezidierte, spezifischere Fragestellungen im Vordergrund stehen und schon einiges über den Forschungsgegenstand bekannt ist. Ein weiterer Vorteil liegt in der teilweisen Standardisierung durch den Leitfaden, denn sie erleichtert die Vergleichbarkeit mehrerer Interviews. [Mayring, 2002]

Die qualitative Methode der Experteninterviews soll einen besseren Einblick in die derzeitige lebensmittelrechtliche Situation bezüglich der Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer geben.

7.1.3 Interviewleitfaden

Der Interviewleitfaden dient als Gerüst für die Informationserhebung und Datenanalyse - er ist das Erhebungsinstrument. Er stellt sicher, dass keine Fragen vergessen oder unbewusst umformuliert werden und in jedem Interview gleichartige Informationen erhoben werden. [GLÄSER und LAUDEL a; 2010]

Während der Literaturrecherche ergaben sich in Anbetracht der Forschungsfragen folgende Themenblöcke für den Leitfaden:

Block 1: Qualitätskontrolle

Die Fragen in Block 1 sollen klären, ob und wie in den Herstellerbetrieben ein MHD bzw. ein Verbrauchsdatum festgelegt und qualifiziert wird. Diese Fragen wurden nur den Experten in Lebensmittelunternehmen gestellt und wurden bei den Rechtsexperten und Konsumentenvertretern weggelassen.

Block 2: Probleme bei der Umsetzung der Rechtsvorschriften bei behördlichen Beanstandungen

Ergibt sich für den Hersteller der Verdacht auf ein unsicheres Lebensmittel, ist dieser gesetzlich dazu verpflichtet Maßnahmen einzuleiten, um Schäden für den Konsumenten zu verhindern. Dies ist im Artikel 19, Absatz 1 der EU-Basisverordnung festgelegt. Die Fragen in Block 2 dienen der Beurteilung dieser Regelung durch die Experten und legen das Augenmerk auf die Schwierigkeiten der Umsetzung im Herstellerbetrieb. Vor allem soll erhoben werden, wie lange nach Ablauf des MHDs die Experten die Hersteller in der Verantwortung sehen.

Block 3: Konsumentensicht

Hier soll das Mindesthaltbarkeitsdatum aus Sicht des Konsumenten diskutiert und die Meinung der Experten zu den Vor- und Nachteilen der MHD-Kennzeichnung für den Verbraucher erhoben werden.

7.1.4 Auswahl der Experten

Ein Experte ist in der Rolle des Interviewpartners die Quelle von Spezialwissen über den zu erforschenden Sachverhalt. Das Experteninterview dient dazu dieses Wissen zu erschließen. [GLÄSER und LAUDEL; 2010]

Es wurde versucht, Experten aus mehreren Fachbereichen zu gewinnen, um eine einseitige Sichtweise zu vermeiden. Da das MHD verpflichtend auf Lebensmitteln zu kennzeichnen ist, wurden die Experten vor allem aus der Lebensmittelindustrie gewählt. Um möglichst alle Lebensmittelgruppen abzudecken, wurden Hersteller befragt, deren Produkte laut Warenkorb 2010 der Statistik Austria am häufigsten verzehrt werden.

Pro Warengruppe wurde jeweils ein Experte einer Herstellerfirma dieser Lebensmittel ausgewählt.

Warengruppe (laut Warenkorb Statistik Austria)	Lebensmittel mit höchstem prozentuellen Anteil an der Gruppe
Brot und Getreideerzeugnisse	• Gebäck • Spezialbrot • Weißbrot
Fleisch	• Schinken vom Schwein • Würstel • Rindsschnitzelfleisch
Fisch	• frischer Fisch • Räucherlachs • Dorschfilet tiefgekühlt

Warengruppe (laut Warenkorb Statistik Austria)	Lebensmittel mit höchstem prozentuellen Anteil an der Gruppe
Milch, Käse und Eier	• Milch • Eier • Gouda
Öle und Fette	• Butter • gemischtes Pflanzenöl • Margarine
Obst	• Äpfel • Erdbeeren • Bananen
Gemüse	• Delikatessgurken • Tomaten • Kartoffeln
Zucker, Marmelade, Honig, Schokolade und Süßwaren	• Fruchtbonsbons/ -gummi • Vollmilchschokolade • Speiseeis, Familienpackung
Nahrungsmittel, a.n.g.*	• Suppenpulver • Speiseessig • Vollsatz
Kaffee, Tee und Kakao	• Bohnenkaffee • Teebeutel • Kakaohältiges Getränkepulver
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke u. Saft	• Orangensaft • Mineral-, Tafelwasser • kohensäurehaltige Limonade
*andere nicht genannte Nahrungsmittel, wie zum Beispiel: Suppenpulver, Salz, Essig,...	

Tabelle 1: Lebensmittelgruppen, aus denen die Experten gewählt wurden
[STATISTIK AUSTRIA, 2010]

Außerdem wurden Rechtsexperten, die sich beruflich mit dem Lebensmittelrecht befassen und Konsumentenvertreter, die die Sicht des Verbrauchers darstellen sollten, als Experten herangezogen.

Experten aus dem Lebensmitteleinzelhandel konnten leider nicht als Interviewpartner gewonnen werden, da die Interviewanfragen abgelehnt wurden.

7.1.5 Expertenliste

Namen der Interviewpartner	Tätigkeit
Gerhard Gapp	Qualitätsmanagement
Dr. Christian Hauer	Rechtsanwalt
DI Rudolf Judmayr	Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
Dr. Reinhard Kainz	Geschäftsführung WKÖ
Ing. Martin Koller	Produktionsleitung
Ing. Rene Liess	Qualitätsmanagement
Ing. Markus Madner	Produktionsleitung
Helmuth Mayer	Qualitätsmanagement
David Quick	Hygienemanagement
Mag. Heinz Schöffl	Arbeiterkammer Wien
Sibylle Schwarz	Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
Manfred Tasser	Qualitätsmanagement/Produktentwicklung
Mag. Siegfried Zehetner	Qualitätssicherung
Mitarbeiter Qualitätsmanagement (anonym)	Qualitätsmanagement

Tabelle 2: Expertenliste

7.1.6 Interviewablauf

Die Interviewanfragen wurden per e-mail an die Experten versandt, in dem sie über das Thema der Arbeit und die genaue Vorgehensweise informiert wurden. Anschließend wurde am Telefon oder per e-mail ein Treffen vereinbart. Die Treffpunkte wurden von den Experten gewählt. Alle Interviews wurden persönlich geführt und fanden zwischen 30.04. und 06.08.2012 statt. Die Interviews dauerten durchschnittlich 18 Minuten.

7.1.7 Transkription

Nach Einwilligung der Experten zur Tonbandaufzeichnung wurden die Interviews mittels digitalem Recorder aufgenommen. Die Transkription wurde mit Hilfe des Programms „F4“ am Computer durchgeführt. Da der Fokus auf dem Inhalt der Interviews liegt, orientierte sich die Transkription an der gesprochenen Sprache. Dialekte wurden möglichst wortgenau ins Hochdeutsche übersetzt. Wenn keine eindeutige Übersetzung möglich war, wurde der Dialekt beibehalten. Für bestimmte Dialektwörter wurde in Wörterbüchern und im Internet nach Synonymen gesucht. Redepausen wurden mit drei Punkten, unverständliche Wörter mit „[unv.]“ gekennzeichnet. Inhaltslose Wortwiederholungen, Zwischenwörter und -laute, Gestik und Mimik wurden nicht aufgezeichnet. Lautäußerungen des Interviewers, wie zustimmendes „mhm“ wurden ebenfalls nicht transkribiert.

7.1.8 Theorie zur qualitativen Inhaltsanalyse

Die qualitative Inhaltsanalyse ist für eine systematische, theoriegeleitete Bearbeitung von Textmaterial, auch für große Textmengen, gut geeignet. Bei dieser Methode werden Texte systematisch analysiert, indem sie das Material schrittweise mit am Material entwickelten Kategoriensystemen bearbeitet.

[MAYRING, 2002, 114 f]

Für die Auswertung und Interpretation des Datenmaterials der Experteninterviews wurde die qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring verwendet. Es handelt sich um eine regelgeleitete intersubjektiv nachvollziehbare Anleitung zum Aufarbeiten von Textmaterial. [BORTZ und DÖRING, 2006, 331f]

Bei der Durchführung einer qualitativen Inhaltsanalyse extrahiert man Rohdaten aus den Texten, bereitet diese Daten auf und wertet sie aus. Die qualitative Inhaltsanalyse versucht die Informationsfülle systematisch zu reduzieren und zu strukturieren. Die Extraktion ist der Kern dieses Verfahrens. Extraktion bedeutet den Text zu lesen und zu entscheiden welche Informationen relevant sind. Diese Informationen werden dann den zuvor bestimmten Kategorien zugeordnet. [GLÄSER und LAUDEL, 2010, 199 f]

Bei der Zusammenfassung ist das Ziel das Material so zu reduzieren, dass die wesentlichen Inhalte erhalten bleiben und durch Abstraktion ein überschaubares Gerüst zu schaffen, das das Grundmaterial immer noch abbildet. [MAYRING, 2010, 115]

Bei der Textinterpretation bildet sich ein System aus mehreren Kategorien. Sie werden entweder induktiv aus dem Material gewonnen oder deduktiv an das Material herangetragen. Alle Textstellen, die sich einem Code bzw. einer Kategorie inhaltlich zuordnen lassen bilden eine Kodiereinheit, der Vorgang nennt sich Kodierung. Um die Interviews qualitativ auswerten zu können müssen also zuerst sogenannte Kategorien (bzw. Analyseeinheiten) gebildet werden. Sie fungieren im Kontext von Inhaltsanalysen als Variablen bzw. Variablenausprägungen. [BORTZ und DÖRING, 2006, 329f].

Im nächsten Schritt werden nach Mayring die Kodiereinheiten paraphrasiert und so auf ein einheitliches Sprachniveau gebracht. Inhaltslose Textstellen werden gestrichen. Nun wird das Abstraktionsniveau bestimmt und die Paraphrasen verallgemeinert und zusammengefasst. Dieser Schritt wird Generalisierung genannt.

Der nächste Schritt umfasst eine Reduktion der Paraphrasen, die Bündelung. Ähnliche Paraphrasen werden zusammengefasst und bedeutungsgleiche oder irrelevante werden gestrichen. Es muss abschließend überprüft werden, ob die neuen Aussagen das Ausgangsmaterial noch abbilden. Diese neuen Aussagen können durch dieselbe Vorgehensweise nochmals reduziert werden.

[MAYRING, 2008]

In der vorliegenden Arbeit wurden als Kategorien hauptsächlich die einzelnen Fragen des Interviewleitfadens herangezogen. Wenn sich während des Interviews neue Perspektiven ergaben, wurden auch diese als deduktive Kategorien in die Auswertung mit einbezogen.

8. Ergebnisse und Diskussion

Das folgende Kapitel präsentiert die Ergebnisse der qualitativen Untersuchung nach der beschriebenen Methode. Die Ergebnisse der Interviewanalyse werden anhand der Themenblöcke und Fragen des Interviewleitfadens präsentiert, wobei gegebenenfalls auf passende Studien und den Theorieteil verwiesen wird. Anschließend werden die Ergebnisse diskutiert und zusammengefasst. Zitate von Experten sollen die Aussagen untermauern. Um die Anonymität der Experten zu gewährleisten, werden sie nummeriert und allgemeine Bezeichnungen wie „Exp.1“ verwendet. Anschließend an die Expertenaussage in runder Klammer befindet sich der Verweis auf die Textpassage im transkribierten Interview. Aussagen, die die Ergebnisse untermauern, werden hervorgehoben und bedeutungslose Textstellen werden durch eine eckige Klammer gekennzeichnet. Explizite Hinweise auf die Arbeitsstelle oder die Identität der Experten werden ebenfalls in eckige Klammern gesetzt und durch sinngemäße, allgemeine Bezeichnungen ersetzt. Zur Gewährleistung der Anonymität der Experten und zur besseren Lesbarkeit wird auf geschlechtergerechte Schreibweise verzichtet.

8.1 Block 1: Festlegung des MHDs und Qualitätskontrolle

Aus welchen Daten ein Mindesthaltbarkeitsdatum für ein bestimmtes Lebensmittel abgeleitet wird, ist unterschiedlich. Es gibt dazu keinen allgemeinen, gesetzlich gültigen Leitfaden.

Die Haltbarkeitsfristen werden in Eigenverantwortung von den Herstellern festgelegt. Sie halten sich dabei an untereinander getroffene Vereinbarungen, sogenannte Handelsbräuche, die festlegen, wie lange Mindesthaltbarkeitsfristen je nach Produktgruppe sein sollen. In einzelnen Fällen werden sie auch von der Lebensmittelcodexkommission bestimmt und im Lebensmittelbuch festgeschrieben. Diese Angaben sind allerdings nur unverbindliche Orientierungshilfen. Zum Beispiel:

- drei Tage bei Frischfleisch und Hühnerteilen
- einTag bei Fleischkleinteilen
- fünf Tage bei ganzen Hühnern

[AK Wien, 2012]

8.1.1 Ableitung des MHDs

Auf die Frage, aus welchen Daten ein Hersteller das MHD bei einer Produkteinführung ableitet, antworteten die meisten Experten, dass dazu **Erfahrungswerte und Ergebnisse aus Lagerversuchen** herangezogen werden. Die Hersteller führen Lagerversuche und Stabilitätstests bei verschiedenen Lagerbedingungen selbst durch oder lassen diese von **akkreditierten Untersuchungsanstalten** durchführen und versehen das Ergebnis mit einem **Sicherheitspolster**. Auch **ähnliche Konkurrenzprodukte** werden analysiert. Außerdem gibt es für bestimmte Produktgruppen **Empfehlungen** von Innungen. Ein **Sachverständigengutachten** kann ebenfalls herangezogen werden.

Exp.6: Naja, erstens einmal **Erfahrungswerte, Usancen**. Es gab früher verlautbarte Usancen von der Bundeswirtschaftskammer, da hat man für verschiedene Lebensmittelkategorien Usancen festgelegt und das hat sich eigentlich immer als sehr nützlich erwiesen. [...] Natürlich kann er dann im Zweifelsfall, oder sollte er auch, **einen Sachverständigen fragen**. (Exp.6/1262-1266)

Exp.11: Die sicherste Vorgehensweise ist hier, **Lagerversuche** durchführen zu lassen **bei einer Lebensmitteluntersuchungsanstalt**, [...] und dann mit einem Sicherheitspolster versehen eine konkrete Mindesthaltbarkeitsdauer festzulegen. Es gibt in einzelnen Bereichen aber auch **Empfehlungen**, [...] die von Innungen herausgegeben wurden, die sind hier, haben einen sehr großen Sicherheitsbereich inkludiert. Dann als Drittes, [...] dass **gleiche oder ähnliche Produkte von Konkurrenten** analysiert werden [...] Aber die exakte Vorgehensweise wäre ein Lagerversuch. (Exp.11/2584-2594)

Vor allem bei der **Einführung von Neuprodukten** werden Lagerversuche zur Ableitung eines MHDs durchgeführt, während man bei ähnlichen Produkten auf Erfahrungswerte zurückgreift. Nicht nur das Produkt selbst, sondern auch **Rohstoffe** werden Lagertests unterzogen und auch **Spezifikationen** dienen der Festlegung des MHDs.

Exp.1: Da gibt's quasi eine..., da gibt's **Lagerversuche**, da gibt's... man greift auf **Erfahrungswerte** zurück, man...man schaut in den **Spezifikationen** von den, von anderen, **ähnlichen Produkten**, wenn man in dem Bereich schon was hat und legt das dann eben fest. (Exp.1/34-36)

Exp.13: Wenn es eine ganz eine **neue Produktgruppe** ist, oder irgendein spezielles Produkt ist, dann machen wir **intern Lagerversuche**. (Exp.13/2975-2976)

Die Lebensmittelhersteller können bei der Bestimmung des MHDs auf langjährige Erfahrung mit ihren Produkten zurückgreifen. Es ist jedoch nicht der Hersteller allein, der das Mindesthaltbarkeitsdatum festlegt. Oft ist es der **Handel**, der für die Produkte ein bestimmtes **MHD fordert**, um die Lebensmittel über einen bestimmten Zeitraum verkaufen zu können und sein Lager entsprechend zu koordinieren.

Exp.10: Schon auch **Erfahrungswerte**, konkrete Prüfprotokolle bzw. das Mindesthaltbarkeitsdatum wird uns auch **vom Handel vorgegeben** und wir müssen dann eben schauen, dass wir das auch erfüllen können, [...]. Da gibt es dann auch wieder Analysen ect., also da muss man sich dann hinarbeiten, sozusagen. (Exp.10 und 10a/2277-2280)

Exp.5: Das sind **Erfahrungswerte** weil alle unsere Produkte [Produktkategorie] betreffen. Das **sind üblicherweise 18 Monate**, das wird auch vom Handel so gefordert. Der **Handel fordert** glaube ich Minimum 12 Monate Restlaufzeit sobald das Produkt bei ihm anläuft, also ankommt im Lager. (Exp.5/1090-1092)

Für manche Produkte gibt es auch **standardmäßige, handelsübliche Mindesthaltbarkeitsfristen** und bei bestimmten Produkten ist bei der Festlegung des MHDs auf **spezifische Parameter** zu achten, wie zum Beispiel auf den **A_w-Wert** bei Fleischwaren und den **Rancimatwert** für die Oxidationsstabilität von Speiseöl.

Exp.5: Aber es ist eigentlich normal... also eigentlich **gängige Praxis in der Ölindustrie**, dass man eigentlich sagt, ein Jahr MHD, bei raffinierten Ölen, bei Olivenölen oder also kaltgepressten Ölen, oder Kürbiskernölen hat man teilweise sogar ein MHD von zwei Jahren. (Exp.3/579-582)

Exp.5: Generell, wenn wir ein neues Produkt entwickeln, [...]wenn der Anteil des Öls oder der Fettsäuren, z.B. 18:3, zwischen zehn und zwei Prozent liegt, muss der **Rancimatwert, die Oxidationsstabilität** zum Beispiel dreieinhalb Stunden ergeben. Wenn diese dreieinhalb Stunden erreicht werden, dann können wir davon ausgehen, [...] also ein MHD von einem Jahr eingehalten werden kann. (Exp.3/543-549)

Exp.13: Also, es gibt erstens einmal **Erfahrungswerte**, [...] Es gibt Produktgruppen, in die ein Produkt eingeteilt wird und alle Produktgruppen haben ungefähr ..., das richtet sich hauptsächlich nach **A_w-Wert** des Produktes, richtet sich nachher die Haltbarkeit. (Exp.13/2972-2975)

8.1.2 Reserve bei der MHD-Festlegung

Ob zu der Zeitspanne, die das Mindesthaltbarkeitsdatum umfasst, noch ein Sicherheitspolster dazu gerechnet wird, ist von vielen Faktoren abhängig und je nach Produktkategorie unterschiedlich. Die meisten befragten Experten gaben an, eine **gewisse Reserve** zu berücksichtigen, manche kalkulieren **keinen zeitlichen Puffer** ein, da sie sonst das vom Handel geforderte MHD nicht einhalten könnten.

Exp.10: Dadurch, dass **die MHDs relativ lang sein sollen**, gibt es da **praktisch gar keinen Puffer**, ganz im Gegenteil. Also, wir haben ganz schön zu tun, überhaupt auf diese lange Haltbarkeit hinzukommen. (Exp.10 und 10a/2289-2291)

Exp.4: Es **gibt einen Puffer**, ja. Das prozentuell **zu beziffern, ist ein bisschen schwierig**, aber ich würde einmal sagen, so als Richtwert 25-30 Prozent. (Exp.4/881-882)

Wie viel **Reserve** auf die tatsächliche Lagerfähigkeit berücksichtigt wird, ist **abhängig** von der **Verpackung**, der **Konservierungsmethode** und vom **Produkt** selbst und kann oft nicht als pauschaler Wert angegeben werden.

Exp.9: Das kann man so **pauschal nicht sagen**, weil das sehr **packungsabhängig** ist. Wir haben verschiedene MHDs, obwohl es dasselbe Produkt ist, nur eine andere Verpackung. Und da geht es darum, weil das Produkt eben zum Beispiel bei einer Petflasche viel schneller an Qualität verliert, weil das CO2 aus der Flasche heraus diffundiert [...] und deswegen kann man das so pauschal gar nicht sagen. (Exp.9/2057-2062)

Exp.13: Ist **schwierig zu sagen**, weil es sich wirklich **nach Artikelgruppen** richtet. Das heißt, ich habe bei einem Fachierten zum Beispiel, habe ich sicher nicht den Spielraum, den ich jetzt bei einem pasteurisierten Produkt habe. Also, es richtet sich immer, wie hoch ist das **erhitzt** worden, das Produkt, wie ist das vielleicht noch einmal **behandelt** worden, das heißt **pasteurisiert** worden, wie wird es **verpackt**, was für eine Art von **Folie** ist das,[...] (Exp.13/2981-2989)

Die Experten, die die Reserve beziffern konnten, nannten folgende Zahlen:

Produktgruppe	Reserve in % der Mindesthaltbarkeitsdauer
Frischfleisch	10-15 %
Schinken (geschnitten, verpackt)	bis 100 %
Milchprodukte	mind. 20 %
Backwaren (tiefgekühlt)	15 %
Fischprodukte	70 %
Nahrungsmittel a.n.g.	25-30 %

Tabelle 3: Reserve auf die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer

Exp.2: Ich sage jetzt einmal **Minimum 20 Prozent** über MHD. Das ist das Minimum. [...] ohne dass das Produkt irgendwelche Beeinträchtigungen hat. (Exp.2/337-339)

Exp.13: Ist schwierig zu sagen, weil es sich wirklich nach Artikelgruppen richtet.[...] Ich sage einmal, bei **Frischfleisch** würde ich sein, ungefähr, was ich noch mehr machen kann, zwischen **10-15 %** bis rauf zu 100 % bei einem [geschnittenen] **Schinken** oder bei einem Produkt, was pasteurisiert worden ist, kann ich sicher **100% mehr** Tage draufgeben, auf das Produkt. (Exp.13/2981-2989)

Exp.5: Und das ist auch, bis jetzt,... wie Sie am Versuch selbst gesehen haben, **ein Jahr darüber oder zwei Jahre darüber**, wenn die Packung in Ordnung ist, sprich der Aromaschutz gegeben ist, überhaupt kein Problem. (Exp.5/1092-1094)

Exp.8: Also, die Reserve bei uns, wenn man jetzt davon ausgeht, wir schaffen vier Wochen und wir zeichnen 10 Tage aus, wären das ... **50, 70 % plus**, nach hinten hin. (Exp.8/1755-1756)

Exp.5: Es gibt einen Puffer, ja. Das prozentuell zu beziffern, ist ein bisschen schwierig, aber ich würde einmal sagen, so als **Richtwert 25-30 Prozent**. (Exp.4/881-882)

8.1.3 Verzehr von Lebensmitteln über das MHD hinaus

Um festzulegen, wie lange ein Lebensmittelunternehmer für sein Produkt über das MHD hinaus Verantwortung übernehmen muss, muss vorher herausgefunden werden, wie lange ein Lebensmittel über sein Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus überhaupt von Konsumenten verzehrt wird. Die Experten konnten hier **keine allgemeingültige Antwort** geben, da auch hier natürlich viele Faktoren eine Rolle spielen. Je nach **Produktkategorie** wird die **Verzehrsdauer unterschiedlich** eingeschätzt. Lang haltbare Produkte werden laut Experten eher und länger über das MHD hinaus konsumiert, als kürzer haltbare und damit sensiblere Produkte. Die Verbrauchergruppe, die Lebensmittel nach dem MHD noch zu sich nimmt, wird allgemein als kleiner eingestuft als die, die das Produkt zum MHD entsorgt.

Exp.2: [...] wenn das MHD erreicht ist, dass da, sag ich jetzt einmal... **Zwanzig Prozent vom Konsumenten** würden vielleicht eventuell sagen: ok, es ist zwar abgelaufen, aber wenn ich jetzt einen Tag drüber bin, ist es noch... würde er es noch essen. (Exp.2/350-352)

Exp.1: Also **genau kann man das natürlich nicht sagen**. Also, es ist sicher jetzt [...] im Eis-Bereich würde ich sagen, sehe ich das nicht so kritisch und auch im Savory-Bereich, also wenn man jetzt Fertigsuppenpackerl anschaut, [...] wenn das jetzt ein Monat oder was drüber ist und das **Produkt ist eh eineinhalb Jahre haltbar**, da wird nicht jetzt was sein. Also es gibt sicher **genug Konsumenten, die das über das MHD hinaus verzehren** und ja. (Exp.1/60-65)

Exp.8: [...] bei den Frischfischprodukten gehe ich nicht davon aus, dass es jemand länger als zwei Tage oder drei Tage im Kühlschrank lässt, [...] wenn jemand jetzt einen Lachs oder eine Räucherforelle zuhause hat, eine heiß geräucherte, ich schätze einmal, dass die Leute zwei Tage oder drei Tage sicher drüber gehen. Wenn sie es vergessen im Kühlschrank. Also mit Absicht glaub ich nicht bei einem Fisch, weil **bei Fischen sind die Leute doch ein bisschen sensibler als bei Fleisch**.

Die **Mehrheit der Konsumenten** entsorgen Produkte mit Ablauf des MHDs im Müll, **aus Sorge, diese könnten ihrer Gesundheit schaden**. Ob Lebensmittel über das MHD hinaus verzehrt werden, hängt auch sehr **vom Wissen der Verbraucher über das Produkt** ab und wie sehr sie sich mit dem Lebensmittel auseinandersetzen. Auch die **Kaufkraft** der Konsumenten spielt eine Rolle. Wer es sich leisten kann, verzichtet auf den Verzehr von abgelaufenen Lebensmitteln. Andere verkosten zuerst das Produkt, bevor sie es wegwerfen.

Exp.3: Ich habe,... ich komme mit einem Liter Öl sehr, sehr lange aus und da ist es mir auch oft schon passiert, dass ich abgelaufene Ware hatte, die ich dann **selber halt verkostet** habe und für mich selber dann, für meine Küche freigegeben habe, sagen wir so. Es ist schwierig zu sagen, [...]man kann es ruhig länger noch konsumieren, aber wenn es das Ablaufdatum erreicht hat, verwende ich es normalerweise nicht mehr - ich jetzt als Konsument bei anderen Produkten. Weil mir da halt auch teilweise natürlich **das Wissen fehlt**, was kann es denn haben,[...] (Exp.3/599-606)

Exp.7: Das ist relativ **unterschiedlich**. Also, Konsumenten, die, die selbst **ein Gefühl haben, wie lang Lebensmittel genießbar sind**, die sozusagen **sich mit dem Lebensmittel beschäftigen**, die werden es natürlich über das Mindesthaltbarkeitsdatum verzehren, nachdem sie es geprüft haben. Es gibt aber sicher eine ganze Reihe von Konsumenten und wahrscheinlich ist das **die überwiegende Anzahl**, die das sehr ernst nimmt, weil sie einfach **keine Ahnung hat** oder keine Ahnung mehr hat und dann **aus lauter Sorge** sozusagen die Produkte wirklich **nur bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum konsumiert**. (Exp.7/1464-1469)

Exp.6: der wesentliche Punkt ist hier die **Kaufkraft der Konsumenten**. Der **Durchschnittskonsument wird eher davon Abstand nehmen**. Der schaut ja auch, der nimmt sich dann eher von hinten die Ware, weil das first-in-first-out, der weiß schon genau, wie man sich da verhält. Es **gibt aber auch eine Konsumentengruppe, die gerne abgelaufene Ware** und als solche deklarierte **kauft, weil es billiger ist**. (Exp.6/1273-1277)

Je nach Produktkategorie wurde die Zeitspanne, in der abgelaufene Ware noch konsumiert wird, unterschiedlich eingestuft:

- bis zu 30 % über MHD bei Tiefkühlbackwaren
- bis zu 2-3 Tage bei Fischprodukten
- bis zu 2-3 fache Mindesthaltbarkeitsdauer bei Getränken
- bis 1-3 Monate über das MHD bei Nahrungsmitteln a.n.g.

Exp.12: Das ist ein bisschen unterschiedlich, weil wir verschiedene Schienen bedienen. Beim Konsumenten glaube ich doch, dass das teilweise **bis 30 %** gehen kann, aber wirklich Schätzung. Bei Gastronomen gibt es sicher auch, kann es auch bis 10 %, 15 % sein. (Exp.12/2809-2811)

Exp.4: Ist schwer zu sagen. Aufgrund von Rückmeldungen sehen wir schon, dass die Konsumenten das zum Teil **ein bis zwei Monate, teilweise auch drei Monate**, über das angegebene MHD hinaus verwenden, weil sie sich irgendwann einmal überbevorratet haben [...] (Exp.4/887-890)

Exp.8: Mmm, also bei den Frischfischprodukten gehe ich nicht davon aus, dass es jemand länger als **zwei Tage oder drei Tage** im Kühlschrank lässt, [...] jetzt einen Lachs oder eine Räucherforelle zuhause hat, eine heiß geräucherte, ich schätze einmal, dass die Leute zwei Tage oder drei Tage sicher drüber gehen.[...] (Exp.8/1761-1766)

Exp.9: Ja. Wir haben in der Regel, also ... das längste MHD haben wir auf unserem Glasgebilde, weil das eben am stabilsten ist, auch von der CO2- Performance abhängig und das ist ein Jahr. [...] kommen da sehr viele Anfragen, die das Produkt irgendwo im Keller vergessen haben, nach zwei, drei Jahren draufkommen, ob sie das trinken können. Also das ... gehe ich davon aus, dass das schon sehr lange, **zwei- bis dreifache über dem MHD** liegt. (Exp.9/2075-2080)

8.1.4 Berücksichtigung anderer Umstände als angegebene Lagerbedingungen

Wie in Kapitel 3.2.5 schon erwähnt, sind auf der Verpackung eines Lebensmittels Lagerbedingungen anzugeben, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit notwendig ist. Manche Hersteller berücksichtigen aber zusätzlich auch andere Umstände bei der Festlegung des MHDs, wie zum Beispiel **höhere Temperaturen** in den Kühlschränken der Konsumenten. Die **Lagerbedingungen** sind bei manchen Produkten bis zu einem gewissen Grad **flexibel** und das MHD wird auch erreicht, wenn diese nicht immer ganz eingehalten werden.

Exp.8: Naja, wir machen seit diesem Jahr auch Untersuchungen und Lagerversuche **auf höheren Temperaturen**, weil wir eben mehr in die Richtung gehen wollen, **wie schaut es beim Kunden zu Hause aus**. (Exp.8/1771-1773)

Exp.5: Vor zwanzig Jahren hat man noch "kühl und trocken" lagern angegeben, [...] und "trocken und vor Wärme geschützt" reicht vollkommen aus. Also Zimmertemperatur, **wenn der im Sommer mal 30 Grad kriegt, macht es auch nichts**. Wenn er allerdings zwei Monate in einem LKW 50 Grad ... steht irgendwo, kann es vorkommen, dass er schneller alt wird, [...] (Exp.5/1114-1118)

Die Mehrheit der Experten gibt aber an, dass nur bei Einhaltung der Lagerbedingungen das MHD auch tatsächlich erreicht werden kann und können dies auch nur dann garantieren. Das MHD bezieht sich dann ausschließlich auf die angegebenen Lagerbedingungen.

Exp.3: Ja, [...] bei den angegebenen Lagerbedingungen können wir es **gewährleisten**, dass wir dieses eine Jahr oder das definierte MHD auch wirklich erreicht wird. (Exp.3/612-614)

Bei Lagertests werden die **Lagerbedingungen im Handel** (z.B. im Kühlregal) und das **mikrobiologische Verhalten** ebenfalls berücksichtigt.

Exp.13: Im Prinzip, wir machen Provokationstests. Das heißt, wir gehen von der **Temperatur** immer höher bei den Lagerversuchen, [...] wir haben bei den meisten Produkten 2-6 Grad draufstehen, aber sechs Grad in einem Kühlschrank, das muss schon ein relativ moderner Kühlschrank sein, darum, wir machen meistens sieben Grad bei den Lagerversuchen. Wir haben einen eigenen Kühlschrank im Labor, der auf sieben Grad läuft und da laufen die Lagerversuche dann auf sieben Grad. Und die Haltbarkeitstests werden alle da im Regal durchgeführt, das heißt, **die liegen bis Ende des MHDs so als würden sie im Regal beim Handel liegen**, [...]. (Exp.13/3010-3018)

Exp.10: Ja, natürlich werden die, das **mikrobiologische Verhalten** wird mitberücksichtigt, weil man kann nicht nur auf Tests zurück gehen ... wie sich das eben... ja, Temperatur etc., das wird schon auch alles mitberücksichtigt, also ... (Exp.10 und 10a/2297-2299)

8.1.5 Qualifizierung des MHDs

Bei bereits eingeführten Produkten wird das MHD laut Experten ebenfalls laufend überprüft und zwar hauptsächlich durch:

- Lagerversuche
- sensorische Prüfungen
- Rückverkostungen
- Überprüfungen/Verkostungen in festgelegten Intervallen bis nach Ablauf des MHDs
- Überprüfung von Rückstellmustern
- mikrobiologische Untersuchungen
- interne Untersuchungen und Untersuchungen durch den Kunden

Exp.2: Das ist eben das, was ich gesagt habe, es wird natürlich nach 14 Tagen praktisch, in gewissen **festgelegten Intervallen** überprüft bis zum MHD und dann haben wir darüber hinaus noch eine Überprüfung, also **wenn das MHD schon abgelaufen** ist. Das ist, wie gesagt, ... unsere **Verkostungen, unsere Überprüfungen** sind im frischen Zustand, nach 14 Tagen, damit man einen Trend sieht und dann zum MHD. (Exp.2/367-371)

Exp.8: Also, wir nehmen auch von den Produkten, die schon eingeführt sind, immer wieder Proben. Das heißt, wir machen **Tests** direkt aus der Lieferung und unsere **Kunden** wiederum ebenfalls. (Exp.8/1784-1785)

Exp.13: Über **Lagerversuche** und eben intern über **Mikrobiologie** [...] Also unser **Kunde**, die REWE, die SPAR oder wer auch immer, die ziehen die Proben oder ziehen die Artikel in einem Probenplan und schicken die zur Untersuchung Ende MHD. (Exp.13/3022-3025)

Durch die regelmäßige Überprüfung des MHDs von laufenden Produkten kann/muss das MHD auch gegebenenfalls abgeändert werden.

8.1.6 Reklamationen bezüglich Verderb innerhalb des MHDs

Dass die Hersteller Kundenreklamationen entgegennehmen, die explizit Verderb innerhalb des MHDs betreffen, kommt allgemein **sehr selten** vor, da die Qualitätsmanagementsysteme hier offenbar sehr gut Vorschub leisten.

Meist gibt es andere Gründe, warum reklamiert wird, wie zum Beispiel der **Geschmack**, **Gefrierbrand** bei Tiefkühlprodukten oder andere **Qualitätseinbußen**. Oft können Beanstandungen aufgrund von **Untersuchungen von Rückstellmustern** des betreffenden Produktes nicht bestätigt werden.

Exp.5: Eigentlich ... verdorben nicht. Reklamationen kommen vor, dass [das Produkt] **nicht schmeckt**. Aber das hat meistens mit dem MHD nichts zu tun, sondern die Erwartung vom Kunden sind halt nicht erfüllt, oder ... Wir **verkosten** dann oft unsere **Rückstellmuster**, die haben meistens nichts. (Exp.5/1129-1131)

Exp.12: Verdorben - das Problem haben wir nicht, weil es einfach Tiefkühlprodukte sind. Thema kann bei uns sein, dass das Produkt, sag ich einmal, abbaut oder halt ein **Gefrierbrand** entsteht oder **andere Qualitätsmängel**. (Exp.12/2828-2830)

Bei manchen Lebensmitteln ist die Häufigkeit von Reklamationen bezüglich Verderbnis auch von der **Witterung abhängig**. Große Hitze lässt sensible Produkte mit kurzem und knapp kalkuliertem MHD schneller verderben.

Exp.10: Ist sehr stark **von der Witterung abhängig**, also so wie jetzt, wo sehr **heiðes, schwüles Wetter** herrscht, ist die Gefahr, dass es das MHD nicht erreicht, das Produkt, natürlich wesentlich höher. Beziffern, wie viele Reklamationen diesbezüglich kommen, [...] Kann ich nicht wirklich beziffern. (Exp.10 und 10a/2310-2313)

8.2 Block 2: Probleme bei der Umsetzung der Rechtsvorschriften bei behördlichen Beanstandungen

Wie im Theorieteil bereits erwähnt, regelt der Artikel 19 der EU-Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers ausführlich. Die Frage, wie weit die Verantwortung des Herstellers über das MHD hinaus reicht und welche Vor- und Nachteile diese Regelung im Artikel 19 und die MHD-Kennzeichnung allgemein mit sich bringen, war das Kernthema des Interviews.

8.2.1 Artikel 19 - Vorteile für den Lebensmittelunternehmer

In den Interviews waren zu dieser Frage von den Experten immer wieder dieselben drei Schlagworte zu hören: **Schutz, Eigenverantwortung** und **Prävention**.

Die Verordnung und speziell der Artikel 19 **schützt die Konsumenten** vor unsicheren Lebensmitteln **und die Lebensmittelunternehmer** im besten Fall vor Produktrückrufen durch die nötige Eigenkontrolle. Durch die **Gleichstellung aller Unternehmer** vor dem Gesetz schützt die Verordnung vor unlauterem Wettbewerb, da alle Hersteller die gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten haben. Somit sollen **schwarze Schafe** keine Chance haben.

Exp.1: Naja, jetzt, Vorteile für den Lebensmittelhersteller würde ich nicht sagen. Ich würde sagen, es ist ein Vorteil für die Allgemeinheit, weil es gibt sicher **schwarze Schafe**, auch in der Lebensmittelbranche und das ist dann eben... dadurch ist eben **sichergestellt, dass alle in dem Bereich etwas machen müssen**. Also, das ist nichts dann auf freiwilliger Basis, sondern da muss sich jeder darum kümmern. (Exp.1/122-126)

Exp.4: Naja, Vorteile sehe ich zum einen für den Unternehmer, also ich sag, wenn man nach einer üblichen Vorgangsweise produziert, hat man sowieso ein entsprechendes System installiert, damit man die Produktsicherheit gewährleistet und die Produktqualität gewährleistet. Aber ich finde es grundsätzlich gut, dass es so etwas gibt, weil es sozusagen nicht auf Einzelinitiativen der Unternehmen abzielt, sondern **alle in die Pflicht genommen** werden und es ist im Grunde genommen **für den Konsumenten eine gewisse Absicherung**. (Exp.4/935-940)

Die Eigenkontrollen, die durchgeführt werden, sollen Produktrückrufen und damit **öffentlichen Diskussionen** und **negativer medialer Aufmerksamkeit** vorbeugen. Die geforderte und rechtzeitige **Zusammenarbeit mit den Behörden** trägt dazu bei, dass der Hersteller selbst die notwendigen Maßnahmen für einen Produktrückruf setzen kann und nicht erst von der Behörde dazu gezwungen wird.

Die Lebensmittelunternehmer nehmen die **Verantwortung** ihren Kunden und den Konsumenten gegenüber ernst und wollen durch **diverse Maßnahmen** während des Herstellungsprozesses bereits **im Vorfeld** verhindern, dass Kunden im Falle eines Rückrufes ihr **Produkt nicht mehr kaufen**.

Exp.7: Naja, die Regelung bietet auf alle Fälle Vorteile, weil sozusagen **im Vorfeld**, sozusagen einer großen Problemstellung, auch vielleicht einer **öffentlichen Debatte** über Risiken bei Lebensmitteln, sozusagen schon Maßnahmen ergriffen werden. (Exp.7/1479-1481)

Exp.3: [...] der Hersteller oder der Produzent hat natürlich auch, sag ich einmal ... kann vielen Sachen schon im Vorfeld vorbeugen, das heißt, besser ich rufe es, sollte ich wirklich irgendwas bemerken, ruf ich es besser **gleich im Vorfeld** zurück, als dass nachher dann groß **in den Medien irgendwie publik** wird und wenn wir als Lebensmittelhersteller, wir haben, also jetzt gesamten Lebensmittelhersteller, wir haben trotzdem eine Verantwortung auch unseren Konsumenten gegenüber. (Exp.3/656-661)

Exp.6: Für den Lebensmittelunternehmer kann es nur vorteilhaft sein, wenn er der **Behörde** das früh meldet und mit ihr das Arrangement trifft, dass er von sich aus dafür sorgt, dass das vom Handel zurückkommt und **kein öffentlicher Aufruf** gemacht wird. Das wäre der einzige Vorteil für den Unternehmer. (Exp.6/1316-1319)

Exp.3: Besser man gibt ein bisschen mehr Geld für die Kontrollen aus, für die Qualitätssicherung aus oder für die **Sicherheit der Konsumenten** aus, als dass man nachher vielleicht **das Unternehmen schließen** muss, weil irgend eine größere Regressforderung nachher kommt oder die **Kunden das Produkt einfach nicht mehr kaufen**. (Exp.3/669-673)

Die Prävention von **Imageschäden, wirtschaftlichen Schäden** und damit auch der **Selbstschutz** und der **Schutz der eigenen Mitarbeiter** stehen bei den Experten im Vordergrund. Im Artikel 19 der Basisverordnung sehen die Experten keinen Vorteil für sich, sondern eine absolute **Notwendigkeit zum Schutz des Konsumenten**.

Exp.9: Ich sehe **keinen Vorteil**, ich sehe eigentlich eine **gewisse Notwendigkeit** darin. Weil, das Produkt sollte ja einwandfrei sein, auch **für den Konsumenten**, ohne jegliche Gefahr, gesundheitliche Gefährdung genießbar sein und das, das sehe ich absolut als **Notwendigkeit** [...] (Exp.9/2120-2122)

Exp.10: [...] ist ganz einfach auch für uns eine Art Versicherung, wenn wir das eben bestmöglich erfüllen oder **aus eigenem Interesse** bestmöglichst erfüllen und von vornherein schauen, dass man **die Risiken minimiert**. Das kann, also ist **Selbstschutz**, ja. (Exp.10 und 10a/2332-2335)

Exp.11: Grundsätzlich Vorteile, ja, eigentlich nur in übergeordneten Zielsetzungen. Hier nach außen hin nachvollziehbar **die Sicherheit den Konsumenten zu geben**, alles für die Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz zu tun. (Exp.11/2614-2616)

Exp.8: Allein schon **aus wirtschaftlichen und auch aus Gründen für die Mitarbeiter**, weil eine Firma ... wenn da gleich fünfzig Leute auf der Straße sitzen, ist das nicht so schön. Nur, ich denke einfach, es sollte jeder von sich aus das machen, ohne dass es ... die Vorschrift verlangt ja viel weniger als viele Betriebe machen. (Exp.8/1828-1831)

Die Experten sehen also

- die Verpflichtung zur Produktsicherheit von allen Herstellern,
- den Konsumentenschutz und
- die Prävention von Produktrückrufen und den damit verbundenen Schutz vor Image- und finanziellen Schäden

als Vorteile des Artikel 19 für die Lebensmittelunternehmer.

8.2.2 Artikel 19 - Nachteile für den Lebensmittelunternehmer

Als Nachteile des Artikel 19 wurden hauptsächlich die **hohen Kosten für Analysen und Untersuchungen** und die stetig **steigenden Anforderungen** an die Qualitätskontrolle genannt.

Exp.8: Es kommt auf die Größe vom Betrieb drauf an, ob er sich es leisten kann. Es ist schon **sehr kostenintensiv**, also wir sind nur ein mittlerer Betrieb und die Kosten übersteigen ... also wenn ich schau, die **haben sich in den letzten Jahren sicher verfünffacht** ... Untersuchungskosten, und natürlich auch wenn man an die Kunden liefert, die schicken einem ja auch noch die Rechnung für die Untersuchungen. (Exp.8/1847-1851)

Exp.10: Ja, **Qualität kostet** und keiner will sie zahlen, **das ist ein Nachteil**, das schon. (Exp.10 und 10a/2340)

Ansonsten sahen die Experten die Regelung meist weder als Vor- noch als Nachteil, weil:

- Überprüfungen zur **guten Herstellerpraxis** gehören
- Überprüfungen wichtig für die **Allgemeinheit** sind
- man durch die Anforderungen der **Zertifizierungen (ISO, IFS)** sowieso dazu gezwungen ist, mehr als die rechtlichen Forderungen einzuhalten
- weil **interne Richtlinien viel strenger** sind als die gesetzlichen
- es **ohnehin eine Verpflichtung** ist und der Inverkehrbringer sowieso haftet

Exp.4: **Nachteile würde ich so nicht sehen**, weil, wie gesagt, wenn man nach **ordentlicher Geschäftsauffassung** arbeitet, macht man **sowieso begleitende Kontrollen** und ... Ich meine darüber hinaus gibt es ja auf der einen Seite diese **gesetzlichen Regelungen**, die sozusagen rechtlich definiert sind und geahndet werden können, auf der anderen Seite gibt es ja **viele Zertifizierungen**, die wir beispielsweise auch haben. Da sind sie zwar freiwillig dabei, mehr oder weniger, aber sie sind **im Prinzip genauso gezwungen, die rechtlichen Anforderungen umzusetzen** und auch diese, aus den diversen Standards gestellten Anforderungen zu erfüllen und das ist irgendwie sowieso ein Synergiepaket, kann man sagen. (Exp.4/946-953)

Exp.1: Das kann man ja auch nicht pauschal sagen, dass das einfach sichergestellt ist und da würde ich jetzt auch sagen, dass das **weder ein Vorteil noch ein Nachteil** ist und ja, einfach **für die Allgemeinheit wichtig** ist. (Exp.1/139-141)

Exp.9: Für uns konkret, [...] nicht, weil wir intern **viel strengere Richtlinien** teilweise haben **als das Gesetz** fordert und deswegen hat das für uns keine Auswirkung. (Exp.9/2128-2129)

Exp.6: Ich glaube, wir bräuchten gar nicht den Artikel 19, es war immer so, **der, der das in Verkehr bringt, haftet dafür** und wenn sich herausstellt, es ist nicht in Ordnung, na dann ist er verpflichtet seine Kunden zu verständigen und die Ware zurückzunehmen. (Exp.6/1331-1334)

Bei schnell verderblichen Produkten, wie Frischfisch ist die Regelung ein Nachteil. Denn bis ein Rückruf eingeleitet werden kann, haben schon viele Konsumenten das betreffende Lebensmittel verzehrt. Hier muss sich der **Hersteller von vornherein umso sicherer sein**, dass sein Produkt unbedenklich ist.

Frischfisch sollte als leicht verderbliches Lebensmittel jedoch mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sein und damit ist ein Rückruf nach Ablauf des VDs nicht nötig.

Exp.8: [...] und wir haben das große Problem beim Frischfisch mit der **Haltbarkeit**, weil, wenn wirklich etwas sein sollte, bis wir zurückrufen können, sind die vier Tage lange um. Und da musst du eigentlich schon so **sicher sein, dass das Produkt passt**, bevor du es raus schickst [...] (Exp.8/1855-1858)

8.2.3 Probleme und Schwierigkeiten bei der Umsetzung dieser Bestimmungen im lebensmittelproduzierenden Betrieb

Als Herausforderung bei der Umsetzung der rechtlichen Bestimmungen im Betrieb sahen die Experten vor allem den **finanziellen Aspekt**, die **steigenden Anforderungen an die Qualitätskontrolle** und -sicherung und den **Dokumentationsaufwand**, den ein verantwortungsvolles und lückenloses Qualitätsmanagement mit sich bringt.

Exp.1: Also ich würde sagen es ist..., **Aufwand** ist es sicher... **die Rückverfolgbarkeit**, dass man die gewährleisten kann, das ist natürlich ein Aufwand und deswegen auch, **Analysenkosten** und solche Dinge, aber, ja, es ist irgendwo halt auch wichtig das Ganze. (Exp.1/147-149)

Exp.4: Schwierig ist es insofern, weil sozusagen das **Anforderungspaket laufend größer** wird. Man braucht jetzt nur die diversen Lebensmittelskandale hernehmen. Es tauchen immer mehr Unregelmäßigkeiten auf, daher wird auch die Verpflichtung ... oder die **Nachfrage nach allen möglichen Untersuchungen immer größer**. (Exp.4/958-961)

Exp.10: [...] **der größte Aufwand ist sicher die Dokumentation**, das ist ein sehr großer Aufwand und, und ... Das würde ich eigentlich schon als großen, als Schwierigkeit titulieren, die ganze Dokumentation, dass das **lückenlos** ist. (Exp.10 und 10a/2350-2352)

In Klein- und Mittelbetrieben fehlen auch oft das Know-how und die **personellen Ressourcen**, um die Dokumentation lückenlos zu halten und mit den Anforderungen an das Krisenmanagement im Falle eines Rückrufes fertig zu werden.

Exp.11: Das ist also hier bei Klein- und Mittelbetrieben sehe ich den **größten Aufwand in dem Dokumentationsaufwand**, weil dort hier oft auch die **Man- oder Womanpower nicht vorhanden** ist, um diese Maßnahmen zu setzen, nämlich um die Dokumentationsmaßnahmen zu setzen. (Exp.11/2643-2645)

Exp.11: [...] das zweite ist also, bei Problemen, die zum Beispiel nach Artikel 18, 19 dieser Basisverordnung, Rücknahme vom Markt, Rückholung, da sind oft also **die Managementfähigkeiten der Klein- und Mittelbetriebe total überfordert**, unter gewaltigem Druck. [...] also diese internen Abläufe sicherzustellen und dann nach außen hin auch entsprechend zu kommunizieren [...]

Die **Kosten** für die laufenden Überprüfungen und Analysen bleiben am Lebensmittelhersteller hängen, denn der Konsument wünscht sich zwar maximale **Sicherheit**, ist aber oft nicht bereit, dafür auch tiefer in die Tasche zu greifen. Dennoch steht die penible **Qualitätskontrolle** der Lebensmittel laut Experten **nicht zur Diskussion**. Auch durch die diversen **Zertifizierungen**, wie ISO oder IFS, die vom Handel gefordert werden, müssen die Lebensmittelhersteller ohnehin hohe Qualitätsstandards einhalten, die, wie bei der letzten Frage schon erwähnt, oft mehr fordern als das österreichische Lebensmittelgesetz.

Exp.13: Es sind einfach **Kosten, die niemand bereit ist zu zahlen**, außer der Lebensmittelhersteller selbst, also, das ist das größte Problem. Weil andere Probleme kann es nicht geben, weil **man kann nicht diskutieren, dass man unsichere Lebensmittel in Verkehr bringt**. (Exp.13/3068-3070)

Exp.4: [...]ein **Missverhältnis** gibt, zwischen dem, was gefordert wird und zwischen dem, was machbar ist bzw. was die Konsumenten bereit sind zu bezahlen. Weil, ich meine, dass jeder **maximale Sicherheit** haben will, ist ja legitim, ich muss halt auch bereit sein, dass ich **den entsprechenden Preis** dafür bezahle. (Exp.4/964-967)

Exp.8: Also die Umsetzung an sich, sehe ich keine Schwierigkeiten, weil dass man sich die Zeit nimmt, die Proben zu nehmen oder sich extern jemanden holt, der die zieht, sollte überall möglich sein. **Finanziell** ist, glaub ich, das einzige, was einen Betrieb in der Hinsicht beeinträchtigen kann. (Exp.8/1864-1867)

Exp.3: [...] dadurch, dass eh der **Lebensmittelhandel** in Österreich, aber auch in Europa sehr **stark den IFS fordert**, bist du über den IFS auch schon in gewisser Weise in dem Ganzen drinnen. Das heißt, du musst ja **die Kontrollen** und das Ganze **sowieso machen**. (Exp.3/678-680)

Zur besseren Nachvollziehbarkeit der Expertenaussagen sollen hier die wichtigsten Zertifizierungen ISO (International Organization for Standardization) und IFS (International Food Standard) kurz vorgestellt werden:

ISO 9001:

Die internationale Organisation für Normung (ISO) ist eine internationale Vereinigung von Normungsorganisationen und erarbeitet internationale Normen in allen Bereichen mit Ausnahme der Elektrik und Elektronik und der Telekommunikation.

Es gibt mittlerweile tausende ISO-Normen. Von Normen für Schraubengewinde über Normen für Testmethoden für die Bestimmung der Maschengröße bei Fischnetzen bis zu Normen für Tests für Kühlschränke usw. bis zur

berühmtesten und erfolgreichsten Norm, der ISO 9001 - der Norm für Qualitätsmanagement. Sie bezieht sich nicht auf ein bestimmtes Produkt, sondern auf die Abläufe in einem Betrieb.

[SCHNEIDER R., 2005]

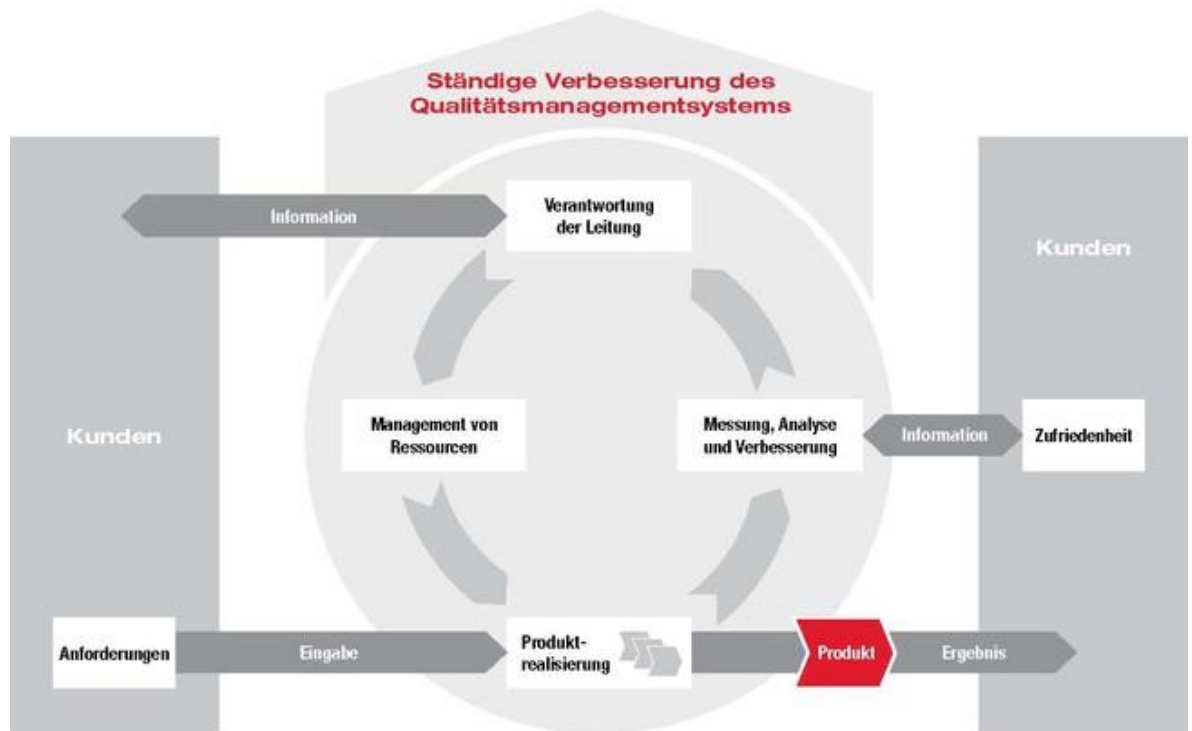


Abbildung 5: Qualitätsmanagement ISO 9001

[QUALITY AUSTRIA, 2012]

8 Grundsätze der ISO 9001:

Das Qualitätsmanagement eines Betriebs bedient sich der Grundsätze, um die Leistungsfähigkeit des Unternehmens zu verbessern.

1. Kundenorientierung

2. Führung

Führungskräfte sind für die Umsetzung der Strategie und die Erreichung der Ziele der Organisation verantwortlich.

3. Einbeziehung der Personen

Auf allen Ebenen werden Personen einbezogen und ihre individuellen Fähigkeiten genutzt.

4. Prozessorientierung

Alle Tätigkeiten und Ressourcen sollen als Prozess gelenkt werden, damit gewünschte Ergebnisse leichter erreicht werden.

5. Systemorientiertes Management

Erkennen, Verstehen, Leiten und Lenken von Prozessen stellen die Basis für jedes System dar und entscheiden über die Zielerreichung des Unternehmens.

6. Ständige Verbesserung

Die ständige Verbesserung von Prozessen sollte ein permanentes Ziel sein.

7. Sachbezogener Ansatz zur Entscheidungsfindung

Daten und Informationen sind die Basis für jede wirksame Entscheidung.

8. Lieferantenbeziehungen zum gegenseitigen Nutzen

[QUALITY AUSTRIA, 2012]

IFS (International Food Standard)

Vertreter des europäischen Lebensmitteleinzelhandels definierten 2003 den IFS (International Food Standard). Der IFS dient der Überprüfung und Zertifizierung von Lebensmittelsicherheitssystemen sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln. Dieser Standard gilt sowohl für die Verarbeiter von Lebensmitteln als auch für Unternehmen, in denen Lebensmittel verpackt werden.

Ziele des IFS Food Standards sind:

- Ein gemeinsamer Standard mit einheitlichem Bewertungssystem
- Zusammenarbeit mit qualifizierten und zugelassenen IFS-Auditoren und akkreditierten Prüfstellen
- Kompatibilität und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette wird sichergestellt
- Kosten- und Zeitersparnis für Lieferanten und Händler

Die IFS-Zertifizierung eines Betriebs bietet unter anderem den Vorteil, dass die Überwachung der Einhaltung der aktuell gültigen Lebensmittelgesetze bereits integriert ist. [IFS-CERTIFICATION, 2012]

Durch diverse Lebensmittelskandale, die neue gesetzliche Anforderungen nach sich ziehen und neu entwickelte Untersuchungsmethoden werden die einzuhaltenden **Richtlinien** für die Lebensmittelunternehmer **immer mehr**. Da viele Betriebe Familienbetriebe sind, müssen sich auch die **Seniorchefs mit den steigenden Anforderungen weiterentwickeln**.

Exp.8: Das Witzige an der Lebensmittelbranche ist halt, das sind alles **alteingesessene Betriebe** oder viele zumindest und die **Seniorchefs müssen halt mit diesen neuen Richtlinien wachsen**. Das sieht man, egal in welchem Betrieb man sich das anschaut, glaub ich, man sieht das immer, früher war es so und früher war alles ein bisschen, ja, einfacher und da ist viel mehr gegangen und heutzutage kommt immer mehr und immer mehr und immer mehr und ich glaube, wenn die ältere Generation das einmal verinnerlicht hat und das auch versteht, dann steht einem Betrieb in der Hinsicht nichts mehr im Wege. (Exp.8/1873-1879)

Die größte Herausforderung für die Produktion von sicheren Lebensmitteln ist vor allem bei **Produkten mit kurzem MHD** gegeben. Hier können große Produktmengen **bereits verzehrt sein bis die Dokumentation im Hintergrund aufgearbeitet wurde** und es überhaupt zu einem Rückruf kommt.

Exp.10: [...] bis das dann das natürlich alles lückenlos **im Hintergrund aufgearbeitet** ist, dauert das oft länger als die Ware überhaupt ... meistens dann **schon verdaut** ist. Also das ist **für unsere kurzlebigen Produkte** vielleicht manchmal **ein Nachteil**, dass man hinterherhinkt. (Exp.10 und 10a/2355-2357)

Die größten Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Bestimmungen des Artikel 19 in der Basis-Verordnung sind also:

- der hohe Dokumentationsaufwand
- die steigenden Kosten für die Qualitätssicherung
- die steigenden Anforderungen bezüglich Analysen und Untersuchungen

8.2.4 Vorteile der MHD-Kennzeichnung für den Lebensmittelhersteller

Die Experten sehen in der MHD-Kennzeichnung eine **gewisse Rechtssicherheit**. Die Lebensmittelhersteller **garantieren den sicheren Genuss** und tragen die **Verantwortung** für das Lebensmittel **bis zu einem gewissen Datum**, danach geht diese Verantwortung zumindest zum Teil auf den Konsumenten über. Die MHD-Kennzeichnung stellt eine **Absicherung für den Hersteller** dar und **verringert das Risiko**, dass bereits verdorbene Produkte noch verzehrt werden.

Exp.3: [...] das erste ist natürlich auch, dass wir bis **zu einem gewissen Punkt die Sorgfalt tragen**, dass das Produkt auch nicht gesundheitsgefährlich ist. [...] Das heißt, das ist auch eine **gewisse Sicherheit**, die wir dadurch haben, dass wir sagen können: **bis dahin mach dir keine Sorgen**, alles, was darüber hinaus geht, ist **in deiner eigenen Verantwortung**. (Exp.3/691-698)

Exp.8: Naja, ein Vorteil ist sicher, dass, wenn das draufsteht, was ja eigentlich bei allen Sachen der Fall ist, **das Risiko geringer** ist, dass irgendjemand kommt und sagt, er ist von unserem Produkt krank geworden oder ihm ist schlecht geworden, weil man minimiert natürlich das Risiko, dass jemand jetzt was isst, was **drei Wochen drüber ist**. (Exp.8/1888-1891)

Exp.10a: [...] der Vorteil ist, dass es **gesetzlich geregelt ist, bis wann der Unternehmer die Verantwortung hat**. Das heißt, ich muss die **Verantwortung auf alle Fälle bis zum MHD** übernehmen, dass die mikrobiologischen Parameter innerhalb der gesetzlichen Grenzen sind. Das hat jetzt mit Genussstauglichkeit noch nichts zu tun, ja, also von der **Rechtssicherheit** her ist es auf alle Fälle ein Vorteil. (Exp.10 und 10a/2376-2380)

Die Experten sehen sich also auf jeden Fall bis zum MHD in der vollen Verantwortung. Wie es sich darüber hinaus verhält, werden die Auswertungen der nächsten Fragen zu klären versuchen.

Die MHD-Kennzeichnung ist **für das sogenannte FIFO-Prinzip von großer Wichtigkeit**. FIFO bedeutet **first in first out**. Bei diesem Prinzip wird zuerst die Ware verbraucht oder verkauft, welche zuerst gekauft bzw. produziert wurde. Man kann dieses Prinzip gut am Beispiel eines Silos erklären: Ein Silo wird von oben mit frischem Getreide befüllt, die Entnahme erfolgt jedoch von unten. [LAGER-SOFTWARE, 2012]

Für den Handel bedeutet das, die zuerst gelieferten Produkte auch zuerst aus dem Lager zu holen und zu verkaufen und die, deren Mindesthaltbarkeitsfrist noch länger ist, nach hinten zu reihen.

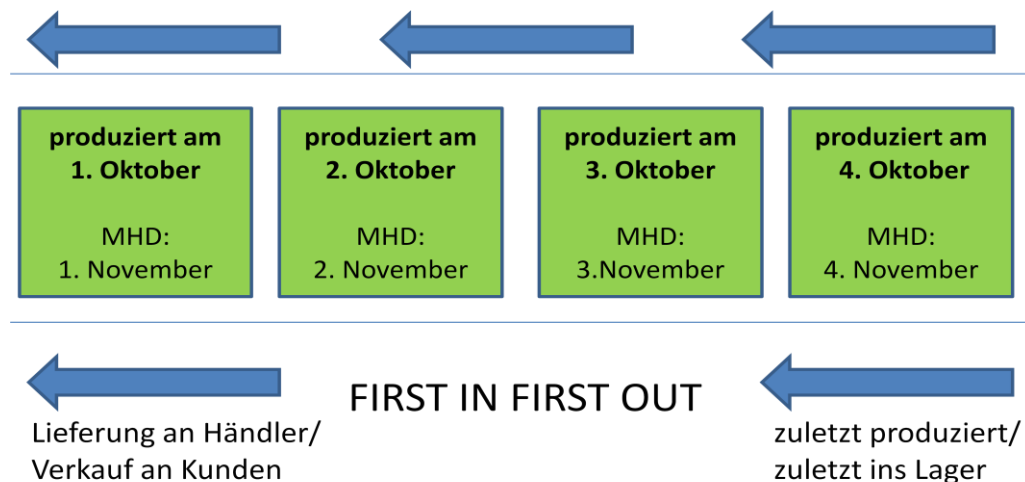


Abbildung 6: First in first out - Prinzip

Exp.9: Ja, man kann natürlich eine gewisse Aussagekraft über die Frische des Produktes machen, keine Frage, über das MHD. Und man kann auch im Handel, sage ich einmal, besser steuern ein FIFO, also **first-in-first-out-Prinzip**, damit die Ware richtig rotiert im Geschäft, damit nicht die alte Ware dort liegen bleibt, das was bei uns natürlich auch im Lager so gesteuert wird. (Exp.9/2158-2161)

Als Vorteil der MHD-Kennzeichnung wurde auch die **Chargenabgrenzung** genannt. Bei Angabe von einem tagesgenauen MHD kann sich der Hersteller die Loskennzeichnung sparen, weil er **anhand des MHDs die Ware rückverfolgen** kann.

Exp.13: Bei uns explizit im Haus ist es so, dass das **MHD gleich die Charge** ist. Es gibt im Prinzip zwei Systeme, dass ich sag entweder ich fahr es über die Charge, so wie es wir haben oder ich mache es über eine Identnummer, eine separate. [...] und anhand des MHDs kann ich genau sagen, wann ist der verpackt worden, bis zurück, welches Fleisch ist verarbeitet worden bei dem Artikel. (Exp.13/3076-3080)

Exp.11: Ja, wenn er nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung müsste er ein ... grundsätzlich eine **Loskennzeichnung** anbringen und wenn er die Ausnahmeregelung dadurch nutzt, dass er **das MHD auch nach dem Tag spezifiziert**, dann kann er dadurch sich die **Loskennzeichnung ersparen** und eine Tagescharge für dieses Produkt definieren. Das ist ein Vorteil, sonst stellt sich eigentlich die Frage Vorteil/Nachteil nicht, weil, es ist eine Pflicht bei verpackten Lebensmitteln. (Exp.11/2662-2666)

Das MHD wird aber grundsätzlich als **wichtige Information für den Kunden** gesehen. Der Verbraucher muss schließlich wissen, wie lange die Ware mindestens ohne Bedenken zu verzehren ist.

Exp.2: [...] die Anbringung vom MHD selber... freilich bringt das Vorteile, weil, wenn ich es jetzt nicht anbringe, oder was, habe ich ein **Produkt, das vier Wochen haltbar ist und dann, der Konsument hat das dann nach acht Monate** oder sonst irgendwas... Ich meine, ich muss es ja anbringen, ich meine, sonst würde es unweigerlich ja einmal zu Problemen führen, klarerweise. (Exp.2/427-430)

Exp.7: Naja, erstens einmal gibt es die **Verpflichtung**, dass ich ein Mindesthaltbarkeitsdatum anbringe. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist als Information **für die Konsumenten natürlich ganz wichtig**. (Exp.7/1524-1526)

8.2.5 Nachteile der MHD-Kennzeichnung für den Lebensmittelhersteller

Der Großteil der Experten sieht in der verpflichtenden MHD-Kennzeichnung **keine Nachteile**. Einzig gewisse Einschränkungen, wie die **Industriefrist** kamen zur Sprache. Der **Kunde** bzw. der Lebensmittelhandel verlangt einen **gewissen Anteil an der Mindesthaltbarkeitsfrist**, damit er die Ware möglichst lange innerhalb des MHDs verkaufen kann. Der Hersteller kann also seine Ware nicht uneingeschränkt lange lagern, weil der Handel sie ihm mit einer kürzeren Frist dann nicht mehr abnimmt.

Exp.2: **Nachteile sehe ich gar keine**, da, in dem Fall. (Exp.2/434)

Exp.3: **Nein**. Nein, eigentlich gar nicht. **Fällt mir jetzt nichts spontan ein**, was dagegen sprechen würde. (Exp.3/712-713)

Exp.13: **Nachteile gibt es nicht**, nein. (Exp.13/3088)

Exp.4: [...] Es gibt ja die sogenannte **Industriefrist**, die unsere **Kunden** von uns **verlangen**, das ist ein **Anteil am Gesamt-MHD**. Das heißt, ein Beispiel, ein 12-Monat-Produkt, da will der Handel oder unser Kunde, wer immer das dann ist, natürlich einen relativ hohen Rest dieses MHDs zur Verfügung haben, damit er die Ware dann noch einige Zeit im MHD-Bereich drinnen liegt und das **schränkt natürlich teilweise ein bisschen ein**. (Exp.4/994-998)

Die Kennzeichnung eines MHDs ist eine gewisse **Einschränkung** - ein Kompromiss zwischen Kundenwunsch und Herstellerpraxis.

Exp.12: ... ich will ein Produkt haben, das für den Konsumenten, **das für beide Seiten lang passt**. Also, ich bin halt irgendwo auch wieder, es ist eine **Einschränkung**, das ist so, ja. (Exp.12/2870-2871)

Da die Kennzeichnung eines MHDs auf verpackten Lebensmitteln verpflichtend ist, steht sie bei den Experten nicht zur Diskussion. Es gibt **keine Alternative** dazu und ist vor allem **für den Konsumenten von Bedeutung**.

Exp.7: Da gibt es **keine Alternative** dazu, weil ein **Datum muss man angeben**. Es ist eine Information, die **für den Konsumenten ganz wichtig** ist. (Exp.7/1563-1564)

8.2.6 Produktrückruf nach Ablauf des Verbrauchs- bzw. des Mindesthaltbarkeitsdatums

Der Artikel 19 der Basis-Verordnung Absatz 1 verpflichtet den Lebensmittelunternehmer zu einem Rückruf, wenn seine Ware nicht der Lebensmittelsicherheit entspricht.

Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen (...) [VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002]

Es wird aber nicht beschrieben, wie seine Verantwortung nach Ablauf von Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum aussieht.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Die Frage, ob auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums die Ware noch zurückgerufen wird, wurde von den meisten Experten ziemlich einheitlich beantwortet. Normalerweise wird je nach Rückrufgrund das **Risiko abgewogen** und anhand von Checklisten eine Entscheidung getroffen. Sollte es sich um eine **Gesundheitsgefährdung** handeln, wird **auf jeden Fall rückgerufen**, sind sich die Experten einig.

Exp.1: Würd ich schon sagen, wobei man sicher **immer abwägt**, ob das Produkt überhaupt noch im Handel ist. Also das ist, da gibt es **verschiedene Stufen von einem Recall**. Und wenn jetzt, wenn es natürlich ganz was Schlimmes ist, also wenn man wirklich von einer **Gesundheitsgefährdung** ausgehen muss, dann **muss man das** ja eh öffentlich **zurückrufen**, [...] (Exp.1/229-232)

Exp.12: [...] Natürlich, es **kommt auf den Mangel an**, was da jetzt festgestellt wird, **wenn das lebensbedrohlich ist**, dann muss ich eine Pauschalaussage oder einen **Pauschalrückruf machen**, also das kann ich jetzt nicht so vereinfacht sehen, sondern es **hängt von der Schwere ab**, des Rückrufes, würde ich einmal sagen. (Exp.12/2880-2886)

Exp.13: [...] Es gibt im Prinzip, wie es bei uns jetzt intern ist, eine **Art interne Checkliste** für solche Fälle, wo gewisse ... gehe ich jetzt von Allgemeingefährdung aus, gehe ich aus, dass Einzelne betroffen sind, wie groß ist die Verbreitung des Artikels und, und, und. Und nach dieser Checkliste wird das abgearbeitet und muss dann bewertet werden, **wie hoch ist das Risiko wirklich**, was war der Fall überhaupt und dann ist es grundsätzlich so, dass auch geplant ist, dass es **auch einen Rückruf gibt nach Ende des MHDs**. (Exp.13/3098-3103)

Exp.2: [...] Ich sage jetzt einmal, es **kommt immer darauf an, aus welchem Grund**. Wenn ich jetzt zum Beispiel feststelle, zum MHD, ich habe womöglich Hefe- oder Schimmelbefall, das würde wahrscheinlich schon vorher aufgefallen sein, das würde ich nicht zurückrufen, wenn das jetzt pathogene Probleme, zum Beispiel Quargel, zum MHD Listerienbefall zum Beispiel, dann würde ich natürlich, dann wären wir auch **verpflichtet** dazu, diese **auch nach dem MHD zurückzurufen**. (Exp.2/439-443)

Wenn ein Unternehmer auf einen gravierenden und gesundheitsgefährdenden Fehler in der Produktion aufmerksam wird, ist es laut Experten seine **Pflicht**, einen Rückruf zu veranlassen. Schwierig ist es bei kurz haltbaren, **leicht verderblichen** Produkten, wie Frischfisch und Frischgemüse, weil diese oft bereits sowieso verdorben und **ungenießbar** wären, bis ein Produktrückruf greifen kann. Die Experten sehen deshalb **Produktrückrufe bei länger haltbaren Produkten als problematischer**.

Exp.4: Natürlich würden wir in so einem Fall, wenn wirklich ein Problem auftritt, auch die Ware zurückholen, das gehört einfach zur **Sorgfaltspflicht des Unternehmers** dazu. (Exp.4/1016-1018)

Exp.10a: Auch nach dem MHD, natürlich.[...] Frischgemüse sind ja **relativ leicht verderbliche** Sachen, das heißt, sollten Sie wirklich drauf kommen, dass irgendwas in der Produktion nicht hingehaut hat, dann muss das **relativ kurzfristig** sein, weil selbst, wenn das MHD erreicht wird, dann ist trotzdem eine relativ **geringe Frist, nach dem MHD, wo dieses Produkt noch genießbar ist**. Also **problematischer sind da zum Beispiel Konserven** oder sonst irgendwas, die nach dem MHD ja durchaus noch ein Jahr genießbar sein könnten. Die haben größere Probleme als wir, aber prinzipiell sind wir, wenn wir drauf kommen, in der Produktion passiert irgendwas, dann sind wir immer haftbar und verantwortlich, in der Verantwortung. (Exp.10 und 10a/2429-2437)

Exp.8: Wenn ich einen Rückruf hab, dann hab ich ja irgendwo eine Meldung, hat der jetzt Listeriose gekriegt, hat der EHEC, hat der ich weiß nicht was. [...] Ich tu mir ganz schwer mit der Situation, weil wir mit dem Fisch so kurz sind, dass das eigentlich nicht der Fall ist. [...] und man hört ja auch immer wieder, dass **Sachen auch nach Ablauf des MHDs zurückgerufen** werden. Das ist eigentlich **ganz eine übliche Geschichte**. Aber ich glaube, das ist halt bei **langfristigen** Geschichten, wenn etwas drei Monate hält oder ein halbes Jahr, oder Tiefkühlware. (Exp.8/1920-1928)

Da das Mindesthaltbarkeitsdatum **nicht die endgültige Haltbarkeit** ausdrückt und das Lebensmittel daher auch **darüber hinaus verzehrt und** eventuell auch **verkauft** wird, können die Experten Produktrückrufe nach Ablauf des MHDs nachvollziehen.

Exp.6: Ich würde meinen, dass es hier dann doch einer Verständigung bedarf. Weil nicht ausgeschlossen werden kann,... weil Mindesthaltbarkeit sagt ja schon, es ist die mindeste Haltbarkeit, es bedeutet ja **nicht**, dass es **die endgültige Haltbarkeit** ist. Also hier würde sich doch anbieten, wenn es ein Produktionsfehler ist, auch zu informieren nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. (Exp.6/1403-1406)

Exp.11: Ja, grundsätzlich, da ist es graduell, also sehe ich, kann ich das **eher nachvollziehen**, weil Ende des MHDs **heißt nicht Ende des Produktes** und daher kann das auch **noch zulässigerweise in Verkehr** sein. (Exp.11/2702-2704)

Verbrauchsdatum

Den Rückruf **nach Ablauf des Verbrauchsdatums** sehen die Experten **nicht zwingend** notwendig, weil das Produkt ja nach Ablauf des Verbrauchsdatums gar **nicht mehr verzehrt werden soll**. Dennoch kommen Rückrufe nach dem VD, wie das Beispiel in Kapitel 6.2.1 zeigt, vor. Das wird damit gerechtfertigt, dass der Konsument das Produkt eventuell **tiefgekühlt lagert** und somit die Verzehrsdauer verlängert. Das wird von Experten als übertrieben bezeichnet.

Manche Experten unterscheiden bezüglich dieser Frage nicht zwischen VD und MHD, sondern sind der Meinung, dass der Lebensmittelunternehmer seine **Verantwortung in jedem Fall wahrnehmen** muss, sollte er feststellen, dass sein Produkt nicht der Lebensmittelsicherheit entspricht. Rückrufe nach Ablauf des VDs sind aber **eher die Ausnahme als die Regel**. Da es dazu keine genauen gesetzlichen Regelungen gibt, liegt es beim Unternehmer, ob er sein Produkt nach dem VD zurückruft.

Laut der Stellungnahme von DG SANCO weist der Lebensmittelunternehmer durch die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis“ ausreichend auf die sensiblen Eigenschaften des Lebensmittels hin. [SCHMÖLZER, 2010]

Exp.7: Es könnte beim Konsumenten sein ... aber das würde ich jetzt einmal annehmen, dass man da vermutlich ... jetzt **speziell keinen Rückruf macht** [nach Ablauf des Verbrauchsdatums], weil **das Produkt sollte dann ja auch nicht verzehrt werden**. (Exp.7/1585-1587)

Exp.6: Also, wenn es noch vor Ablauf des Verbrauchsdatums ist, dann muss er tätig werden. Also **ich sehe keine Notwendigkeit, dass er nach Ablauf des Verbrauchsdatums tätig wird**, weil, die Ware kann ja **ohnehin nicht mehr verwendet** werden. (Exp.6/1394-1396)

Exp.7: Wenn sozusagen ein Problem ist und ich muss rückerufen oder ich sollte rückerufen, dann werde ich das tun. Das werde ich **bei jedem Produkt** tun, deswegen kommt es wahrscheinlich auch vor, dass man es beim Verbrauchsdatum macht, das schon länger abgelaufen ist. Aber **der typische Fall ist natürlich beim Mindesthaltbarkeitsdatum**. (Exp.7/1613-1616)

Exp.11: Es ist da diese Fallkonstellation möglicherweise angesprochen, dass es tiefgekühlt wurde, das Produkt und daher länger, obwohl es ein Verbrauchsdatumsprodukt ist, um es so zu bezeichnen, aber durch die **Änderung des Aggregatzustandes dann länger beim Konsumenten vorrätig ist**, das finde ich übertrieben, ja. Das ... aber **diesen Graubereich gibt es** da in dem Bereich, ja. (Exp.11/2679-2683)

8.2.7 Zeitliche Verantwortung des Lebensmittelunternehmers nach Ablauf des MHDs

Wie lange nach Ablauf des Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatums sind Lebensmittelunternehmer noch verantwortlich, um bei Bedarf Maßnahmen wie z.B. Rückholung vom Markt zu setzen? Diese Frage versuchten die Experten zu beantworten und taten sich bei der Angabe von genauen Zeitspannen schwer. Natürlich ist die Zeitspanne, in der der Hersteller noch die Verantwortung trägt, von der **Gesamtdauer der Haltbarkeit** abhängig. Je länger ein Produkt haltbar ist, umso länger ist auch der Verantwortungszeitraum.

Manche Experten begrenzen die Verantwortung mit der Dauer der internen Eigenkontrolle, das heißt, die **Verantwortung dauert so lange, solange es Rückstellmuster des Produktes im Betrieb gibt**.

Exp.5: Das **kommt darauf an, wie lange die Laufzeit generell war**. Also bei uns, bei unseren 18 Monaten, also wir geben da Minimum sechs Monate dazu, dass wir es sicher haben. Das garantieren wir auch unseren Abnehmern, also **sechs Monate nach Ablauf des MHDs haben wir noch Rückhaltmuster**. (Exp.5/1209-1212)

Exp.3: Genau, ich sage irgendwo muss natürlich auch eine Grenze sein. Ich könnte mir es vorstellen, dass man **bis ein Monat nach MHD** das noch macht, weil **bis dahin gehen auch unsere Kontrollen** noch und alles, was darüber hinaus ist, beeinflussen oder können wir auch nicht mehr beeinflussen. (Exp.3/752-754)

Exp.6: Das ist ganz schwer zu sagen. **Hängt vom Lebensmittel ab, wie lang das haltbar ist**. Wenn es eine Konserve mit fünf Jahre Haltbarkeit ist, dann muss er es immer zurückerufen.

Die Experten machen die Verantwortung auch von der **Schwere des aufgetretenen Mangels** abhängig. Wenn **qualitative Abweichungen** bestehen, sollte der **Verantwortungszeitraum begrenzt** sein. Bei **Gesundheitsgefährdung** ziehen die Experten **keine zeitliche Grenze**.

Exp.4: Ich sag, wenn ein Produktrisiko besteht, im Sinne von **Gefährdung der Gesundheit** des Konsumenten, dann gibt es für mich da **eigentlich keine Grenze**. Bei **qualitativen Abweichungen** zur üblichen Standardqualität, würde ich schon sagen, das MHD plus eine **kleine Überschreitung noch zu Lasten des Herstellers** geht, aber irgendwo muss man dann, glaube ich schon auch einen Strich ziehen. (Exp.4: 1037-1041)

Exp.12: Ja, würde ich auch wieder so sehen, von der **Schwere des Mangels** oder der Gefahr, die da ausgeht. Wenn ich da fahrlässig arbeite und es können Menschen in der **Gesundheit massiv gefährdet** sein, dann bin ich eigentlich **immer verantwortlich**. (Exp.12/2905-2907)

Wenn im Nachhinein herausgefunden wird, dass ein **Problem schon im Herstellungsprozess und vor Ablauf des MHDs** vorlag, wird die Verantwortung von manchen Experten **zeitlich nicht begrenzt**.

Exp.1: Da würde ich sagen, wenn der Verdacht besteht, dass **ein Problem schon im Herstellungsprozess oder vor Ablauf des MHDs** schon vorgelegen hat.[...] dann sehe ich das eigentlich sehr wohl, dass man das... Da würde ich jetzt **gar keine Zeit nennen**. Also wenn man draufkommt auch, danach noch...(Exp.1/255-260)

Exp.7: Da geht es um Risiken und **wenn er von Risiken Kenntnis hat**, dann sollte er **in jedem Fall informieren**, das ist überhaupt keine Frage. [...] (Exp.7/1638-1646)

Bei der Frage nach dem Verantwortungszeitraum muss natürlich berücksichtigt werden, wie lange ein Konsument das Produkt über das MHD hinaus noch zu Hause lagert und verzehrt. Hier muss auch die **Tiefkühlung mit eingerechnet** werden. Manche Hersteller haben dieses Szenario betriebsintern diskutiert und eine zeitliche Grenze festgelegt. Andere würden im Fall einer solchen Entscheidung einen **Experten zu Rate ziehen**. Oft kommt es auch darauf an, **wie lang ein Produkt noch genießbar** wäre. Bei kurz haltbaren Produkten und knapp kalkulierten MHDs könnte es sein, dass das Produkt ohnehin nicht mehr beim Konsumenten im Kühlschrank liegt, weil es sowieso schon verdorben wäre, bis ein Rückruf eingeleitet wird.

Exp.13: Ist eine gute Frage. Wir haben das schon mehrmals diskutiert mit unterschiedlichen Herren. Nach Ende des MHDs sind wir jetzt davon ausgegangen, dass maximal ein Monat nach Ende des MHDs, wenn ich sage, der **friert es ein, taut es wieder auf und verarbeitet es** dann. Da haben wir jetzt gesagt **ein [Monat], intern.** (Exp.13/3139-3142)

Exp.11: Das ist schwer, wahnsinnig schwer zu sagen. Es ist also ... ja, hängt vom jeweiligen Produkt ab und auch davon ab, ob solche Produkte üblicherweise tiefgekühlt werden, **im Haushalt tiefgekühlt** werden und daher davon ausgehen könnte, dass sie tiefgekühlt worden sein könnten. Also, bin da sehr skeptisch. Also, da traue ich mir nicht irgendeine Frist zu setzen oder zu nennen. (Exp.11/2709-2712)

Exp.2: Ich bin noch nie in dem Fall gewesen, Gott sei Dank,... das muss man, glaube ich, mit Experten entscheiden, sag ich jetzt einmal, **da muss man sich einen Expertenrat hinzuziehen**, [...] (Exp.2/465-467)

Exp.10a: So lange der Unternehmer davon ausgehen kann, dass das **Produkt noch genießbar wäre**. [...] Wir können allerdings davon ausgehen, dass maximal eine Woche, also wirklich maximal eine Woche nach dem MHD, das Produkt noch in den Kühlschränken liegen könnte. Alles, was länger ist, nach einem Monat brauchen wir uns nicht wirklich den Kopf zerbrechen, weil wir davon ausgehen können, selbst wenn das noch im Kühlschrank liegt, genießbar ist es sicher nicht mehr. (Exp. 10 und 10a/2457-2465)

Eine genaue Definition der zeitlichen Verantwortung ist also schwierig und stark davon abhängig, wie lange der Konsument das Lebensmittel noch über das MHD hinaus lagert und verzehrt.

8.3 Block 3: Konsumentensicht

8.3.1 Sinnhaftigkeit der MHD und Verbrauchsdatumskennzeichnung

Die Kennzeichnung mit einem Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum wird von den meisten Experten als sinnvoll betrachtet. Der Konsument kann nicht bei jedem Produkt über die **Haltbarkeit Bescheid wissen**. Die Kennzeichnung dient als **Richtwert** und gibt sowohl dem Konsumenten als auch dem Handel und Hersteller die **Sicherheit, bis zum angegebenen Datum** qualitativ einwandfreie Ware vor sich zu haben. Besondere **Wichtigkeit** wird der Kennzeichnung bei Waren beigemessen, deren **Verderb mit einem Gesundheitsrisiko einhergehen** kann.

Exp.8: [...] Ich **kenne mich nicht bei jedem Produkt aus**. Der eine kennt sich beim Fisch aus, der andere beim Fleisch, aber zum Beispiel bei verschiedenen Schimmelkäse würde ich nicht wissen, wie lange ich den jetzt aufheben darf oder nicht. Und ich glaube, das ist schon eine **sehr große Hilfe**. (Exp.8/1988-1991)

Exp.12: Ja, denke ich schon. Eine **einfache und leichte Orientierung** auch für den Konsumenten. (Exp.12/2913)

Exp.5: Ja. **Vor allem dort, wo es gefährlich wird**, wo es eventuell dann verdorben ist. Wo es **gesundheitsgefährdend** werden kann oder so, da ist dann auch der **Handel** in die Pflicht zu nehmen, dass er die schon aussortiert. (Exp.5/1225-1227)

Exp.3: Ja, absolut. Also das ist auch wieder so, so wie es **dem Lebensmittelproduzenten eine Sicherheit gibt**, zu sagen, **bis dahin ist mein Produkt in Ordnung**, gibt es natürlich **auch dem Konsumenten die Sicherheit**, dass ich das Produkt bis zu diesem Datum bedenkenlos konsumieren kann. (Exp.3/760-763)

Exp.1: Also aus Sicht des Konsumenten **auf jeden Fall als sinnvoll**, weil man natürlich selber nicht wissen kann, **wie lang jetzt jedes Produkt haltbar ist** und da ist dieser Hinweis auf jeden Fall nicht nur vorteilhaft, sondern irrsinnig wichtig eigentlich. (Exp.1/267-269)

Problematisch wird gesehen, dass **zwei verschiedene Haltbarkeitsdaten** (MHD und VD) den Konsumenten verwirren, was zu einer **Vermischung** der beiden Begriffe und damit auch ihrer Bedeutung führt.

Exp.11: Also, ich glaube aus Sicht des Konsumenten ist es **verwirrend ein Verbrauchsdatum zu haben und ein Mindesthaltbarkeitsdatum**. Der Konsument versteht nur, da gibt es ein Haltbarkeitsdatum und **vermengt das pausenlos**. (Exp.11/2722-2724)

8.3.2 Einschätzung des Verbraucherwissens zu MHD und Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange ein Lebensmittel seine qualitativen Eigenschaften (Aussehen, Geschmack, Konsistenz,...) mindestens behält. Es kann darüber hinaus durchaus noch genießbar sein.

Das Verbrauchsdatum wird bei mikrobiologisch leicht verderblichen Waren angebracht und nach dessen Überschreitung soll das Lebensmittel keinesfalls mehr verzehrt werden.

Die Experten sind sich einig, dass die Konsumenten den Unterschied zwischen MHD und VD gar nicht oder nicht genau kennen. **Nur sehr interessierte Verbraucher** sind sich der unterschiedlichen **Bedeutung der Begriffe bewusst**. Für den **Großteil ist das Datum entscheidend** und nicht, was davor steht. Die großen Mengen an **Lebensmittelmüll** zeigen laut Experten deutlich, dass der Verbraucher die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht kennt und nach dessen Ablauf die Ware sofort entsorgt.

Exp.2: Nein. Also da muss,... **Viele werden sich da nicht auskennen** glaube ich darauf, bin ich mir sicher. **Der Großteil nicht**. (Exp.2/487-488)

Exp.11: Also, genau sicher nicht. Vielleicht, dass ein Teil der Konsumenten registriert, dass da was anderes draufsteht, "zu verbrauchen bis" und "mindestens haltbar bis" aber ich glaube **nur ganz wenige wissen, was wirklich dahinter steckt**. (Exp.11/2731-2733)

Exp.5: Nein. Wenn ich nur daran denke, was man immer wieder hört, wie viele **Lebensmittel im Müll** landen, dann **kennt er den Unterschied wirklich nicht**. (Exp.5/1235-1236)

Exp.8: Ich denke, **interessierte Leute ja**. Der Null-Acht-Fünfzehn-Kunde nein. Weil ich glaube, **das Hauptaugenmerk liegt auf dem Datum** und nicht auf dem, was davor steht. (Exp.8/1999-2000)

Exp.10: Glaube ich nicht, nein. Weil die meisten Leute glauben, **wenn das MHD erreicht ist, müssen sie es weghauen**. Deswegen **glaube ich nicht, dass der Konsument das wirklich unterscheiden kann**. (Exp.10 und 10a/2489-2490)

Im EU-Recht geht man von einem *mündigen* Verbraucher aus. Der EUGH hatte das Verbraucherleitbild in vielen Fällen zu beurteilen und bezeichnete ihn als „*durchschnittlich informiert, aufmerksam und verständig*“.

[LURGER und AUGENHOFER; 2005]

Dieser fiktive, **mündige Verbraucher kennt** laut Experten den **Unterschied** zwischen MHD und VD, sie zweifeln jedoch an dessen tatsächlicher Existenz.

Exp.4: In der EU geht man zwar vom **mündigen Verbraucher** aus, aber in der Praxis kommen mir dann schon hin und wieder **Zweifel**. (Exp.4/1051-1052)

Exp.13: Glaube ich nicht, nein. Also **der mündige Konsument vielleicht, aber den gibt es nicht so wirklich**. Aber der normale nicht, nein. **Sicher nicht**. (Exp.13/3165-3166)

Ein Experte gibt an, dass der Konsument zwar **die Begriffe an sich nicht kennt**, ihm aber durchaus **klar ist, wie er mit sensiblen Lebensmitteln umzugehen hat**.

Exp.6: Ich bin ziemlich sicher, **er kennt die Begriffe nicht**. Die Lebensmittel, die ein Verbrauchsdatum tragen, sind aber so sensibel, dass auch ihm **das klar ist, dass hier also besondere Vorsicht beim Datum also angebracht ist**. Ich sage nur Babymilch oder so, da muss er nicht wissen, dass es Verbrauchsdatum heißt, es ist klar für ihn, dass man nach dem Datum das nicht mehr verwenden sollte. (Exp.6/1441-1445)

Aus den Aussagen der Experten lässt sich schließen, dass hier beim Konsumenten großer Aufklärungsbedarf herrscht.

8.3.3 Vorteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten

Die Vorteile der Kennzeichnung von Lebensmitteln mit einem Datum sehen die Experten vor allem im Informationsgehalt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum liefern dem Verbraucher Informationen über:

- die **Aufbewahrungs- und Verzehrsdauer**
- die **Frische** des Produkts
- die **Nutzungsdauer**
- das Bestehen der **qualitativen Eigenschaften**

Exp.1: Naja, er weiß, **wie lang** er das zu Hause **aufbewahren** kann und guten Gewissens **verzehren** kann. (Exp.1/278-279)

Exp.4: Ja, eben einfach um festzustellen, **wie frisch ist das Produkt**. (Exp.4/1056)

Exp.8: Also, wie gesagt, der Vorteil, dass ich egal, welches Lebensmittel ich kaufe, eine Einschätzung habe, **wie lang kann ich es nutzen**. (Exp.8/2005-2006)

Exp.11: Also, der Vorteil ist, dass er schon einen gewissen Maßstab hat, **wie lange die hauptsächlichen Eigenschaften bestehen** und das ist, glaube ich schon, eine sehr nützliche Information für den weiteren Gebrauch. (Exp.11/2737-2739)

Die MHD-Kennzeichnung ermöglicht dem Verbraucher, sich anhand des Datums das frischeste, weil **am längsten haltbare Produkt** auszusuchen. Außerdem behält er dadurch den **Überblick in der Lagerhaltung** zu Hause.

Exp.13: Ja, das ist eben, dass er sagen kann, das hält so lang. Geschaut wird glaube ich, schon drauf, weil man nimmt oder man nimmt zumindest das hinterste Packerl aus dem Regal raus und hofft, dass das **das mit dem längsten MHD** ist, das macht man glaube ich schon. (Exp.13/3171-3173)

Exp.4: Da sehe ich eher wieder beim Konsumenten, dass man einfach **in der persönlichen Lagerhaltung einen Überblick hat**, was ist jetzt schon älter und was ist frischer, was gehört verbraucht oder was muss ich entsorgen. (Exp.4/999-1001)

8.3.4 Nachteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten

Die MHD-Kennzeichnung von Lebensmitteln birgt auch Nachteile für den Konsumenten. Lebensmittel werden sofort **nach Ablauf des MHDs entsorgt**, obwohl sie noch voll genussfähig gewesen wären - ein Problem, das derzeit ganz Europa beschäftigt und zu dem 2012 zahlreiche Informationskampagnen gestartet wurden.

Exp.1: Ja, auf der einen Seite das und auf der anderen Seite denk ich auch, dass vielleicht **viel weggeschmissen** wird, weil man sagt, das ist abgelaufen und im Endeffekt wär's aber sogar noch einwandfrei. (Exp.1/284-286)

Exp.2: Die Nachteile sind eben das, dass viele Leute glauben eben, dass zu dem Stichtag ist das Produkt dann automatisch verdorben, also ab Mitternacht. Das ist das, was immer eh in ganz Europa momentan diskutiert wird, weil **so viel weggeschmissen** wird, dass viele eben glauben: zack, das **MHD ist erreicht und es ist schon nicht mehr verzehrsfähig** oder so irgendwas. (Exp.2/497-500)

Exp.3: Ja, dass er halt dann eigentlich **Produkte entsorgt, die eigentlich noch voll genusstauglich gewesen wären**. (Exp.3/807-808)

Oft wird der **MHD-Kennzeichnung** auch **nicht vertraut**, weil der Konsument bereits schlechte Erfahrungen bezüglich der tatsächlichen Haltbarkeit gemacht hat. Das MHD wird übertrieben ernst genommen, was zur Entsorgung von Lebensmitteln führt. Bei Produkten, die viele Zusatzstoffe enthalten, glauben die Experten, dass es dem **Konsumenten schwerfällt, die Genussfähigkeit noch richtig beurteilen zu können**.

Exp.7: Das Problem, das wir vielleicht heute haben, ist, dass das dann sozusagen **übertrieben ernst genommen** wird. Aber wie gesagt, das hat seine Gründe, das hat die Gründe eben darin, dass man beim MHD nie so weiß, ist das jetzt sozusagen eine Angabe, die auf einer wirklich seriösen Basis gemacht wurde, ist das etwas, was sehr knapp bemessen ist, hat man da viel Zeit, mit welchen Risiken ist es dann verbunden beim Konsum danach. Und da sind halt dann viele Konsumenten sehr, sehr vorsichtig und vielleicht auch übervorsichtig und das führt halt dazu, dass man dann **Dinge wegschmeißt, die vielleicht noch gut genießbar gewesen wären**. (Exp.7/1651-1658)

Exp.3: Natürlich haben wir alle eine Nase, alle einen Geschmackssinn, das heißt **verdorbene Produkte würden wir vielleicht mit unserem Geschmack erkennen**, sag ich einmal, es gibt aber sicher auch verdorbene Produkte, wo ich es vielleicht nicht erkennen kann, weil das **so aromatisiert oder so gesalzen** oder, ich sag jetzt nur, oder so irgendwas hat, dass ich den Geschmack vielleicht ... oder **der Geschmack überdeckt** wird. (Exp.3/818-822)

Exp.10a: Weil, es gibt so **viele Zusatzstoffe** heutzutage, ob das jetzt **Aromastoffe** sind und so weiter, die ja den Konsumenten gar **nicht mehr zulassen zu beurteilen, ist das Lebensmittel jetzt noch genießbar oder nicht**. Und, ja, ich sage, der Konsument ist sehr verwöhnt worden in letzter Zeit, aber es ist sicherlich die Lebensmittelindustrie auch dafür verantwortlich, dass wir diesen Weg gegangen sind. (Exp.10 und 10a/2527-2531)

Manche Experten sehen außer der Tatsache, dass der Konsument der MHD-Kennzeichnung **Vertrauen** schenken muss, sonst **keine Nachteile**.

Exp.8: Nachteil, wie gesagt, beim MHD sehe ich eigentlich keinen Nachteil, solange es richtig und korrekt ausgezeichnet ist. Es ist halt **eine Vertrauensgeschichte**, ich muss ja trotzdem das glauben, was da drauf geschrieben worden ist. Der Nachteil ist halt, dass man **jemandem vertrauen** muss. [...] (Exp.8/1908-1910)

Exp.13: Für den Konsumenten sehe ich eigentlich keine Nachteile, nein. (Exp.13/3177)

Exp.9: Nachteile ... Denke ich nicht, nein. Mir würde jetzt nichts einfallen. (Exp.9/2232)

8.3.5 Eindämmung der Entsorgung von genussfähigen Lebensmitteln durch zusätzliche Kennzeichnung

Aufgrund der immensen Lebensmittelverschwendung, die im engen Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum steht, wird die Kennzeichnungsformel „mindestens haltbar bis...“ diskutiert. In Deutschland erwägt man den Begriff Mindesthaltbarkeitsdatum um „voller Genuss bis...“ zu ergänzen - ähnlich dem britischen Modell, das die Kennzeichnung „best before...“ enthält.

Die Experten denken bei „**voller Genuss bis...**“ eher an eine **Marketingaussage** als an eine ernst zu nehmende Information. Der Begriff „**Mindesthaltbarkeitsdatum**“ hingegen hat sich bereits **eingebürgert und wird verstanden**.

Exp.1: Also wenn ich das jetzt ganz, ganz subjektiv sage, hört sich "voller Genuss bis" für mich nach einer **Marketingaussage** an und ein **Mindesthaltbarkeitsdatum** das ist irgendwo ein Begriff, alleine vom Wort her, mit dem jeder was anfangen kann, **das jeder richtig versteht** und das auch irgendwo sich **eingebürgert** hat. (Exp.1/293-296)

Exp.11: [...] es ist ein, sicherlich ein begrüßenswerter Versuch das irgendwo allgemein verständlicher deutlich zu machen, nur es erscheint mir **zu marketingmäßig**, ja. Also, wir haben, Genuss ist ein ganz weiter Begriff, der vielfach besetzt ist, Genussland, Genussregion und so weiter. Bei "**mindestens haltbar bis**", das ist eigentlich das, was die Worte sagen und das hat einen etwas **amtlichen Touch**, als "voller Genuss", das könnte all zu leicht mit marketingmäßigen Beschreibungen des Herstellers verwechselt werden. (Exp.11/2749-2754)

Die zusätzliche Kennzeichnung mit „Voller Genuss bis...“ wird allgemein kritisch und eventuell als **verwirrend** gesehen. Für die Konsumenten **zähle ohnehin nur das Datum** und nicht, was davor steht. Wer bis jetzt Lebensmittel zum MHD entsorgt hat, wird das auch in Zukunft tun. Hier würde nur **Aufklärung über die Bedeutung der Begriffe** helfen. Durch die Umbenennung allein wird noch **keine Verhaltensänderung** erreicht, sagen die Experten. In **Großbritannien** wird trotz der „best before“-Kennzeichnung **genau so viel weggeworfen** wie in Österreich.

Exp.8: Also ich glaub, wenn einer irgendwas nicht mehr zu Hause haben will, **schmeißt er es so und so weg**. [...] Also in „Genuss bis“ würde ich keinen Sinn drin sehen oder zumindest **keine Änderung** zum MHD **vom Verhalten** her. (Exp.8/2017-2022)

Exp.5: Also, ich glaube, das wird nicht viel ändern. Die, die das jetzt machen, das Joghurt auch eine Woche, wenn es immer im Kühlschrank war, noch aufmachen, schauen und kosten, die werden das auch in Zukunft machen, und **die, die es jetzt weggeschmissen haben, werden es auch in Zukunft**, selbst wenn man das umtauft, wegschmeißen. (Exp.5/1254-1258)

Exp.12: Zu viel Information verwirrt wieder, dann irgendwas weg ... und wenn etwas Neues kommt, muss auch etwas weg kommen. Ich glaube, **zu viel Information verwirrt eher**, würde ich mal so einschätzen. Gerade da "voller Genuss noch bis", ja, was heißt das andere dann. Ich **muss klar aufgeklärt sein oder werden**, sonst sehe ich da eher mehr Verwirrungsthemen. (Exp.12/2941-2944)

Exp.7: Also, wenn ich sage, jemand nimmt das Datum, das er da findet, wurscht, wie es genannt wird, ernst, dann wird er seine Maßnahmen setzen. Und wir sehen ja auch, dass die Bereitschaft Dinge wegzuschmeißen in Großbritannien nicht geringer ist als in Deutschland oder in Österreich und dort hat man eine Angabe "zu verwenden bis", "best before". [...] da hilft in Wahrheit nur, dass man sozusagen kommuniziert, **dass man erklärt, das wäre dann ganz wichtig, was bedeutet was und dann ist es egal, wie es heißt**. (Exp.7/1690-1697)

Exp.2: Weil **das Datum für den Menschen dort zählt** und "voller Genuss bis", das ist für mich eine blöde Interpretation. (Exp.2/511-512)

Die Experten zweifeln an der Sinnhaftigkeit einer derartigen Kennzeichnung und ob sie dann auch **richtig verstanden** wird. „Voller Genuss bis...“ sei nur eine **andere Formulierung**, die Hersteller würden trotzdem das **Datum auf die gleiche Weise festlegen** wie beim MHD.

Exp.4: Also meine persönliche Meinung ist, dass das da wenig Einfluss hat, weil ich davon ausgehe, dass die meisten **Produzenten das gleiche System anwenden wie bisher** und dann ist es eigentlich **nur eine Umbenennung**, jetzt sage ich "mindestens haltbar bis..." und dann sag ich "voller Genuss bis...". Also das ist eigentlich nur eine andere Formulierung von einem Ablaufdatum. (Exp.4/1066-1070)

Exp.6: Ist die Frage, ob die Leute das **verstehen** dann. Ob sie dann den Unterschied sehen. Voller Genuss, naja, sie könnten dann sagen, wenn es kein voller Genuss mehr ist, mag ich es nicht mehr. Also ob hier sehr viel gewonnen wird, damit ... **könnte zweifelhaft** sein. (Exp.6/1466-1468)

8.3.6 MHD und Gesundheitspolitik

Die Frage, ob die derzeitige Regelung des MHDs ein geeignetes Instrument für eine wirksame Gesundheitspolitik ist, wird von den Experten kritisch gesehen. Das MHD ist eine Information über die Genussfähigkeit und hat **kaum etwas mit lebensmittelbedingten Erkrankungen zu tun**. Wenn ein Problem auftritt, ist der **Fehler meist schon vorher** in der Produktion **passiert**.

Exp.2: Das glaub ich nicht, nein das **hat damit nichts zu tun**. Lebensmittel sind an und für sich sicher, das ist **unabhängig vom MHD**. Wenn es etwas hat, dann hat's es unabhängig vom MHD. (Exp.2/523-525)

Exp.10a: Also, wenn man jetzt einmal die letzten Fälle der letzten Zeit anschaut, sind diese ganzen Sachen, ob das jetzt Listerien sind oder EHEC oder sonst irgendwas, sicherlich **nicht durch das MHD** entstanden. Also da ist irgendwas **bei der Produktion schief gegangen**. [...] **Lebensmittelbedingte Erkrankungen und MHD gehören für mich nicht zusammen**. (Exp.10 und 10a/2563-2567)

Exp.13: Da hat das **MHD eigentlich wenig damit zu tun**. Das ... ich sage einmal, wenn Listerien drinnen sind, dann hilft das MHD auch nichts, also da haben sie sie am zweiten, dritten Tag auch. [...] also es ist rein eine **Genussfähigkeit** zum Teil, die da widerspiegelt wird, aber jetzt **nichts mit Lebensmittelsicherheit** in dem Sinn, das sicher nicht. (Exp.13/3196-3202)

Die MHD-Kennzeichnung wird als Information und **nicht als Instrument der Gesundheitspolitik** gesehen. Das MHD kann zwar bei sensiblen Produkten seinen **Beitrag leisten**, dieser sollte aber **nicht überschätzt** werden. Der Hersteller muss dafür sorgen, dass **MHD-Angaben richtig und seriös** sind, dann sollten lebensmittelbedingte Erkrankungen seltener passieren. Die **Eigenverantwortung des Verbrauchers** sollte nicht vergessen werden.

Exp.12: Naja, wo ist es interessant, gerade **bei den sensiblen Produkten**, ob das der Fleischbereich, Wurstbereich und so weiter ist, dort wird es sicher, ist es eine Orientierungshilfe und da kann es schon **einen Beitrag leisten**. Aber ich würde ihn **nicht überschätzen**, also das...(Exp.12/2951-2953)

Exp.7: Naja, ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist jetzt **kein Instrument der Gesundheitspolitik**. Das ist eine Information für Konsumenten über die Qualität eines Produktes. Dort, wo es sozusagen eng wird, das habe ich vorher schon gesagt, es gibt Produktgruppen, wo das ohnedies schon extrem ausgenützt und ausgelotet wird, und oft nicht passt. Da sind **Hersteller in der Pflicht** sozusagen, das einigermaßen wieder **auf ganz eine seriöse Grundlage zu stellen**. (Exp.7/1718-1722)

Exp.3: Also Gesundheitspolitik ... genau, **Lebensmittelvergiftungen oder Erkrankungen** durch defekte Lebensmittel, **sollten somit** eigentlich, ja, **selten passieren**. Solange sich der Konsument natürlich an dieses MHD hält. Wie gesagt, es ist so wie immer, es ist natürlich viel auch **in der Eigenverantwortung des Konsumenten**, selber einzuschätzen was genussstauglich ist, auch über dem MHD. (Exp.3/833-837)

Einer der Experten ist zwar an sich **mit der Regelung zufrieden**, wünscht sich aber **mehr behördliche Kontrollen** der Betriebe bezüglich der firmeninternen Hygieneuntersuchungen.

Exp.8: Die **Regelung an sich ist ok**. Ich finde halt einfach nur, es müsste mehr kontrolliert werden. Also, es gibt genug Betriebe, wo ich mir vorstellen kann, dass Chargenuntersuchungen, dass Lagerversuche, Ausgangsuntersuchungen

und so etwas, minimal bis gar nicht stattfindet. Und ich finde einfach, das sollte auf ehrliche und objektive Weise **mehr kontrolliert** werden. (Exp.8/2027-2030)

9. Schlussbetrachtung

Die Lebensmittelhersteller sind verpflichtet sichere Lebensmittel zu gewährleisten und bei Verdacht auf Gesundheitsgefährdung die Verbraucher zu informieren und entsprechende Maßnahmen zu setzen.

Diese Verantwortung gegenüber dem Verbraucher umfasst natürlich auch die Festlegung des MHDs bzw. VDs. Hier haben die Interviews gezeigt, dass die MHD-Festlegung oft sehr intuitiv gehandhabt wird. Man beruft sich auf Erfahrungswerte und Schätzungen anstatt auf nachvollziehbare technische oder mikrobiologische Parameter. Konsumentenvertreter stellen immer wieder fest, dass angegebene MHDs auch bei Einhaltung der Lagerbedingungen nicht erreicht werden.

Exp.7: „[...] es gibt Produktgruppen, wo das [MHD] ohnedies schon extrem ausgenützt und ausgelotet wird, und oft nicht passt. Da sind Hersteller in der Pflicht sozusagen das einigermaßen wieder auf ganz eine seriöse Grundlage zu stellen. Also, zum Beispiel eben Lagerbedingungen, die wirklich die Praxis widerspiegeln und die jetzt nicht nur theoretisch ... sozusagen theoretische Umstände abbilden.“ (Exp.7/1720-1724)

Eine seriöse MHD-Festlegung, die auf nachvollziehbaren Fakten beruht ist unabdingbar um eine gute Risikoabschätzung im Krisenfall zu ermöglichen. Bei großen Schwankungsbreiten des MHDs ist es schwer, z.B. die Verzehrsdauer eines Produktes über das MHD hinaus optimal einzustufen und die richtigen Maßnahmen zu setzen.

Der Artikel 19 der EU-Basis-Verordnung nimmt alle Lebensmittelunternehmer in die Pflicht. Sie müssen für sichere Lebensmittel sorgen und gegebenenfalls ihre Ware vom Markt nehmen, sollte davon eine Gefahr ausgehen. Die zeitliche Begrenzung dieser Verantwortung ist gesetzlich nicht fix geregelt.

Aus Sicht der Lebensmittelbranche bringt die Regelung Vor- und Nachteile mit sich. Die Experten sehen die Verpflichtung zur Produktsicherheit von allen Herstellern, den Konsumentenschutz und die Prävention von Produktrückrufen und den damit verbundenen Schutz vor Image- und finanziellen Schäden als Vorteile des Artikel 19 für die Lebensmittelunternehmer.

Als größte Schwierigkeiten bei der Umsetzung der Bestimmungen des Artikel 19 in der Basis-Verordnung wurden der hohe Dokumentationsaufwand, die steigenden Kosten für die Qualitätssicherung und die steigenden Anforderungen bezüglich Analysen und Untersuchungen genannt.

Es ist nicht geklärt, wie lange der Lebensmittelunternehmer nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums noch Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Konsumenten setzen muss. Eine Stellungnahme der DG SANCO besagt, dass nach Ablauf des Verbrauchsdatums die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers erlischt bzw. auf den Konsumenten übergeht und die meisten Experten stimmen dem zu. Trotzdem kommt es in der Praxis immer wieder vor, dass Produktrückrufe nach dem Verbrauchsdatum veranlasst werden. Meistens wird das damit begründet, dass das Lebensmittel noch eingefroren beim Konsumenten gelagert sein könnte.

Lebensmittel, die ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen, sind oft darüber hinaus noch zum Verzehr geeignet. Wie lange sie nach Ablauf des MHDs noch verzehrt werden und verzehrt werden können, ist schwer abschätzbar und stark vom Produkt selbst abhängig. Da man davon ausgehen kann, dass ein Lebensmittel durchaus noch über das MHD hinaus verzehrt wird, ist es in der Praxis üblich, auch nach dem MHD noch Produktrückrufe zu veranlassen, wenn sie zum Schutz des Konsumenten nötig sind.

Die Experten sind sich einig, dass die Hersteller auch nach dem MHD noch in der Verantwortung stehen. Wie lange die Verantwortung nach dem MHD anhält,

ist umstritten. Klar ist für die Experten, dass, sollte es sich um eine akute Gesundheitsgefährdung handeln, der Verantwortungszeitraum unbegrenzt ist.

Solange aber das MHD eher intuitiv als faktenbasiert festgelegt wird, ist auch der Verantwortungszeitraum der Hersteller nach MHD-Ablauf schwer abschätzbar.

Die Verschwendung von Lebensmitteln steht in engem Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Wissen des Verbrauchers darüber. Viele Konsumenten entsorgen noch genießbare Lebensmittel aus Unwissenheit darüber, dass sie nach Ablauf des MHDs keinesfalls verdorben sein müssen.

Die Experten sind sich einig, dass die Konsumenten den Unterschied zwischen MHD und VD gar nicht oder nicht genau kennen. Für den Großteil ist das Datum entscheidend und nicht, was davor steht. Die Experten sehen hier vor allem Aufklärung zu dem Begriff als eine mögliche Lösung, um das Wegwerfen von noch genussfähigen Lebensmitteln einzudämmen.

10. Zusammenfassung

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist seit vielen Jahren im Lebensmittelrecht verankert und dient dem Konsumenten als Orientierungshilfe. Sowohl für den Lebensmittelhersteller als auch für den Handel ist das MHD bzw. das Verbrauchsdatum eine wichtige Kennzahl für Rückverfolgbarkeit, Chargenabgrenzung und Lagerhaltung. Es gibt jedoch keine gesetzliche Grundlage, die Methoden der MHD-Festlegung regelt und so basiert dieser wichtige Parameter laut den Experteninterviews oft nicht auf nachvollziehbaren Fakten, sondern auf Schätzungen und Erfahrungswerten.

Der Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum wird von den meisten Konsumenten nicht verstanden oder oft nicht bewusst wahrgenommen. Lebensmittel mit abgelaufenem MHD können durchaus noch verzehrt werden und müssen nicht zwangsläufig im Müll landen. Der falsche bzw. unsichere Umgang mit dem MHD ist mit ein Grund für die enormen Mengen an noch genussfähigen Lebensmitteln, die im Müll landen. Dieser Problematik versucht man nun europaweit mit Informationskampagnen entgegenzuwirken und durch Aufklärung die Konsumenten zu sensibilisieren.

Die Lebensmittelhersteller sind verpflichtet sichere Lebensmittel zu gewährleisten und bei Verdacht auf Gesundheitsgefährdung die Verbraucher zu informieren und entsprechende Maßnahmen zu setzen. Diese Verantwortung endet nicht automatisch mit Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Die gesetzlichen Regelungen sind hier aber nicht eindeutig. Der Verantwortungszeitraum ist von vielen Faktoren, wie der Schwere des Beanstandungsgrundes und der Länge der Gesamthaltbarkeit abhängig. In der Praxis wird meist im Rahmen einer Risikoanalyse entschieden, welche Maßnahmen gesetzt werden. Dabei ist es wichtig abzuschätzen, wie lange nach Ablauf des MHDs das betreffende Produkt tatsächlich noch verzehrt wird.

Die Experteninterviews zu diesem Thema zeigen, dass die Lebensmittelhersteller von Fall zu Fall entscheiden, ob und welche Maßnahmen zum Schutz der Verbrauchergesundheit im Fall einer erkannten Gefahr gesetzt werden. Um einen Produktrückruf schon im Vorfeld zu vermeiden, werden aufwändige Qualitätskontrollen durchgeführt und durch Zertifizierungen eventuellen Beanstandungsgründen vorgebeugt. Hier wäre auch eine seriöse Festlegung des MHDs von Anfang an ein wichtiger Faktor um eine fundierte Risikoabschätzung abzugeben.

Die Frage, wie lange der Verantwortungszeitraum nach Ablauf des MHDs für den Lebensmittelunternehmer nun tatsächlich ist oder sein sollte, lässt sich aufgrund der vielen abhängigen Faktoren nicht eindeutig festlegen.

Würde man das Mindesthaltbarkeitsdatum abschaffen und nur mehr ein Verbrauchsdatum verwenden, würde die Verantwortung auf den Konsumenten übergehen, da mit dem Wortlaut „zu verbrauchen bis“ eindeutig auf die sensiblen Eigenschaften des Produktes hingewiesen wird. Allerdings wird davon abgesehen, dass ein Verbrauchsdatum gesetzlich nur für bestimmte leicht verderbliche Waren vorgesehen ist, hier von Experten eine Ausreizung der Haltbarkeitsfristen befürchtet, die zu einer Gesundheitsgefährdung beitragen könnte. Darüber hinaus wäre die Problematik, dass Verbraucher solche Waren dennoch über das angegebene Datum verzehren, weil sie es zuvor tiefgekühlt lagern, nicht gelöst.

Es wird auch in Zukunft für die Lebensmittelhersteller eine Herausforderung darstellen, ausreichende Qualitätssicherungsmaßnahmen zu setzen, um den Anforderungen des Handels und des Endkonsumenten gerecht zu werden und Produktrückrufe zu vermeiden. Hier sollte vor allem bei einer faktenbasierten MHD-Abschätzung im Vorfeld angesetzt werden.

Bezüglich des Verantwortungszeitraums nach Ablauf des MHDs wird weiterhin von Fall zu Fall entschieden. Hier werden die Lebensmittelunternehmer bei Entscheidungen vom Gesetzgeber allein gelassen.

Bevor man bezüglich des Verantwortungszeitraums aber eine gesetzliche Regelung erwarten kann, sollte zuerst die Festlegung des MHDs auf einer seriösen einheitlichen Basis stehen.

11. Summary

The date of minimum durability or best before date is part of the food law since many years and is a makeshift for the consumer for orientation. For the food producer as well as for the food trade the best before date and the use by date are important characteristic factors for the retraceability, the batch allocation and the stock-keeping. There is no legal regulation for the methods of defining the best before date and this important parameter is, according to the experts often not based on reproducible facts but on estimate and experience.

The difference between “best before” date and “use by” date is often not understood from the consumers or is not knowingly appreciated. Food items with expired best before date can still be consumed and do not necessarily have to be thrown away. The wrong and/or unsure handling of the best before date is one reason for the enormous amounts of food which are thrown in the waste. In Europe one is now trying to counteract this problem through information campaigns and to indicate the consumers to this issue.

A food business operator is legally obligated to ensure safe food and shall immediately inform the competent authorities if it considers or has reason to believe that a food which it has placed on the market may be injurious to human health. This responsibility ends not automatically with the end of the date of minimum durability. However the law for this issue is not explicit. The period of responsibility is depending on many factors, like the severity of the reason for objection and the whole period of durability. In practice often risk analysis are made to decide which measures have to be set. Therefore it is important to know, how long after the best before date is expired, the products are actually consumed.

The interviews with the experts about this issue show, that the food business operator decides from case to case if and which measures for the protection of

the consumer health in the case of an identified hazard must take place. To avoid a withdrawal from a food from the market in the first place there are conducted sophisticated quality assurances. Through special certifications possible reasons for objections can be prevented. A serious definition of the best before date would be here an important factor for a sound risk assessment.

The question, how long the period of responsibility after the expired best before date actually is or should be, cannot be determined because of the many dependent factors.

Would the best before date be abolished and only the use by date will be used, the responsibility would change over to the consumer because the words “use by” point out the sensitive characteristics of the food product.

However beside the fact that a use by date is lawfully only contemplated for foodstuffs which, from the microbiological point of view, are highly perishable, experts fear a maxing out of the date of minimum durability which could lead to health hazards. Beyond that, the problem that consumers such food items still eat when the best before date is already expired, because they kept it deep frozen in their fridge is not solved.

It will still be a challenge in the future for a food business operator to set sufficient measures for quality assurance to come up with the requirements of the food trade and the consumer and avoid withdrawals from the market. A determination of the best before date based on facts should be previously implemented. In case of the responsibility period after the best before date is expired there will still be from case to case decisions. The food business operator is left alone from the lawgiver when such decisions have to be made. Before expecting a legal regulation in case of the responsibility period, there should be a regulation for the determination of the best before date on a serious consistently basis.

12. Literaturverzeichnis

AGES (a) (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit):
Leitlinie: Veröffentlichung von Produktwarnungen durch Unternehmer, Internet:
<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/produktwarnsystem/leitlinie-fuer-unternehmer/>, Zugriff: 18.06.2012

AGES (b) (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit):
Produktrückruf: "Skandinavischer Räucherlachs", Internet:
<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/produktwarnsystem/archiv-2011/produktueckruf-skandinavischer-raeucherlachs-almare-seafood-200-q/>,
Zugriff: 19.06.2012

AGES (c) (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit):
Produktwarnung "Puten Schnitzel essfertig", "Hendl Unterkeule essfertig" und
"Geflügel Fleischlaibchen essfertig" Internet: <http://www.ages.at/?id=24394>,
Zugriff: 15.08.2012

AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit):
Mindesthaltbarkeitsdatum, Internet:
<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/haltbarkeit-von-lebensmitteln/mindesthaltbarkeit/>, Zugriff: 27.11.2011

ARBEITERKAMMER (a): Lebensmittelkennzeichnung. Internet:
<http://www.arbeiterkammer.at/online/lebensmittel-kennzeichnung-23661.html>,
Zugriff: 26.04.2012

ARBEITERKAMMER (b): Richtiger Umgang mit Ablaufdaten und Haltbarkeitsfristen. Internet: <http://wien.arbeiterkammer.at/online/ablaufdatum-haltbarkeitsfrist-15652.html#E272641>, Zugriff: 15.10.2012

BARFUSS W., SMOLKA K., SAMSINGER O., ONDER G.: Österreichisches Lebensmittelrecht, Zweiter Teil: Lebensmittelkennzeichnungsrecht, lose Blattsammlung, 54. Band, Manz'sche Verlags- und Universitätsbuchhandlung GmbH, Wien, 1975

BMELV: BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND VERBRAUCHERSCHUTZ: Interview: Wir werfen einfach viel zu viel weg. Diesen Trend müssen wir stoppen. BILD, 09.05.2011

BORTZ J., DÖRING N.: Forschungsmethoden und Evaluation für Human- und Sozialwissenschaftler. 4. Auflage, Springer Medizin-Verlag, Heidelberg, 2006

BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT Internet:
http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel/die-initiative.html, Zugriff: 17.05.2012

GLÄSER J., LAUDEL G. a: Funktionen des Leitfadens im Interview. In: Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse als Instrument rekonstruierender Untersuchungen. 4. Auflage, Verlag für Sozialwissenschaften, Springer Fachmedien, Wiesbaden, 2010, S.142-144

GLÄSER J., LAUDEL G. b: Was sind und wofür braucht man Experteninterviews. In: Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse als Instrument rekonstruierender Untersuchungen., 4. Auflage, Verlag für Sozialwissenschaften, Springer Fachmedien, Wiesbaden, 2010, S.12

GUSTAVSSON J., CEDERBERG C., SONESSON U., OTTERDIJK R., MEYBECK A.: Global food losses and food waste. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rom 2011

HERZOG U.: Transparente und offensive Kommunikation im Krisenfall nützt dem Unternehmer und der Verbraucherschaft. Ernährung/Nutrition, Volume 35, 11-2011

IFS-CERTIFICATION: IFS Food, Internet: <http://www.ifs-certification.com/index.php/de/ifs-certified-companies-de/ifs-standards/ifs-food>, Zugriff: 23.09.2012

KLEIN G., RABE H.-J., WEISS H.: Texte zum Lebensmittelrecht. 1. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg, 2011

KRANERT M., HAFNER G., BARABOSZ J., SCHULLER H., LEVERENZ D., KÖLBIG A., SCHNEIDER F., LEBERSORGER S., SCHERHAUFER S.: Ermittlung der Mengen weggeworfener Lebensmittel und Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Deutschland. Universität Stuttgart, Februar 2012

KREUTZBERGER S., THURN V.: Die Essensvernichter. 3. Auflage, Kiepenheue&Witsch Verlag, Köln 2011

LAGER-SOFTWARE: First in first out. Internet: <http://www.lager-software.net/lexikon/First-in-first-out.html>, Zugriff: 23.09.2012

LEBENSMITTELKLARHEIT a: Das MHD ist kein „Verfallsdatum“. Internet: <http://www.lebensmittelklarheit.de/cps/rde/xchg/lebensmittelklarheit/hs.xsl/3440.htm>, Zugriff: 28.03.2012

LEBENSMITTELKLARHEIT b: Nicht unbesehen „in die Tonne hauen!“ Internet: <http://www.lebensmittelklarheit.de/cps/rde/xchg/lebensmittelklarheit/hs.xsl/4135.htm>, Zugriff: 28.03.2012

LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2011: Zahlen, Daten, Fakten aus Österreich. Bundesministerium für Gesundheit, Wien 2012

LURGER B., AUGENHOFER S.: Das Verbraucherleitbild. In: Österreichisches und Europäisches Konsumentenschutzrecht, Springer Verlag, Wien, 2005, S. 38ff

MAYRING P.: Einführung in die qualitative Sozialforschung. Eine Anleitung zu qualitativem Denken. 5.Auflage, Beltz Verlag, Weinheim und Basel, 2002

MAYRING P.: Qualitative Inhaltsanalyse - Grundlagen und Techniken. 10. Auflage, Beltz, Weinheim, 2008

NATTERER A.: Lebensmittelrecht. Eine systematische Darstellung. Manz'sche Verlags- und Universitätsbuchhandlung GmbH, Wien, 2008

ORF: Neuer Begriff kontraproduktiv? 29.10.2010, Internet: <http://news.orf.at/stories/2085474/2085475/>, Zugriff: 29.01.2012

QUALITY AUSTRIA: ISO 9001, Internet: <http://www.qualityaustria.com/index.php?id=2270>, Zugriff: 23.09.2012

SCHMÖLZER, A.: Blickpunkt[Recht] KW29 2010, Sonderausgabe. Internet: <http://www.saicon-dls.com/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/04368624-7fa3-4c04-977e-c2f2af3b4688/Blickpunkt%5BRecht%5D%20KW%2029%202010%20Sonderausgabe.pdf?quest=true>, Zugriff: 25.10.2011

SCHNEIDER R. U.: Neue Zürcher Zeitung: Was die Welt zusammenhält, Februar 2005, Internet: <http://www.nzzfolio.ch/www/d80bd71b-b264-4db4-afd0-277884b93470/showarticle/344a6426-daa3-4e7e-9e81-afb14f5f8788.aspx>, Zugriff: 23.09.2012

SCHNEIDER, F.: Ländlicher Raum: Online-Fachzeitschrift des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft; Juli 2008, Internet: <http://www.laendlicher-raum.at/filemanager/download/57142/>, Zugriff: 25.03.2012

STATISTIK AUSTRIA, Warenkorb und Gewichtung, Internet: http://www.statistik.at/web_de/statistiken/preise/verbraucherpreisindex_vpi_hvpi/warenkorb_und_gewichtung/index.html, Zugriff: 25.03.2012

WDR: Interview: Psychogramm der Verschwendung. 16.05.2011 Internet: http://www.stephangruenewald.de/fileadmin/downloads/WDR_Lebensmittel.pdf, Zugriff: 28.03.2012

WKS Wirtschaftskammer Salzburg: Sehen, riechen, schmecken: Was bedeutet Mindesthaltbarkeitsdatum? Internet: http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=693944&dstdid=1314, Zugriff: 22.10.2012

WRAP: The food we waste. Waste and Resources Action Programme, Banbury, 2008

13. Richtlinien und Verordnungen

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, ABl. L 031 vom 1.2.2002

RICHTLINIE 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür, ABl. L 109 vom 6.5.2000

LMIV: VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; ABl. L 304 vom 22.11.2011

VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, ABl. 338 vom 22.12.2005

LMSVG: Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG) StF: BGBl. I Nr. 13/2006

LMKV 1973: Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie und des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 7. Dezember 1973 über die Kennzeichnung verpackter Lebensmittel (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 — LMKV 1973) BGBl.Nr.633/1973

LMG 1975: Bundesgesetz vom 23. Jänner 1975 über den Verkehr mit Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln, Zusatzstoffen, kosmetischen Mitteln und Gebrauchsgegenständen (Lebensmittelgesetz 1975 - LMG 1975) StF: BGBl. Nr. 86/1975

UWG: Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb 1984 - UWG StF: BGBl. Nr. 448/1984

LMKV 1993: Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 - LMKV) StF: BGBl. Nr. 72/1993

VERORDNUNG des Bundesministers für Gesundheit vom 18.10.2011 über die Information der Öffentlichkeit durch Lebensmittelunternehmer im Einzelhandel BGBl. II Nr. 334/2011

LMG 1951: Lebensmittelgesetz 1951, BGBl. 1951/239, ausgegeben am 10.11.1951

LMG 1897: Gesetz vom 16. Jänner 1896 RGBl. Nr. 80/1897 betreffend den Verkehr von Lebensmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen

Anhang

Interviewleitfaden

Begrüßung und Vorstellung:

Kurzer Überblick über das Thema und die Arbeit

Mein Name ist Evelyn Zangenfeind und ich bin Studentin am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien. Ich schreibe derzeit meine Masterarbeit, die von Dr. Jürgen König vom Institut für Ernährungswissenschaften betreut wird. Die Masterarbeit befasst sich mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln und der damit verbundenen Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.

Ein wesentlicher Teil der Arbeit umfasst die qualitative Analyse von Experteninterviews. Durch sie soll ein besserer Einblick in die Thematik und in die derzeit gängige Umsetzung der rechtlichen Regelungen gewonnen werden.

Die Verordnung 178/2002 (EU-Basisverordnung) Allgemeines Lebensmittelrecht gibt keinen Aufschluss darüber, über welchen Zeitraum nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums der Lebensmittelunternehmer Verantwortung für das Lebensmittel übernehmen muss.

Im Rahmen der Arbeit sollen die Schwierigkeiten, die sich aufgrund der nicht eindeutigen Gesetzeslage für die Lebensmittelbranche ergeben, aus Sicht von Experten aufgezeigt werden.

Vorgehensweise

Anhand eines vorab erarbeiteten Leitfadens werde ich Ihnen Fragen zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum stellen und ersuche Sie, diese ganz frei zu beantworten. Die Antworten können, je nach Ihrem Ermessen, ausführlich oder prägnant ausfallen bzw. können Sie auch Fragen unbeantwortet lassen.

Anonymität

Ich sichere Ihnen jegliche Anonymität beim Verarbeiten Ihrer Informationen zu. Die Aussagen werden in der Arbeit nicht personifiziert und können nicht mit den Experten in Verbindung gebracht werden. Es wird eine Expertenliste mit Namen und Tätigkeitsbereich geben. Ihr Name wird in der Masterarbeit nur nach ausdrücklicher Erlaubnis in der Expertenliste aufgeführt.

Einverständnis für Tonbandaufnahme

1. Block 1: Festlegung des MHDs und Qualitätskontrolle

2. Block 2: Probleme bei Umsetzung der Rechtsvorschriften bei behördlichen Beanstandungen

3. Block 3: Konsumentensicht

4. Nachfragephase

Wurden alle Fragen richtig verstanden und beantwortet und gibt es seitens des Interviewpartners noch Fragen?

5. Abschluss

Danke für das Gespräch

Einstiegsfrage:

In welcher Art und Weise beschäftigen Sie sich in Ihrem Beruf mit dem Thema Lebensmittelkennzeichnung, Qualitätskontrolle und damit mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum?

Block 1 (Fragen für Hersteller)

Festlegung des MHDs und Qualitätskontrolle

1. Wird bei Ihren Produkten ein Verbrauchsdatum oder ein MHD gekennzeichnet?
2. Aus welchen Daten leiten Sie das MHD bei einer Produkteinführung ab?
Z.B.:
 - Erfahrungswerten
 - Konsensualen Festlegungen
 - produktspezifischen Lagerversuchen
 - anderes
3. Wie viel Reserve (in Prozent) auf die tatsächliche Lagerfähigkeit berücksichtigen Sie bei der Festlegung des MHD?
4. Wie lange über das MHD hinaus werden, Ihrer Einschätzung nach, Ihre Produkte von Konsumenten tatsächlich verzehrt?
5. Bezieht sich das MHD ausschließlich auf die angegebenen Lagerbedingungen oder werden hier auch andere Umstände mit berücksichtigt? Wenn ja, welche?
6. Wie wird das MHD eines bereits eingeführten Produktes qualifiziert? Z.B.:
 - gar nicht
 - durch systematische Lagerversuche (Verkehrsfähigkeitsgutachten am MHD)
 - durch interne sensorische Prüfungen/Verkostungen
 - durch Reklamationsstatistik
7. Wie oft (pro Woche/Monat/Jahr) bekommen Sie Reklamationen, weil ein Produkt innerhalb des MHDs verdorben sein soll?

Block 2 (Fragen für Hersteller, Rechtsexperten/Konsumentenvertreter)

Probleme bei Umsetzung der Rechtsvorschriften bei behördlichen Beanstandungen

Ergibt sich für den Hersteller der Verdacht auf ein unsicheres Lebensmittel, ist dieser gesetzlich dazu verpflichtet Maßnahmen einzuleiten, um Schäden für den Konsumenten zu verhindern. Dies ist im Artikel 19, Absatz 1 der EU-Basisverordnung festgeschrieben.

1. Bietet diese Regelung Ihrer Meinung nach Vorteile für den Lebensmittelhersteller? Wenn ja, welche? Z.B.: Verpflichtung zur lückenlosen Qualitätskontrolle, Schutz vor Klagen,...
2. Hat die Regelung aus Ihrer Sicht Nachteile für den Lebensmittelhersteller? Wenn ja, welche? Z.B.: aufwändige Kontrolle
3. Wo sehen Sie die größten Probleme oder Schwierigkeiten bei der Umsetzung dieser Bestimmungen in lebensmittelproduzierenden Betrieben?
4. Welche Vorteile bietet das Anbringen eines MHDs für den Lebensmittelunternehmer /Hersteller? Z.B.: Abgrenzung von Chargen,...
5. Welche Nachteile birgt das Anbringen eines MHDs für den Lebensmittelunternehmer /Hersteller?
6. Werden Produkte bei Mängeln auch nach Ablauf des Verbrauchsdatums zurückgerufen? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?
7. Werden Produkte bei Mängeln auch nach Ablauf des MHDs zurückgerufen? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?
8. Bis wann (nach Ablauf des MHDs) sind Sie als Lebensmittelunternehmer, Ihrer Einschätzung nach, verantwortlich, um bei Bedarf Maßnahmen wie z.B. Rückholung zu setzen?

Block 3 (Fragen für Hersteller, Rechtsexperten/Konsumentenvertreter)

Konsumentensicht

1. Das MHD bzw. das Verbrauchsdatum sind Teil der Lebensmittelkennzeichnung und verpflichtend anzubringen. Betrachten Sie das als sinnvoll? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?
2. Kennt der Verbraucher Ihrer Einschätzung nach den Unterschied zwischen Verbrauchs - und Mindesthaltbarkeitsdatum?
3. Was sind die Vorteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten?
4. Was sind die Nachteile der MHD-Kennzeichnung für den Konsumenten?
5. In Deutschland wird derzeit diskutiert, den Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“ durch „voller Genuss bis“ zu ergänzen, um das Wegwerfen von noch genussfähigen Lebensmitteln einzudämmen. Betrachten Sie das als sinnvoll? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?
6. Ist die derzeitige Regelung des MHDs, Ihrer Meinung nach, ein geeignetes Instrument für eine wirksame Gesundheitspolitik?

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name:	Evelyn Zangenfeind
Geboren am:	26.08.1981 in Wels
Familienstand:	ledig

Adresse

Werfelstraße 22/2/6
4614 Marchtrenk
Tel.: 0650 5802608
e-mail: evelyn.zangenfeind@hotmail.com

Schulbildung

1988 – 1992:	Volksschule Marchtrenk
1992 – 2000:	Bruckner- Realgymnasium Wels
2000 – 2002:	Kolleg für Sozialpädagogik Linz
Oktober 2006 – Februar 2010:	Bachelorstudium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien
August 2009 - September 2009:	China Know-How Summerschool 2009, „Modern China Studies for Scientists and Economists“
März 2010 - September 2013:	Masterstudium der Ernährungswissenschaften, Schwerpunkt „Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit“, an der Universität Wien

Berufspraxis

September 2002 - September 2006:	Hort der Franziskanerinnen Linz
Juni 2008 - September 2010:	Jack Wolfskin Store Wien
Juli 2010 - Jänner 2012:	Wiener Gesundheitsförderung
Juli 2011 - August 2011:	Praktikum Resch&Frisch Wels
Oktober 2010 - Juni 2012:	Odlo Store Wien
Juli 2012 - Oktober 2012:	Praktikum Resch&Frisch Wels
November 2012 - dato:	Ernährungs- und Sortimentsmanagement bei Resch&Frisch Wels

Sprachkenntnisse

Deutsch: Muttersprache
Englisch: in Wort und Schrift
Französisch: Grundkenntnisse

Sonstiges

Führerschein B
EDV-Kenntnisse: MS-Office (Word, Excel, Powerpoint), SPSS

Freizeitgestaltung

Laufen, Bergsteigen, Schifahren, Kochen, Lesen