

# Regeln der Lebensmittel-Insel

## Rechtsgrundlage

Der Fairteiler fällt nicht unter das Lebensmittelrecht. Die Betreiber des Fairteilers (die Foodsaver des Bezirks oder andere, private Betreiber) sind nicht als Lebensmittelunternehmen zu sehen und müssen dementsprechend auch nicht die Einhaltung von Richtlinien eines Lebensmittelunternehmens gewährleisten.

In einem Fairteiler werden Lebensmittel nur zum privaten häuslichen Gebrauch kurzfristig gelagert. Privatpersonen, die den Fairteiler nutzen, tauschen dort ihre Lebensmittel, die ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch gedacht sind, auf eigenes Risiko untereinander. Seine Funktion als Übergabeort und die Bestimmung der Lebensmittel für den privaten Rahmen ist auf dem Fairteiler eindeutig gekennzeichnet. ( → Laut VO (EG) Nr.178/2002, Artikel 1, Absatz (3) gilt das Lebensmittelrecht u.a. nicht für Lagerung von Lebensmitteln zum häuslichen privaten Gebrauch. )

Um jedoch trotzdem eine bestmögliche Sicherheit für alle Benutzer des Fairteilers zu gewährleisten, werden zum einen deutlich sichtbar auf der Außenwand des Fairteilers die Regeln zur Benutzung des Fairteilers kommuniziert. Diese beinhalten unter anderem den Hinweis, Lebensmittel NICHT nach Ablauf des Verbrauchsdatums (=VD) sowie keine Lebensmittel mit potentiell Gesundheitsrisiko zum Tauschen einzustellen (d.h. explizit Schweinemett, Rindergehacktes, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, frisch zubereitete Speisen mit rohem Ei sowie Cremes und Pudding, Tiramisu und Mayonnaise (wenn mit Ei und Milch selbst hergestellt). Zum anderen werden die Reinigung (und die Temperaturkontrolle bei Kühlschränken) regelmäßig durchgeführt und gut sichtbar am Fairteiler protokolliert.

Quelle: <https://wiki.foodsharing.de>

# Regeln der Lebensmittel-Insel

## Mindesthaltbarkeitsdatum - Nach dem MHD ist das schlecht ?? Ein Mythos.

Wenn es darum geht, festzustellen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist oder nicht, dann ist das beliebteste Entscheidungskriterium das Mindesthaltbarkeitsdatum. Im Gegensatz zu allen anderen Möglichkeiten - für die man ein wenig oder manchmal auch eine ganze Menge Wissen über Lebensmittel benötigt - ist das Mindesthaltbarkeitsdatum scheinbar besonders einfach.

In Wirklichkeit aber kann man kaum mehr daneben liegen als mit der strikten Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Denn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hat mit der Genießbarkeit eines Lebensmittels gar nichts zu tun. Das ist ein großer Mythos.

Quelle: <https://wiki.foodsharing.de>

## Zubereitete Speisen und das Umfüllen von Lebensmitteln

- **Zubereitete Speisen** sind generell anfälliger für Krankheitserreger als frische oder originalverpackte Lebensmittel. Denn beim Zubereiten wird vielleicht die schützende Schale entfernt (z.B. Kohlrabi), beim Kochen stabile chemische Strukturen zerstört, besonders anfälliges Fett oder Wasser zugegeben und anderes mehr. Deshalb sollen sie nicht an die Insel
- Bei allen **selbst zubereiteten Speisen** - also auch bei *eingekochter Marmelade, Tomatensauce, Pesto, gedörstem Obst usw.* - fordern die gesetzlichen Vorschriften eine vollständige Zutatenliste und das Herstellungsdatum. Dadurch haben Leute mit Allergien und Unverträglichkeiten die Möglichkeit, sich darüber zu informieren, ob das Lebensmittel für sie essbar ist.

Die Zutaten müssen aber *nicht in der Reihenfolge* ihrer Mengenanteile stehen. Diese Forderung gilt nur für Lebensmittelunternehmen, nicht für private Köche und Köchinnen wie bei foodsharing.

- Wenn man **Lebensmittel umfüllt** (z.B. von einer großen in viele kleine Packungen), dann müssen die neuen Packungen ebenfalls beschriftet werden: mit allen Zutaten, dem Umfülldatum (statt dem Herstellungsdatum) und dem MHD, falls das Produkt eines hat.

Ein VD muss nicht drauf, weil man zum Umfüllen die Packung öffnen müsste und das Lebensmittel dann laut Regel C1a) gar nicht mehr weitergegeben werden darf.

Quelle: <https://wiki.foodsharing.de>