

sofia

Sonderforschungsgruppe
Institutionenanalyse

Öffentlich-rechtliche Fragestellungen in Prosumptions-Modellen

Martin Führ

sofia-Diskussionsbeiträge 20-6, Darmstadt 2020

ISBN: 978-3-941627-84-0

sofia-Diskussionsbeiträge
zur Institutionenanalyse
Nr. 20-6

ISSN 1437-126X

ISBN 978-3-941627-84-0

Öffentlich-rechtliche Fragestellungen in Prosumptions-Modellen

Martin Führ

Darmstadt Oktober 2020 [Stand: 15.02.2019]

Gefördert durch:



**aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages**

Die Studie wurde erstellt im Rahmen des Projektes „ProMoNa – Prosumptionsmodelle und ihre Nachhaltigkeitspotentiale am Beispiel von Ernährung und Bekleidung“

gefördert durch das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz im Auftrag des Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP)

von Prof. Dr. Martin Führ

Sonderforschungsgruppe Institutionenanalyse – sofia e.V.

Hochschule Darmstadt

Inhalt

1 Fragestellung und Hintergrund	5
2 Rechtliche Einordnung	5
2.1 Vorgaben des europäischen Lebensmittelrechts.....	6
2.1.1 Lebensmittel-„Rahmen“-Verordnung (EG) Nr. 178/2002.....	6
2.1.2 Lebensmittelhygiene-Verordnung 853/2004	9
2.2 Nationale Vorgaben.....	11
2.3 Zusammenschau	11
3 Praktische Umsetzung	14
3.1 Kundeneigene Behältnisse.....	14
3.2 Food-Sharing: Balancierung von Nutzen und Risiken.....	15
3.2.1 Risikoanalyse für Food-Sharing-Angebote.....	17
3.2.2 Empfehlungen für Betreiber	17
3.2.3 Empfehlungen für den behördlichen Vollzug	17
3.3 Anforderungen aus dem Übermaßverbot.....	18
4 Schlussfolgerungen	19
5 Literatur	20

1

Fragestellung und Hintergrund

Die im Vorhaben ProMoNa relevanten Fallbeispiele sollen veranschaulichen, wie sich das klassische Verhältnis zwischen Anbietern (von Waren oder Dienstleistungen) und den Konsumierenden verändern lässt. Statt – eher passiver – Nachfrage, geht es um aktive Beiträge der Konsumenten, die sich damit auf den Weg hin zu „Prosumern“ machen. Aus öffentlich-rechtlicher Sicht geht damit eine Rollenverschiebung einher, die sich auch in der daran geknüpften „Verantwortungs-Konstellation“ niederschlägt: Wer aktiv in das Austausch-Verhältnis eintritt, den treffen auch die damit verbundenen Pflichten. Dies gilt grundsätzlich für alle Rollenverschiebungen im vorgenannten Sinne, also etwa auch für den Bereich der Bekleidung. Allerdings sind die damit einhergehenden Risiken für die Kunden (im Sinne einer Gefährdung von Leben und Gesundheit) in der Regel deutlich geringer als bei der Vermarktung von Lebensmitteln. Verunreinigungen, seien sie herstellungsbedingt oder durch nachträgliche Kontamination mit Mikro-Organismen (Bakterien, Pilze etc.) hervorgerufen, können zu Gesundheitsgefährdungen führen. Diese Risiko-Konstellation hat den Staat veranlasst, ein vergleichsweise dichtes Geflecht an öffentlich-rechtlichen Vorgaben zu etablieren, die relevant sind sowohl für (Food-) Sharing-Ansätze als auch für Modelle der solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi).

Aus öffentlich-rechtlicher Perspektive stellen sich im Bereich der beiden vorgenannten Fallbeispiele aus dem Bereich der Lebensmittelwirtschaft vor allem Fragen im Zusammenhang mit den einzuhaltenden Hygiene-Anforderungen. In der Praxis gab es hier auch bereits Auseinandersetzungen mit den zuständigen Behörden. Die Stellungnahme konzentriert sich daher auf die damit zusammenhängenden Fragen.

2

Rechtliche Einordnung

Hygiene-Vorgaben ergeben sich zunächst aus dem Europarecht (siehe Abschnitt 2.1). Ergänzend kommen noch nationale Konkretisierungen zum Tragen (Abschnitt 2.2). In der Zusammenschau beider Regelungsebenen lassen sich die tragenden Strukturelemente der juristischen Vorgaben ermitteln (Ab-schnitt 2.3).

2.1

Vorgaben des europäischen Lebensmittelrechts

Mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹ will der europäische Normgeber die Lebensmittelhygiene auf allen Stufen der Herstellung gewährleisten; und zwar beginnend mit der Primärproduktion (hauptsächlich Landwirtschaft, Jagd, Fischerei) bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher. Dabei geht es allein um Gefährdungen der im Lebensmittelsektor tätigen Personen und der Endkunden aufgrund mangelnder Hygiene.² Ergänzend zu den allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind für „Lebensmittel tierischen Ursprungs“ die Anforderungen der „Schwester-Verordnung“ Nr. 853/2004³ zu beachten.

2.1.1

Lebensmittel-„Rahmen“-Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Eingebettet sind beide vorgenannten in die „Mutter“- bzw. „Rahmen“-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Rahmen-VO). Sie legt die „allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts“ fest⁴ und will damit gemäß Art. 1 Abs. 1 die „die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln“ schaffen, wobei sie die „Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse“ besonders berücksichtigt und zugleich „ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts“ gewährleisten will. Dazu legt sie u.a. „einheitliche Grundsätze und Zuständigkeiten“ fest und nimmt Begriffsbestimmungen vor, auf die sich die anderen Verordnungen beziehen. Kernbegriffe sind dabei

das „*Lebensmittel*“, laut Art. 2 definiert als „alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden“;⁵

das „*Lebensmittelunternehmen*“ laut Art. 3 Nr. 2 sind dies „alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung

¹ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29. April 2004, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1-54; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009, Abl. L 87, S. 109 vom 31.03.2009.

² Nicht erfasst sind hingegen Fragen der Zusammensetzung beziehungsweise Qualität von Lebensmitteln oder aber der Produktion beziehungsweise Zubereitung von Lebensmitteln zum Eigenverbrauch.

³ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55 ff.; mit 16 Fortschreibungen, zuletzt mit Durchführungs-Verordnung (EU) Nr. 633/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014, Abl. L 175, S. 6 vom 14.06.2014.

⁴ Außerdem etabliert sie die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und legt Verfahren zur Lebensmittelsicherheit fest; Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002, Abl. L 31, S. 1 vom 01.02.2002.

⁵ Ausnahmen listet Art. 2 Abs. 3 der Rahmen-VO auf.

und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“; und der „*Lebensmittelunternehmer*“, worunter Art. 3 Nr. 2 versteht „die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt“ sowie das „*Inverkehrbringen*“, definiert in Art. 3 Nr. 8 als „das Bereithalten von Lebensmitteln oder Futtermitteln für Verkaufszwecke einschließlich des Anbietens zum Verkauf oder jeder anderen Form der Weitergabe, gleichgültig, ob unentgeltlich oder nicht, sowie den Verkauf, den Vertrieb oder andere Formen der Weitergabe selbst“.

Die auf den ersten Blick wohl naheliegende Annahme, ehrenamtliche und nicht auf Erzielung von Einnahmen gerichtete Initiativen würden nicht dem Hygienerecht unterfallen, erweist sich damit als Fehlschluss. Erfasst sind vielmehr alle „Formen der Weitergabe“, beginnend bereits mit dem „Bereithalten“ und unabhängig davon, ob damit Einnahmen (und seien sie in Spendenform) intendiert sind oder nicht.

Als erstes Zwischenergebnis lässt sich damit festhalten: Akteure, die Prosuming-Angebote in den Bereichen (Food-) Sharing oder in Modellen der solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) etablieren, in denen sie (in welcher formalen oder informalen Organisationsform auch immer) Lebensmittel weitergeben, erfüllen die Voraussetzungen für ein „Lebensmittelunternehmen“. Die handelnden Personen wachsen damit in die Rolle eines *Lebensmittelunternehmers* hinein. Sie haben damit die im Hygienerecht verankerten Pflichten zu erfüllen. Kommen sie dem nicht nach, ist mit allen Formen juristischer Folgenanlastung zu rechnen; von der Untersagung des Betriebs bis hin zu Bußgeldern oder Strafen. Kommt es infolge der Pflichtverletzung zu Schäden, sind sie zudem Schadenersatzpflichtig nach den allgemeinen Vorgaben des Zivilrechts (etwa aus § 823 BGB).

2.1.1.1

Umgang mit Risiken

Die Hauptintention des Hygienerechts besteht darin, das Ziel „eines hohen Maßes an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen“ zu erreichen, so Art. 5 Abs. 1 Rahmen-VO. Dazu „stützt sich das Lebensmittelrecht auf Risikoanalysen, außer wenn dies nach den Umständen oder der Art der Maßnahme unangebracht wäre“ (Art. 6 Abs. 1 Rahmen-VO). der *Risikoanalysen* schließen sich als weitere Schritte an die *Risikobewertung* und das darauf gestützte *Risikomanagement*.

Laut Art. 6 Abs. 2 Rahmen-VO gilt: „Die *Risikobewertung* beruht auf den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen und ist in einer unabhängigen, objektiven und transparenten Art und Weise vorzunehmen.“

Nach Abs. 3 ist beim *Risikomanagement* „den Ergebnissen der Risikobewertung (...) Rechnung zu tragen, um die allgemeinen Ziele des Lebensmittelrechts

gemäß Artikel 5 zu erreichen“. Unter den Voraussetzungen des Art. 7 Abs. 1 ist dabei auch der Grundsatz der *Vorsorge* einzubeziehen.

Die Vorschrift macht deutlich, dass es einen – wie auch immer gearteten – „absoluten“ Schutz vor Risiken nicht geben kann. Es sind aber alle relevanten Risikofaktoren zu ermitteln und zu bewerten, um auf dieser Grundlage ein risiko- adäquates Schutzniveau zu erreichen.

2.1.1.2

Forderungen nach Lebensmittelsicherheit

Die in Art. 14 Rahmen-VO verankerte Forderung nach Lebensmittelsicherheit stellt gewissermaßen das Spiegelbild zu den Vorgaben zum Umgang mit Risiken dar; allerdings, ohne dies explizit auszuweisen. Stattdessen findet sich dort die pauschale Vorgabe (Art. 14 Abs. 1 Rahmen-VO)

„Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.“

Abs. 2 ergänzt:

„Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie

- a) gesundheitsschädlich sind,
- b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind“

Die folgenden Absätze führen näher aus, nach welchen Kriterien zu beurteilen ist, „ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich“ (Abs. 4) bzw. „ungeeignet“ (Abs. 5) ist.

Hervorzuheben ist darüber hinaus die in Art. 18 verankerte Forderung nach „Rückverfolgbarkeit“ von Lebensmitteln. Diese ist nach Abs. 1 „in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen“. Jeder Lebensmittelunternehmer muss nach Abs. 2 „in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel (...) erhalten haben. Dazu sind entsprechende „Systeme und Verfahren“ einzurichten. Umgekehrt ist auch die *Lieferung* an andere Unternehmen durch „Systeme und Verfahren“ zu dokumentieren (Abs. 3).

Weil die hier zu betrachtenden Prosuming-Ansätze die Lebensmittel in der Regel direkt an den Endverbraucher⁶ weitergeben, sind nur die Bezugsquellen zu dokumentieren. Nach dem Wortlaut der Vorschrift gilt dies allerdings bezogen auf „ein Lebensmittel“, was bei mehreren Bezugsquellen – wie etwa beim Food-Sharing – jedenfalls dann auf Schwierigkeiten stoßen kann, wenn die Bezugsquelle des Produktes nicht auf den ersten Blick erkennbar ist (was bei Eigenmarken der Supermarktketten der Fall ist, bei vielen anderen Produkten aber wohl eher nicht, so etwa bei Brot aus Bäckereien).

⁶ Der Begriff „Endverbraucher“ bezeichnet nach Art. 3 Nr. 18 der Rahmen-VO „den letzten Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.“

2.1.2

Lebensmittelhygiene-Verordnung 852/2004

Die Verordnung 852/2004 (Hygiene-VO) formuliert eine Reihe von Pflichten für die Lebensmittelunternehmer. Die Grundpflicht aus Art. 3 fordert von ihnen als „allgemeine Verpflichtung“, für alle unter ihrer Kontrolle unterstehenden Vorgänge zum Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen, dass „die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind“.

2.1.2.1

Allgemeine und spezifische Hygienevorschriften

Art. 4 formuliert weitere „allgemeine und spezifische Hygienevorschriften“ und verweist für die Primärproduktion (einschlägig für SoLaWi-Modell) auf Anhang I Teil A. Exemplarisch sei hier auf Anhang I Teil A II. Nr. 2 verwiesen, wo es – erneut in Gestalt einer allgemein gehaltenen Grundpflicht – heißt:

„Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.“

Die Vorschrift macht erneut deutlich, dass das Hygienerecht keinen „absoluten“ Schutz verlangt.⁷ Ihm liegt vielmehr ein risikobezogener Ansatz zugrunde, der im konkreten Fall auf der Grundlage der Risikobewertung eine „angemessene Beherrschung“ der Risikokonstellation verlangt (siehe dazu Abschnitte 2.1.1.1 und 2.1.2.2).

Für Lebensmittelunternehmer, die in einer der nachgelagerten Stufen tätig sind, finden sich die allgemeinen Hygienevorschriften in Anhang II.⁸ In allen Stufen sind zudem – soweit es um Produkte tierischen Ursprungs geht – die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

Spezifischen Vorgaben finden sich Art. 4 Abs. 3 der Hygiene-VO. Danach hat der Lebensmittelunternehmer „gegebenenfalls“ folgende Hygienemaßnahmen zu treffen:

- a) Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel;
- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollierfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette;
- e) Probennahme und Analyse.

Wie Buchstabe b zeigt, ist diese Liste nicht abschließend; angesichts der einschränkenden Formulierung „gegebenenfalls“ aber auch nicht in jedem Fall einschlägig.

⁷ Dies schon deshalb nicht, weil das Recht sonst etwas „Unmögliches“ fordern würde, was dem Grundsatz „ultra posse nemo obligatur“ widersprechen würde.

⁸ Einen Anwendungsfall, der auf Nr. 3 des Anhangs II Bezug nimmt, liefert das Urteil des EuGH vom 06. Oktober 2011 – C-382/10; siehe dazu Abschnitt 2.3 bei Fn. 15.

Art. 13 Abs. 2 der Hygiene-Verordnung eröffnet für die Europäische Kommission die Möglichkeit, Ausnahmen von den in den Anhängen I und II formulierten zu gewähren, zum Beispiel für Kleinbetriebe, die unmittelbar an lokale Kunden liefern. Unter Berücksichtigung der Ergebnisse zu den konkreten Bedingungen (siehe Kapitel 3), wäre zu prüfen, am man bei der Kommission entsprechende Vorschläge auf den Weg bringt.

2.1.2.2

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Art. 5 der Hygiene-Verordnung verlangt von den Lebensmittelunternehmern der Primärproduktion, dass diese „ein oder mehrere ständige Verfahren“ einrichten, durchführen und aufrechterhalten, die beruhen auf den Grundsätzen der „Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte“ (engl.: hazard analysis and critical control point – HACCP).

Die einzelnen Maßnahmen folgen dem Grundmuster zum Umgang mit Risiken aus der Rahmen-VO (siehe Abschnitt 2.1.1.1) und konkretisieren diesen in den Buchstaben a bis g aus Absatz 2. Ausgangspunkt ist dabei die Risikoanalyse, in Buchstabe a umschrieben als

„Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen“

Dem folgen Maßnahmen zum Risikomanagement, einschließlich Kontroll- und Korrekturmaßnahmen.

In dem Umfang, wie in SoLaWi-Modellen solche Risiken zu erwarten sind, sind diese verpflichtet, entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

2.1.2.3

Leitlinien

Nach Art. 4 Abs. 6 der Hygiene-VO können die Adressaten „für die Erfüllung ihrer Verpflichtungen aus dieser Verordnung unterstützend auf Leitlinien gemäß den Artikeln 7, 8 und 9 zurückgreifen“. Gemeint sind damit „gemeinschaftliche“ (Art. 9) sowie „einzelstaatliche“ (Art. 7 und 8) Leitlinien für eine „gute Hygienepaxis“ und für die Anwendung der Gefahrenanalyse und der Risikomanagement-Maßnahmen.

Für die Frage, wie einzelstaatliche Leitlinien auszuarbeiten sind, enthält Art. 8 prozedurale Anforderungen. Nach den Vorstellungen der Verordnung ist dies Aufgabe der „Lebensmittelwirtschaft“ (Abs. 1), also der problemnahen Akteure. Nach Abs. 2 können aber auch nationale Normungsgremien (also etwa das DIN) Leitlinien erstellen. In beiden obliegt es den Behörden der Mitgliedstaaten zu prüfen, ob die Leitlinien unter Beachtung der prozeduralen Anforderungen zustande kamen und sie geeignet sind, die Vorgaben aus den Art. 3 bis 5 (siehe Abschnitte 2.1.2.1 und 2.1.2.2) adäquat zur Anwendung zu bringen (Abs. 3).

Der europäische Normgeber folgt hier – ähnlich wie etwa in der Chemikalienverordnung REACH⁹ – dem regulatorischen Grundansatz, die Eigen-Verantwortung der wirtschaftlichen Akteure zu stimulieren. Dabei nimmt der Normgeber von einer reinen Selbst-Regulierung Abstand; stattdessen bettet er die Eigen-Verantwortung in einen entsprechenden öffentlich-rechtlichen Kontext ein, der sowohl hoheitlich Befugnisse als auch – im Sinne einer „inclusive governance“¹⁰ – die Mitwirkung sonstiger „interessierter Kreise“ (third parties) explizit vorsieht. So sind die Leitlinien nach Art. 8 Abs. 1 lit. a Hygiene-VO u.a. „im Benehmen mit Vertretern von Beteiligten, deren Interessen erheblich berührt werden könnten, wie zuständige Behörden und Verbrauchervereinigungen“.

2.2

Nationale Vorgaben

Die Verordnungen von EG und EU sind in allen Mitgliedstaaten unmittelbar geltendes Recht (Art. 288 AEUV). Auf nationaler Ebene sind ergänzend Sanktionsvorschriften zu erlassen (so in Deutschland die „Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeldverordnung“¹¹) und der Verwaltungsvollzug zu organisieren.

Auf Bundesebene gilt zusätzlich das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Das Gesetz nimmt an vielen Stellen auf die europäischen Vorschriften Bezug und stellt die Ermächtigungsgrundlage für die eingangs erwähnte Sanktionsverordnung bereit.

Außerdem sind die Mitgliedstaaten aufgefordert, nationale Leitlinien auf der Grundlage der in Abschnitt 2.1.2.2 erläuterten HACCP-Grundsätze fördern. Dies ist – wie bereits erläutert (Abschnitt 2.1.2.3) – Aufgabe der Lebensmittelwirtschaft, die allerdings das Benehmen herzustellen hat mit Behörden und den interessierten Kreisen. Die dabei zu beachtenden Verfahrensvorgaben hat das zuständige Bundesministerium gestützt auf Art. 84 Abs. 2 GG in den „AVV Lebensmittelhygiene“¹² umschrieben.

2.3

Zusammenschau

In der Zusammenschau lässt sich festhalten, dass europäische Vorgaben kein striktes, durch klare regelförmige Anweisungen (Rechtsbefehle nach dem Muster legislativen „command and control“) gekennzeichnetes Regime etablieren.

⁹ Siehe dazu Führ (2011), Praxishandbuch REACH, Kapitel 1, Rn. 4 ff.

¹⁰ Führ (2011), Praxishandbuch REACH, Kapitel 1, Rn. 56 und 100 ff.

¹¹ Verordnung zur Durchsetzung lebensmittelrechtlicher Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft; neu gefasst durch Bekanntmachung vom 9.5.2017, BGBl. I 2017, S. 1170 und 2018, S. 1389, zuletzt geändert durch Art. 1 der Verordnung vom 13.12.2018, BGBl. I 2588 (Nr. 47).

¹² Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV LmH), Bekanntmachung der Neufassung der AVV Lebensmittelhygiene vom 9. November 2009; zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 20.10.2014 (BAnz AT 07.11.2014 B2).

Sie enthalten vielmehr materielle Pflichten, die überwiegend den Charakter von – inhaltlich noch zu konkretisierenden – Grundpflichten aufweisen; dies auch in den Bereichen, die die Verordnung selbst als „spezifische Hygienevorschriften“ ausweist (siehe Abschnitt 2.1.2.1). Im Ergebnis bedeutet dies, dass in der Anwendung der Vorschriften jeweils die konkreten Umstände zu betrachten sind. Im Hinblick auf die spezifischen Risiken sind Maßnahmen zu ergreifen, die diesen in einer Weise begegnen, die man als „angemessene Beherrschung“ der Risiken charakterisieren kann. Dabei sind der für die Maßnahmen zu erbringende Aufwand und die praktischen Bedingungen ihrer Umsetzung mit zu berücksichtigen.

Diesen Befund bestätigt die Begriffsbestimmung in Art. 2 Abs. 3 der Hygiene-Verordnung, wo es heißt:

„Im Sinne der Anhänge dieser Verordnung bedeuten Ausdrücke wie „erforderlichenfalls“, „geeignet“, „angemessen“ und „ausreichend“ im Hinblick auf die Ziele dieser Verordnung erforderlich, geeignet, angemessen und ausreichend.“

Damit kommt zum Ausdruck, dass die Verordnung sich in diesen Fällen dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit verpflichtet sieht.¹³ Im Anwendungsbereich des Hygienerechts ist folglich – wie auch sonst in der Auslegung unbestimmter Rechtsbegriffe (der Vorschrift kommt mithin lediglich klarstellender Charakter zu) – immer nach dem „rechten Maß“ zu suchen.

Dies zeigt auch das Urteil des Europäischen Gerichtshofs in einem Fall, in dem es um "SB-Backshops" ging, bei denen die Kunden eine selbstschließende Klappe öffnen und mittel bereitliegender Zangen eigenständig Backwaren aus Behältnissen können. Der Gerichtshof formulierte im Tenor des Urteils,¹⁴ die Hygiene-VO (konkret: Anhang II Kapitel IX Nr. 3¹⁵)

„ist dahin auszulegen, dass in Fällen wie denen der Ausgangsverfahren bei Selbstbedienungsverkaufsboxen für Brot- und Gebäckstücke der Umstand, dass ein potenzieller Käufer die zum Verkauf angebotenen Lebensmittel denkmöglich mit bloßen Händen berühren oder sie anniesen kann, für sich allein nicht die Feststellung erlaubt, dass diese Lebensmittel nicht vor Kontaminationen geschützt sind, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.“

Das Gericht stellt damit klar, "dass allein die hypothetische Möglichkeit, dass die in Selbstbedienungstheken angebotenen Brot- und Gebäckstücke durch Kunden denkmöglich mit den Händen berührt werden können, nicht die Feststellung erlaubt, dass diese Lebensmittel nicht vor Kontamination geschützt

¹³ So auch O'Connor et al. (2014, 57).

¹⁴ EuGH, Urteil vom 06. Oktober 2011 – C-382/10 –, juris.

¹⁵ Nr. 3 hat folgenden Wortlaut: „Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.“ Siehe zu den allgemeinen und speziellen Hygienevorschriften Abschnitt 2.1.2.1.

seien."¹⁶ Es widerspricht der Auffassung der österreichischen Behörden, die darauf verwiesen hatten,¹⁷

dass die zum Einsatz kommende Vorrichtung den Kunden nicht daran hindere, eine Ware wieder in die Box zurückzulegen. Dadurch, dass die betroffenen Lebensmittel dem Niesen der Kunden ausgesetzt seien, könnten sich Keime und Viren auf ihnen absetzen. Ebenso könne das Anfassen der Lebensmittel mit den bloßen Händen zur Übertragung von Keimen beitragen.

Die Wirkung der Aussagen in dem Urteil beschränkt sich auf Backwaren. Sie gilt für alle Lebensmittel; und zwar unabhängig davon, ob der Kunde selbst unmittelbar auf diese zugreift (wie an den Verteilstellen von Food-Sharing-Angeboten; siehe Abschnitt 3.2) oder das Personal vom Kunden mitgebrachte Behältnisse befüllt (Abschnitt 3.1). Die Interpretationen des Europäischen Gerichtshofs sind bei der Auslegung der europäischen Vorgaben von den nationalen Behörden und Gerichten zu beachten. Sie formulieren damit zugleich die Pflichtstellung der Lebensmittelunternehmen.

Im Hinblick auf Prosuming-Angebote ist zudem ein weiterer Punkt relevant: Im Hygienerecht geht es nicht allein um hoheitliche Vorgaben an den Lebensmittelunternehmer; vielmehr regelt es zugleich das Verhältnis zu den Endverbrauchern. Dieses ist aber nicht, wie im klassischen Verwaltungsrecht, durch eine („vertikale“) Über- und Unterordnung zwischen Behörde und Regelungsadressaten gekennzeichnet, sondern dieses Verhältnis ist vielmehr in der Grundstruktur auf („horizontalen“) Gleichstellungsebene angesiedelt. Im Hinblick auf die rechtlichen Implikationen aus dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit hat dies zu Folge, dass dieses in seiner wechselbezüglichen Ausprägung¹⁸ zur Anwendung gelangt: Im Rahmen eines gemeinsam verfolgten Zweckes (hier: in der Bereitstellung und Nutzung von Prosuming-Angeboten) unterliegen alle Beteiligten in der Ausfüllung unbestimmter Rechtsbegriffe einem doppelten Pflichtbereich: Sie haben es einerseits übermäßige Belastungen des Gegenübers zu unterlassen; sie haben aber andererseits alle zumutbaren Maßnahmen zu ergreifen, um die Belange des Gegenübers zu fördern.

Orientiert an dem gemeinsam verfolgten (Prosuming-) Zweck ist das Maß des jeweils rechtlich zugunsten des Gegenübers Geforderten zu bestimmen unter Berücksichtigung des jeweiligen überlegenen Wissens und Könnens der Akteure. Mit anderen Worten: Wer sich aus einem Food-Sharing-Lager bedient, dem ist ein erhöhtes Maß an Aufmerksamkeit zuzumuten im Vergleich zu einem Kunden, der die Regale eines Geschäfts betrifft, in dem er kostenpflichtig Lebensmittel erwirbt.

¹⁶ Kraus 2011.

¹⁷ EuGH, Urteil vom 06. Oktober 2011 – C-382/10 – Rn. 11.

¹⁸ Siehe dazu ausführlich Führ (2003), Eigen-Verantwortung im Rechtsstaat, S. 152 ff. (mit der Abbildung auf S. 159) sowie 189 ff.

3 Praktische Umsetzung

Die praktische Umsetzung der Hygiene-Vorschriften ist im Folgenden an zwei Beispielen zu veranschaulichen. Die Debatte um kundeneigene Behältnisse, die von Lebensmittelunternehmen befüllt werden, zeigt exemplarisch, wie sich festgefügte Hygiene-Dogmen durch nationale Leitlinien verändern lassen (Abschnitt 3.1). Das zweite Beispiel (Abschnitt 3.2) widmet sich mit den Hygiene-Fragen rund um das Food-Sharing explizit einem Prosuming-Ansatz.

3.1 Kundeneigene Behältnisse

In Deutschland war bis vor kurzem die Verkehrsanschauung vorherrschend, es sei unzulässig, unverpackte Lebensmittel (Käse, Fleisch- und Wurstwaren etc.) in Behältnisse zu verpacken, die der Kunde mit in den Laden gebracht hat. Das häufig gehörte Argument lautete: „Das Verkaufspersonal darf keine Gegenstände annehmen, die der Kunde über die Ladentheke reicht“. Wie die Darstellung in Kapitel 2 zeigt, gibt es eine rechtliche Vorgabe, die diese Ansicht stützen würde, weder auf europäischer noch auf nationaler Ebene.¹⁹ Dessen ungeachtet erfreute sich diese vermeintliche Hygieneanforderung allgemeiner Zustimmung. Dies ist umso verwunderlicher als sich offenbar niemand die Frage stellte, weshalb – angenommen es gäbe eine solche Vorgabe – es zulässig sein sollte, Münzen und Geldscheine, die jeweils schon durch viele Hände gingen, zum Bezahlen durchaus „über die Theke“ zu reichen.

Angesichts der Debatte um Müllvermeidung nahmen aber offenbar die Zweifel an der Richtigkeit des vermeintlichen Dogmas zu. Im Februar 2018 veröffentlichte der „Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde“²⁰ das MERKBLATT „Coffee to go“-Becher - Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung“.²¹ Im Text heißt es:

Das MERKBLATT gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar. Das MERKBLATT wird vorgelegt und unterstützt von den Verbänden, die bundesweit Einzelunternehmen oder systemgeführte Lebensmittelunternehmen mit freiwilligen „Coffee-to-go“-Angeboten vertreten.

Die zentrale Botschaft des Merkblatts lautet: „Angebote zur (Wieder-) Befüllung mitgebrachter, kundeneigener Mehrwegbecher mit Heißgetränken zur

¹⁹ Auf weitere Fehlwahrnehmungen im EU-Lebensmittelrecht weisen O'Connor et al. (2014, 56 ff.) hin; etwa im Hinblick auf die Kennzeichnung „best before“, woraus wiederum unterschiedliche Vollzugspraktiken resultierten.

²⁰ Es findet sich folgender Hinweis: „Das MERKBLATT ist nach dem Verfahren der AVV Lebensmittelhygiene im Benehmen mit der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Bundesländer und den Behörden abgestimmt.“ Zum Verfahren der Erstellung von „Leitlinien“ auf nationaler Ebene siehe Abschnitt 2.2.

²¹ Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. 2018.

Mitnahme („Coffee to go“) sind in Betriebsstätten der Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel grundsätzlich möglich, sofern die jeweils verantwortlichen Lebensmittelunternehmer sich freiwillig hierfür entscheiden.“ Zur Begründung führt das Merkblatt aus, das Behältnis sei Kundeneigentum und werde auf explizite Veranlassung des Kunden befüllt, also nicht vom Lebensmittelunternehmer in Verkehr gebracht. Infolgedessen

könne „dem Unternehmer keine Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit des Bechers zugerechnet werden.

Hingegen hat der Lebensmittelunternehmer vollumfänglich die Verantwortung für hygienisch einwandfreie betriebliche Prozesse. Er hat durch geeignete Maßnahmen dafür Sorge zu tragen, dass beim Herstellen bzw. beim Brüh- und Befüllvorgang das Risiko der Kontamination des Umfelds oder anderer Lebensmittel durch den kundeneigenen Becher beherrscht und minimiert wird. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Selbstbedienung.“

Die Argumentation entspricht damit dem Begründungsmuster „wechselbezoglicher Verhältnismäßigkeit“, wie es Abschnitt 2.3 skizziert. Das Merkblatt beschreibt in der Folge die Risikoanalyse und die anhand der örtlichen Gegebenheiten vorzunehmenden Abwägungsvorgänge. Wenn auch nicht alle Einzelheiten der gegebenen Empfehlungen voll zu überzeugen vermögen, so zeigte das Merkblatt doch, dass die bisherige Verkehrsauffassung nicht haltbar war.

Mittlerweile lässt sich beobachten, dass sich auch jenseits des Kaffeeauschanks die Sichtweise im Vordringen befindlich ist, dass vom Kunden mitgebrachte Mehrweg-Behältnisse ohne Verletzung von Hygiene-Anforderungen über die Ladentheke gereicht werden dürfen. Teilweise sind spezielle Tablettvorgesehen, auf denen die von den Kunden mitgebrachten Behältnisse für den Wiegevorgang zu platzieren sind.

3.2

Food-Sharing: Balancierung von Nutzen und Risiken

Den Verlust von Lebensmittel zu vermeiden und zugleich weniger einkommensstarken Gruppen Zugang zu Lebensmitteln zu ermöglichen, sind Beiträge zum Gemeinwohl.²² Foodsharing-Angebote eröffnen zugleich die Chance, die natürlichen Lebensgrundlagen weniger zu belasten, weil weniger Nahrungsmittel erzeugt und transportiert werden müssen.²³ Damit einher geht eine effizientere Nutzung natürlicher Ressourcen (Energie, Wasser, Ackerland, Pflanzennährstoffe) sowie eine verringerte Freisetzung von Stoffen (z.B. Treibhausgase, Abwasser und Abfall).

²² Dies ist auch auf Ebene der Europäischen Kommission anerkannt, die einen „exchange of good practice in food waste prevention and reduction“ organisiert; siehe dazu unter https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices/food_redistribution_en.

²³ Siehe dazu die – im Rahmen des EU-Projektes „Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies (FUSIONS)“ erstellten „Recommendations and guidelines for a common European food waste policy framework“ (vom 30.07.2016); zugänglich unter

Mit Prosuming-Ansätzen lassen sich zudem neue Geschäftsmodelle realisieren, was nicht nur zu Arbeitsplätzen führt, sondern auch zu neuartigen Gelegenheiten sozialer Interaktion zwischen den Beteiligten. Alle vorgenannten Aspekte sind zu berücksichtigen, wenn es darum geht, das „rechte Maß“ an Hygiene-Anforderungen für die Verteilvorgänge von Food-Sharing-Angeboten zu bestimmen.

Tabelle 1: Hazard analysis of sharing of food (Lücke et al. 2018)

Food	Main hazards	Risk of eating unsafe food	Preventive action
Home-prepared perishable food (e.g. leftovers from meals)	bacterial enteropathogens; norovirus; <i>Staphylococcus aureus</i>	high	No sharing
Fresh meat, poultry and fish, unpackaged or in opened packages	bacterial enteropathogens	Intermediate	No sharing
(Packaged) Foods carrying a "use-by"-date (e.g. pre-packaged meat, pre-cut salads)	bacterial enteropathogens; <i>Listeria monocytogenes</i>	high	No sharing
Entire fruit and vegetables (packaged or unpackaged)	bacterial enteropathogens; mycotoxins	low ¹	Inspection prior to sharing
Bread and other fully baked, shelf-stable goods	(if unpackaged) Allergens	low ²	Information of recipients
	mycotoxins	low ³	Inspection prior to sharing
Pasteurized milk; in-pack pasteurized perishable food	<i>Bacillus cereus</i>	low ⁴	refrigeration; inspection after opening
Pasteurized perishable, easily recontaminated food supporting growth of <i>Li.monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Intermediate⁵	Inspection after opening; no eating past the "best before" date
Yoghurt	mycotoxins	low ²	Inspection after opening
Cheese	mycotoxins	low ²	Inspection

Tabelle 1 erlaubt es, Verfahrensanweisungen für die Verteiler und Nutzer von Food-Sharing-Angeboten zu formulieren, die den Vorgaben der europäischen Hygiene-VO gerecht werden.

3.2.1

Risikoanalyse für Food-Sharing-Angebote

Lücke et al. 2019 entwickeln – gestützt auf einschlägige Literatur²⁴ – ein Raster, um die Risiken von Food-Sharing-Angeboten im Hinblick auf die Vorgaben der europäischen Hygiene-Verordnung einzuordnen. Auf dieser Grundlage können die Betreiber entsprechende Risikomanagementmaßnahmen konzipieren.

3.2.2

Empfehlungen für Betreiber

Lücke et al. (2018) formulieren eine Reihe von Empfehlungen für die Betreiber von Food-Sharing Angeboten. Diese decken sich spiegelbildlich mit den Empfehlungen für die Behörden (Abschnitt 3.2.3), beinhalten aber etwa auch den Vorschlag einer Haftungsfreistellung, die von den Nutzern der Angebote zu gewähren wäre.

Soweit die Abgabe nicht unter Aufsicht erfolgt (analog des „Tafel“-Konzeptes) stellt sich die Frage, ob sich eine solche Freistellung auch durch einen Aushang bewerkstelligen ließe; etwas in dem Sinne „Nutzung auf eigene Gefahr – bitte prüfen Sie jedes entnommene Lebensmittel gründlich daraufhin, ob es verunreinigt oder verdorben ist“.

3.2.3

Empfehlungen für den behördlichen Vollzug

Lücke et al. (2018) empfehlen den Lebensmittelüberwachungsbehörden, die Organisatoren von Food-Sharing-Angebote anzuhalten, eine verantwortliche Person („Betreiber“) zu benennen. Der Betreibe sollte zudem einen Plan und Aufzeichnungen darüber erstellen, wer zu welchen zeitlichen Intervallen für die Wartung und Reinigung der Verteilstellen zuständig ist.

Die Verteilstellen sollten zudem so gelegen sein, dass absichtliche Manipulationen und sonstige der Lebensmittelqualität abträgliche Verhaltensweisen minimiert werden.

Außerdem seien klare Anweisungen für Spender, Verteiler, aber auch für die Empfänger Lebensmittel zu erstellen.

Soweit ersichtlich, decken die von den überregionalen Food-Sharing-Initiativen erstellten Musteranweisungen und Formblätter einige der vorgenannten Forderung ab. Im Einzelfall dürften aber die Anforderungen an den Aufstellort der Verteilstellen weiterhin strittig sein.

²⁴ Sie verweisen etwa auf Stegmanns, T., Pantchev, A. (2017) Proceedings der 58. Arbeitstagung, AG Lebensmittelhygiene, Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG), Garmisch, S. 45.

3.3 Anforderungen aus dem Übermaßverbot

Hygiene-Maßnahmen belasten die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft; unterlassene Hygiene kann Leben und Gesundheit der Endverbraucher gefährden. Der Staat hat vor diesem Hintergrund die in den Schutzpflichten zugunsten der Grundrechte wurzelnde Aufgabe, ein Mindestmaß an Schutz der Endverbraucher zu gewährleisten und zugleich so wenig wie möglich die Grundrechte der Lebensmittelunternehmer zu beeinträchtigen. Zugleich hat er die Gemeinwohlbelange, die mit Prosuming-Ansätzen einhergehen (siehe Abschnitt 3.2), in die Abwägung einzubeziehen.

Aus der Gleichordnungsperspektive sind die nichtstaatlichen Akteure aufgerufen, das ihnen Mögliche und Zumutbare zu unternehmen, um lebensmittelbedingte Risiken zu minimieren.

Der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit wirkt in einer solchen „triangulären“ Konstellation an allen Schenkeln des damit aufgespannten Dreiecks. Im Verhältnis zwischen Staat und privaten Akteuren im Sinne der vorstehend skizzierten Über- bzw. Mindestmaßgebotes. Er ist aber auch bedeutsam, wenn es darum geht, das Spannungsverhältnis zwischen den privaten Akteuren möglichst schonend aufzulösen. Hier greift das Gebot wechselseitiger Rücksichtnahme- und – soweit ein überlegenes Wissen oder Können vorhanden ist – auch der Förderung (siehe Abschnitt 2.3.)

4 Schlussfolgerungen

Im Hinblick auf die Frage, ob sich aus dem Hygienerecht substantielle Hemmnisse („Stolpersteine“) ergeben, die einer Umsetzung von Prosuming-Modellen im Lebensmittelsektor im Wege stehen, lassen sich auf der Basis dieser gutachterlichen Stellungnahme folgende Schlussfolgerungen formulieren.

Die Vorgaben des europäischen Hygienerechts folgen dem Grundsatz regulierter Eigen-Verantwortung: Mit ihren unbestimmten Rechtsbegriffen eröffnen sie einen Gestaltungsraum für die Akteure der Lebensmittelwirtschaft. Sie erlauben zudem, auf nationaler Ebene „Standards“ in Form von Leitlinien zu formulieren. Damit lassen sich Rechtsunsicherheiten verringern und den Überwachungsbehörden spezifische Prüfungsmaßstäbe zur Verfügung stellen, die wiederum auf hilfreich sind für die Betreiber von Prosuming-Angeboten; etwa um Verfahrensanweisungen für die Mitwirkenden zu erstellen.

Es empfiehlt sich, eine weitere Prüfung, ob und an welcher Stelle im Bereich des Food-Sharings oder auch von SoLaWi-Modellen ein entsprechender Bedarf besteht. Inhaltlich kann man dabei Vorschläge aus der Wissenschaft (Lücke et al. 2018) zurückgreifen. So wäre etwa denkbar, die bestehenden Formblätter der Initiativen daraufhin zu prüfen, ob und an welcher Stelle hier aus Sicht der Hygiene-Anforderungen ein Konkretisierungsbedarf besteht und wie sich dieser in einer praxistauglichen Form befriedigen lässt.

Für den Fall, dass einzelne Vorgaben aus den Anhängen I und II der Hygiene-Verordnung einer solchen nationalen Standardisierung im Wege stehen, eröffnet Art. 13 Abs. 2 der Hygiene-Verordnung für die Europäische Kommission die Möglichkeit, Erleichterungen auf dem Wege von Durchführungsverordnungen in den Anhängen zu verankern. Der Verordnungstext nennt beispielhaft „Kleinbetriebe, die unmittelbar an lokale Kunden liefern“. Es erscheint aber auch gerechtfertigt, im Bereich von Prosuming-Ansätzen Ausnahmen vorzusehen; etwa, um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Ob ein diesbezüglicher Bedarf besteht, wäre unter Rückgriff auf Erfahrungsberichte der Akteure sowie der Vollzugsbehörden zu prüfen. In diesem Sinne könnte man eine Evaluation der Anwendung der Hygiene-Vorschriften erwägen. Diesbezüglich lässt sich auch auf die Empfehlungen des EU-Projektes FUSIONS (2016) zurückgreifen, die auch auf Hygiene-Aspekte eingehen.²⁵

Auf der Grundlage der dabei erzielten Befunde, lässt sich beurteilen, ob darüber hinaus alternative Gestaltungsoptionen – etwa ein EU-weit abgestimmter Leitfaden zur Hygiene für Prosuming-Initiativen – einer genaueren Betrachtung zu unterziehen sind, was einen darauf bezogenen Forschungsbedarf begründen würde.

²⁵ So etwa unter so unter 4.4. in ihren Empfehlungen unter Verweis u.a. auf O’Connor et al. (2014).

5 Literatur

- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (2018); MERKBLATT „Coffee to go“-Becher - Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Bechern zur Abgabe von Heißgetränken in Bedienung oder Selbstbedienung, Berlin Februar 2018
- Führ, Martin (2003): Eigen-Verantwortung im Rechtsstaat, Berlin (Duncker & Humblot).
- Führ, Martin (2011): Praxishandbuch REACH, Köln (Heymanns).
- FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) 2016: „Recommendations and guidelines for a common European food waste policy framework“ (vom 30.07.2016); zugänglich unter: DOI: <http://dx.doi.org/10.18174/392296>
- Kraus, Markus (2011): EuGH konkretisiert Hygieneanforderungen an Selbstbedienungstheken bei SB-Backshops, Newsletter 11/2011, Meyer Rechtsanwälte; zugang über <http://www.lmk-bayern.de/index.php/infos-dokumente/fachinformationen/rechtliches-gesetze-urteile/905-backshops-eugh-konkretisiert-hygieneanforderungen/file> (so am 15.02.2019).
- Lücke, Friedrich-Karl/Pichner, Rohtraud/Freytag-Leyer, Barbara (2019): Risks and benefits associated with sharing of food, Poster, presented at the EFSA 2018 Conference “Science – Food – Society”, Parma (IT), 18-21 September 2018
- O’Connor, Clementine/ Gheoldus, Manuela/ Jan, Olivier (2014): Comparative Study on EU Member States’ legislation and practices on food donation, Studie im Auftrags des Wirtschafts- und Sozialausschusses der EU, zugänglich unter <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.events-and-activities-eu-food-donations>, so am 15.02.2019.
- Stegmanns, T., Pantchev, A. (2017) Proceedings der 58. Arbeitstagung, AG Lebensmittelhygiene. Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG), Garmisch