

I Documentation „Cleaning and temperature“

Month:

Year:

Organization:

Day	Temperature max. 7 °C [√]	Cleaning done [√]	Inspection of stored food [√]	Signature [Name]	Remarks / Special incident / Measures to be taken in the event of deviations	Corrective measures done [Date, Signature]
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Date of disinfection:

II Donation list

➤ Documentation of food to be stored (*Please write continuously throughout the lines*)

Date [Day/Moth/Year]	Donation [Art und Menge der Lebensmittel]	Cold chain compliance [√]	Best before date	foodsharing-ID OR name and adress of donor	Signature of person with certificate

Bei Fragen wenden Sie sich an Personen der Einrichtung!

III ID list

- Privacy-compliant documentation of donors (to be kept locked)

Organization:

ID	Name and adress (Phone)

V Instruction signs

The two instruction signs („Hinweise für Spender*innen“ (information for donors), „Mitnahme kostenloser Lebensmittel“ (taking free food)) and the general allergen information (all self-adhesive) are available on request from the Verbraucherzentrale Berlin (email to ernaehrung@vz-blm.de) and are enclosed in the printed form of the guide at the front of the folder. In addition, the instruction signs are also available as downloads for printing on the website www.vz-blm.de/berlin-isst-klimafreundlich („Verteilstationen“).

VI Checklist „Implementation“

- **Assemble the responsible person and support team**
 - Clarify liability situation

- **Setting up the dispensing device**
 - Kühlschrank/Regal/Schrank
 - Thermometer
 - Lebensmittelboxen
 - Greifzange
 - Mülleimer

- **Complete two trainings**
(any team member who takes care of food inspection)
 - Hygiene-HACCP-training/video (repeat annually)
www.vz-blm.de/hygiene-schulung
 - Infection control-training (initial instruction at the responsible health authority or online refresher at <https://kw.my/Qt5PLD/#/>)

- **Register implementation of community fridge to the responsible food security authority**
 - Send an informal e-mail to responsible food security authority of your the district (with reference to concept of Verbraucherzentrale Berlin)
 - E-mail address at <https://service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaeamter/>
 - Name the organization and the responsible person and representative

- **Place instruction signs at community fridge**
 - Hinweis für Spende (information for donors)
 - Hinweis für Mitnahme (taking free food)
 - Allergenhinweis (general allergen information)

- **Sign up for regular food alerts (for Berlin)**
 - hygiene@tafel-berlin.de (write an e-mail to be added to the mailing list)
OR
 - subscribe RSS-Feed at www.lebensmittelwarnung.de
OR
 - install an appropriate app

- **Determine opening hours and cleaning schedule**
 - designate contact person during opening hours
 - organize daily cleaning

- **Cleaning products**
 - Soap
 - Desinfection
 - Cloth
 - Bucket
 - Brush

- **Prepare folders with documents**
 - guideline + hygiene-/HACCP-concept
 - lists (documentation)
 - documentation of trainings
 - checklist „cleaning and temperature“
 - donation lists
 - ID-list
 - hygiene protocol
 - further flyer/guidance

VII Implementation Overview

- Note what food is permissible or prohibited for passing (p. 11/12).
- Check if...
 - food is suitable (best before can be overdue) (p. 12/13).
 - cold chain was maintained (p. 14).
 - labeling is complete (p. 14).
 - packaging is undamaged and transport containers are food-safe (S. 15).

- Enter food and donors with ID in the donation list (p. 16/17).



- Make sure to store the food properly (e.g. earthy vegetables downwards) (p. 18).
- Wash your hands before handling food or alternatively use gloves or other aids (p. 22).

- Check the refrigerator temperature every day (documentation „cleaning and temperature“) (p. 23).



- Clean the community fridge daily when in use (and if necessary) (documentation „cleaning and temperature“) (p. 23).



- Check stored food daily for edibility (documentation „cleaning and temperature“) (p. 24).



- Disinfect the community fridge once a month (documentation „cleaning and temperature“) (p. 24).



- Be aware of signs of pest infestation (p. 25).

- Check the community fridge monthly for compliance with all tasks (documentation „hygiene protocol“) (p. 25).



VIII Crisis management: What should I do if...

Case	Things to do
Suspected infections of responsible persons and employees	<ul style="list-style-type: none"> • Prohibition of activity until recovery
Donation/transportation of non-refrigerated food	<ul style="list-style-type: none"> • no acceptance • disposal
Donation of microbiologically sensitive/prohibited food	<ul style="list-style-type: none"> • no acceptance • disposal
Lack of labelling on food	<ul style="list-style-type: none"> • (Ergänzung möglich) • no acceptance • disposal
Packaging not food-safe (e.g. garbage bags, newspaper)	<ul style="list-style-type: none"> • no acceptance • disposal
Contamination in the refrigerator/shelf	<ul style="list-style-type: none"> • disposal of all loose food • cleaning
Spoilage of stored food	<ul style="list-style-type: none"> • disposal of spoiled food • cleaning if necessary
Pests (mice, insects, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • disposal of all food • pest control • Close community fridge until pest control is over
Defective cooling	<ul style="list-style-type: none"> • disposal of refrigerated food • repair refrigerator • no storage of cooled food
Instruction signs not legible	<ul style="list-style-type: none"> • renewal of instruction signs
Food recall	<ul style="list-style-type: none"> • check food in the community fridge and dispose if necessary • Attach a food warning as a notice for consumers

IX Hygiene-/HACCP-Konzept (No translation)

An dieser Stelle wird die Gefahrenanalyse von öffentlichen Kühlschränken/Fairteilern und das auf den HACCP-Grundsätzen (*Hazard Analysis und Critical Control Point*) entwickelte Präventivprogramm für eine frühzeitige Reduzierung von lebensmittelassoziierten Gesundheitsgefahren aufgeführt. Das Präventivprogramm umfasst dabei (allgemeine) Hygienemaßnahmen und kritische Kontrollpunkte, um mögliche Risiken zu minimieren.

Prozessbeschreibung

Die Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln mittels öffentlich zugänglicher Kühlschränke kann grundsätzlich in drei Schritte unterteilt werden:

1. Anlieferung

Überschüssige Lebensmittel können von

- a) Privatpersonen gespendet werden.
- b) direkt von einem Lebensmittelbetrieb (Supermarkt, Bäckerei o. ä.) angeliefert werden.
- c) durch hygienerechtlich-geschulte und registrierte ehrenamtlich Helfende oder Mitarbeitende der verantwortlichen Einrichtung von einem Lebensmittelbetrieb abgeholt und zur Verteilstation gebracht werden.

2. Lagerung

Lebensmittel werden in einem öffentlich zugänglichen Kühlschrank oder Schrank gelagert und stehen Verbraucher*innen zur kostenlosen Mitnahme zur Verfügung.

3. Verteilung

Verbraucher*innen nehmen sich die Lebensmittel aus der öffentlichen Abgabevorrichtung/ Verteilstation heraus und verzehren diese.

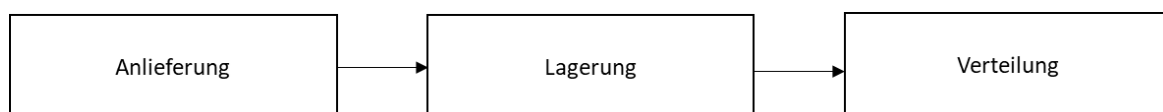
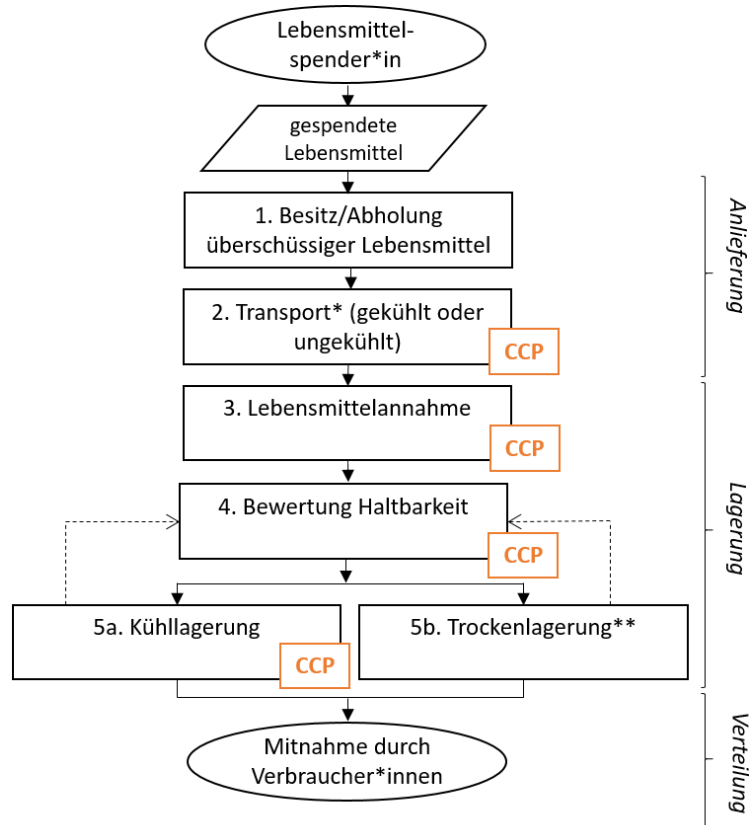


Abbildung 1: Schritte der Weitergabe überschüssiger Lebensmittel in Verteilstationen

Fließdiagramm

Zur Übersicht wird der Prozess nachfolgend in einem Fließdiagramm dargestellt:



* Transport kann durch Spender*innen, Mitarbeitende der verantwortlichen Einrichtungen oder durch Lieferanten direkt erfolgen
**wenn Trockenlagerung möglich

Abbildung 1: Fließdiagramm der einzelner Prozessschritte (1. -5.) in einer Verteilstation mit kritischen Kontrollpunkten (CCP)

Gute Hygienepraktiken

Die nachfolgende Tabelle enthält die im Rahmen der Umverteilung von Lebensmitteln in Verteilstationen zu beachtenden Hygienepraktiken und Lenkungsmaßnahmen zur Erfüllung einer guten Hygiene-Praxis und des Gesundheitsschutzes. Es werden Leitlinien dazu aufgeführt, wie die Gefahren kontrolliert werden können (Spalte 2), ob und wie die Anwendung überwacht werden muss (Spalte 3), ob es notwendig ist, die angewandte Überwachung zu dokumentieren (Spalte 4) und welche Korrekturmaßnahmen anzuwenden sind, wenn die Überwachungsergebnisse zeigen, dass die Lenkungsmaßnahmen nicht ordnungsgemäß angewendet wurden (Spalte 5).

Praxis	Kontrollinfrastruktur/-tätigkeiten	Monitoring	Aufzeichnungen	Korrekturmaßnahmen
1. Reinigung und Desinfektion	Reinigungsplan und Anweisung Tägliche Reinigung mit Checkliste; Monatliche Desinfektion	Monatliche Prüfung der Reinigungs-Checkliste	Dokumentation der Reinigung (Checkliste) Dokumentation, wenn eine fehlende Einhaltung vorliegt	<i>Erneute Reinigung des Kühlschranks. Überprüfung und ggf. Entsorgung der Lebensmittel</i> <i>Überprüfung des Reinigungsplans und der Zuständigkeiten bzw. Austausch der zuständigen Personen</i>
2. Schädlingskontrolle und -bekämpfung	Tätigkeiten der Schädlingskontrolle und -bekämpfung Tägliche Sichtkontrolle der Lagerräume	Tägliche Sichtkontrolle Monatliche Prüfung	Nur bei Korrekturmaßnahmen (Hygieneprotokoll)	<i>Durchführung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen und Schließung für die Dauer der Bekämpfung</i> <i>Überprüfung und ggf. Entsorgung der Lebensmittel</i>
3. Technische Wartung und Instandhaltung	Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Thermometers und der Kühlschrankfunktionen	Tägliche Sichtkontrolle während der Temperaturkontrolle Monatliche Prüfung	Nur bei Korrekturmaßnahmen (Hygieneprotokoll)	<i>Reparatur oder Austausch des Kühlschrankthermometers</i> <i>Überprüfung der Temperatur mit einem anderen Thermometer</i> <i>Bei Defekt des Kühlschranks ggf. Entsorgung der Lebensmittel</i>
4. Umgang mit Abfällen	Geeignete Entsorgungsmöglichkeiten (Mülltonnen) für Lebensmittel und Verpackungen sind vorhanden	Gelegentliche Sichtkontrolle der Mülltonnen	Nur bei Korrekturmaßnahmen (Hygieneprotokoll)	<i>Überprüfung und Überarbeitung des aktuellen Abfallmanagements</i>
5. Personal (Hygiene und Gesundheitsstatus)	Bestehen von Hygienevorschriften und Durchführung von IfSG-Belehrung und Hygiene/HACCP-Schulung mit dem Personal (eingeschlossen ehrenamtliche Helfende) als Voraussetzung zur Annahme und Kontrolle der Lebensmittel	(Ehrenamtlich) Mitarbeitende müssen Schulungsnachweis erbringen Kontrolle der Belehrung	Dokumentation des Erhalts von Hygieneanweisungen Führung einer Anwesenheitsliste während den Schulungen	<i>Nicht-geschulte Mitarbeitende über Tätigkeitsverbot informieren</i> <i>Schulung für die Mitarbeitenden nachholen</i>
6. Arbeitsmethodik	Die Mitarbeitenden und Helfenden befolgen klare Arbeitsanweisungen und Vorschriften (Hygienekonzept)	Tägliche Sichtkontrollen	Nur bei Korrekturmaßnahmen	<i>Erneute Personalschulung</i>
7. Temperaturüberwachung in der Lagerumgebung	Temperatur in der Lagerumgebung (Kühlung) ist für die Temperaturanforderung der Produkte geeignet Ein Kühlschrankthermometer ist vorhanden	Tägliche Kontrolle der Kühlschranktemperatur Monatliche Prüfung der Temperatur-Checkliste	Dokumentation der Temperaturkontrolle (Checkliste) Dokumentation, wenn Abweichungen der vorgegeben Kühltemperatur auftreten	<i>Austausch/Reparatur/Reset Kühlvorrichtung</i> <i>Auf Grundlage des Ausmaßes der Nichteinhaltung ggf. Entsorgung der Lebensmittel</i>

8. Produktinformationen	Schriftliche Informationen verpackter Lebensmittel über das Produkt, die geeignete Handhabung, Lagerung und Zubereitung durch die Verbraucher*innen und Allergenkennzeichnung sind Akzeptanzkriterium für die Umverteilung	Sichtkontrolle	Dokumentation der Einhaltung in Spende-Liste	<i>Überarbeitung der Informationen, wenn erforderlich und vorhanden</i> <i>Entsorgung nicht gekennzeichnete, verpackter Lebensmittel.</i>
9. Kontrolle der Haltbarkeitsdauerangaben	Einhaltung der Datumskennzeichnungspflicht („Mindesthaltbarkeitsdatum“) Geeignete Lagerung von Lebensmitteln gemäß den vom Hersteller empfohlenen Bedingungen; Transportkühlung wird ggf. eingehalten	Lebensmittel werden auf Datumskennzeichnung kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden Prüfung, ob auf vorverpackten Lebensmitteln ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben ist	Dokumentation der Einhaltung der Datumskennzeichnung und Kühlkette in Spenden-Liste bei der Anlieferung	<i>Entsorgung (keine Lagerung und Umverteilung) von Lebensmitteln ohne Datumskennzeichnung oder ggf. Einhaltung der Kühlkette</i>
10. Bewertung und Kontrolle der Lebensmittel, einschließlich Bewertung der Verkehrsfähigkeit (Genießbarkeit)	Prüfung der Lebensmittel Arbeitsanweisung und Schulung zur Bewertung Rückverfolgbarkeitssystem	Lebensmittelkontrolle während der Anlieferung und Lagerung der Lebensmittel Bei (vorverpackten) Lebensmitteln, für die kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich ist (z. B. Obst und Gemüse, Backwaren usw.), erfolgt eine optische (z. B. schimmelfrei) ggf. sensorische Bewertung (Geruch) und Entscheidung, ob sie noch genusstauglich sind. Lebensmittel mit einem überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum dürfen umverteilt werden, wenn sie überprüft werden auf: (1) Unversehrtheit des Verpackungsmaterials (keine Beschädigung, keine Öffnung, keine Kondensation usw.), (2) ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel bei der erforderlichen Temperatur, (3) optische Bewertung der Genusstauglichkeit (z. B. Verpackung nicht aufgebläht, keine sichtbaren Veränderungen bei Trockenware z. B. Schädlinge), (4) ggf. stichprobenartige sensorische Prüfung (d.h. Öffnen der Verpackung und riechen sowie kosten)	Dokumentation der Kontrolle auf Verkehrsfähigkeit in Spenden-Liste bei der Anlieferung Dokumentation der Kontrolle während der Lagerung (Checkliste)	<i>Entsorgung (keine Lagerung und Umverteilung) von Lebensmitteln in den folgenden Fällen:</i> <i>1. unzureichende restliche Haltbarkeitsdauer oder Verderb des Produkts,</i> <i>2. Erhalt nach Ablauf des Verbrauchsdatums,</i> <i>3. Beschädigte (Innen-)Verpackung,</i> <i>4. unsachgemäße oder fehlende Kennzeichnung,</i> <i>5. Lebensmittel, die nach Sinnesprüfung nicht mehr akzeptabel sind</i>

Gefahrenanalyse, Festlegung kritischer Kontrollpunkte und Lenkungsmaßnahmen

Jede Stufe des Prozesses ist mit potentiellen Gesundheitsgefahren verbunden. Hierbei können (mikro-)biologische Gefahren wie Schimmelpilze (insbesondere Toxin bildende), Bakterien (z. B. Clostridien, Salmonellen), sonstige Infektionserreger wie Endoparasiten (Toxoplasmoserregger) und Lagerschädlinge oder auch chemische oder physikalische Gefahren eine Rolle spielen.

Die nachfolgende Tabelle listet alle potentiellen Gesundheitsgefahren während der einzelnen Prozessschritte (1. - 5.) auf und nennt die durchzuführenden Lenkungsmaßnahmen (präventive Verhaltensweisen und Vorkehrungen) sowie die kritischen Kontrollpunkte, Kontrollmechanismen und Korrekturmaßnahmen zur Gefahrenkontrolle.

Gefahrenanalyse der Prozessschritte einer Verteilstation:

Tabelle 1: Gefahrenanalyse von Verteilstationen

Prozessschritt	(Mikro)Biologische/Chemische/ Physikalische Gefahr	Lenkungsmaßnahmen	CCP ¹ /CP	Kontrollmechanismus	Korrekturmaßnahmen
1. – 5. (Abholung/ Transport/Lebensmittel -annahme/Lagerung)	Übertragung von Infektionen durch transportierende oder verantwortliche Personen	<ul style="list-style-type: none"> • Belehrung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden nach IfSG • Dokumentation: Unterschrift nach Belehrung/ Nachweis 	CP		
2. Transport	Wachstum pathogener Mikroorganismen aufgrund des Transports ungekühlter, aber kühlpflichtiger Lebensmittel zwischen 2 °C und 8 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden (Flyer) • Einhaltung der Kühlkette und Transportkühlung der Ware • Hinweisschild (Spende) 	CPP	Dokumentation der Lebensmittel und der Transportkühlung durch Spendende Kontrolle durch Verantwortliche/Befugte	<ul style="list-style-type: none"> • keine Lagerung in Verteilstation • ggf. Entsorgung

¹ Die in der Gefahrenanalyse als relevant identifizierten kritischen Kontrollpunkte (CCP) wurden anhand des Entscheidungsbaumes des Nachlagewerks „Praxishandbuch Hygiene & HACCP“, analysiert (Lehmkuhl (Hrsg.) <https://www.behrs.de/titel/praxishandbuch-hygiene-und-haccp/280?p=24>). Definition CCP: Schritt bzw. Prozess, bei dem eine relevante Gesundheitsgefahr auftreten kann und dieser Gefahr durch eine gezielte Maßnahme (Lenkungsmaßnahme) vorgebeugt bzw. sie beseitigt oder zumindest auf ein erträgliches Maß reduziert wird. Des Weiteren existiert kein nachfolgender Schritt bzw. Prozess, durch den diese Gesundheitsgefahr beherrscht wird.

3. Lebensmittel- annahme	Wachstum pathogener Mikroorganismen aufgrund der Anlieferung und Lagerung mikrobiologisch sensibler Lebensmittel (z. B. überschrittenes Verbrauchsdatum bei Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, aber auch Sprossen und geschnittene Salate, zubereitete Speisen mit rohem Ei oder Rohmilch etc.)	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden (Flyer) Verbot von Lagerung bestimmter Lebensmittel Hinweisschild (Spende) 	CPP	<p>Kontrolle und Prüfung durch Verantwortliche/Befugte</p> <p>Dokumentation der Lebensmittel (Art, Menge der LM) durch Spendende</p>	<ul style="list-style-type: none"> keine Lagerung in Verteilstation ggf. Entsorgung
3. Lebensmittel- annahme	Fehlende Kennzeichnung auf Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden (Flyer) Hinweisschild (Spende) 	CCP	Kontrolle der Kennzeichnung auf LM-Verpackungen bei Anlieferung und Dokumentation der Kontrolle durch Verantwortliche/Befugte	<ul style="list-style-type: none"> Keine Lagerung in Verteilstation ggf. Entsorgung
4. Lebensmittel- annahme	Schadstoffübertragung aufgrund von unpassender LM-Verpackungen (z. B. Müllbeutel)	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden (Flyer) Sichtkontrolle der Verpackung bei Anlieferung Hinweisschild (Spende) 	CP		<ul style="list-style-type: none"> Keine Lagerung in Verteilstation ggf. Entsorgung
4. Lagerung	Verpackungsschäden/Fremdkörper (Glassplitter etc.)	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden Eingängige Prüfung der Verpackungen durch Lebensmittelabholende und Verantwortliche Hinweisschild (Entnahme) 	CP		<ul style="list-style-type: none"> Keine Lagerung in Verteilstation ggf. Entsorgung
4. Lagerung	Verunreinigungen im Kühlschrank/Regal	<ul style="list-style-type: none"> Tägliche Reinigung der Abgabeeinrichtung 	CCP	Monatliche Überprüfung der Reinigungsarbeiten und -listen durch Verantwortliche oder Befugte und Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> Entsorgung aller losen Lebensmittel erneute Reinigung

4. Lagerung	Wachstum pathogener Mikroorganismen auf Lebensmitteln aufgrund fehlender Mitnahme von Lebensmitteln durch Verbraucher*innen und folglich Verderb	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene/HACCP-Schulung der ehrenamtlichen Helfenden und Mitarbeitenden Tägliche Kontrolle der Lebensmittel im Kühlschrank durch Verantwortliche oder Mitarbeitende/ehrenamtlich Helfende 	CCP	Tägliche Überprüfung der lagernden Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Entsorgung der verdorbenen Lebensmittel erneute Reinigung
4. Lagerung	Schädlinge (Mäuse, Insekten etc.)	<ul style="list-style-type: none"> abschließbare Aufbewahrungsmöglichkeit (Kühlschrank, Schränke) 	CP		<ul style="list-style-type: none"> Schädlingsbekämpfung für die Dauer der Bekämpfung Schließung
4. -6. Lagerung/Kühlung/Mitnahme	Manipulation von Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Geschützter und beaufsichtigter „Geschäftsraum“ mit Öffnungszeiten abschließbare Aufbewahrungsmöglichkeiten 			<ul style="list-style-type: none">
5. Kühlung	Wachstum pathogener Mikroorganismen in leicht verderblichen Kühlprodukten aufgrund fehlender/defekter Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> Lagerung im Kühlschrank ca. 4 °C bis max. 7 °C Kühlschrankthermometer 	CCP	Tägliche Kontrolle der Temperatur (max. 7 °C) mittels Thermometer durch Verantwortliche oder Befugte mit Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> Entsorgung der kühlpflichtigen Lebensmittel Reparatur des Kühlschranks; Lagerung kühlpflichtiger LM erst bei erneuter Funktionsfähigkeit des Geräts
5. Lebensmittelmitnahme	Übertragung von Infektionen über Verbraucher*innen durch Anfassen und erneutes Hineinlegen der Ware	<ul style="list-style-type: none"> Hinweisschilder (Entnahme) Geschützter und beaufsichtigter „Geschäftsraum“ 	CP		
5. Lebensmittelmitnahme	Produktfehler/Lebensmittelinfektion (Schadensfall)	<ul style="list-style-type: none"> Dokumentation der Lebensmittel in einer Spende-Liste Rückverfolgbarkeit im Schadensfall Hinweisschild (Entnahme) 	CP		

X Glossary (No translation)

CCP (kritischer Kontrollpunkt)	Prozesspunkt, an dem eine Gesundheitsgefährdung für Verbraucher*in durch geeignete Maßnahmen minimiert werden kann
Fairteiler	öffentlich zugänglicher Raum, (Kühl)schrank o. Ä. zur kostenlosen Verteilung gespendeter Lebensmittel; Ort, Einrichtung zum Foodsharing
Foodsharing	organisierte kostenlose Weitergabe von Lebensmitteln zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>)	Gefahrenanalyse, die Gefährdungen der Lebensmittelsicherheit nach deren Auswirkung und Wahrscheinlichkeit beurteilt und kritische Kontrollpunkte sowie deren Lenkungsmaßnahmen festlegt
Infektionsschutzgesetz	Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
Inverkehrbringer	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 (vgl. auch Art. 3 Nr. 8 der VO (EG) Nr. 178/2002)
Korrekturmaßnahmen	erforderliche Handlung, die eine Berichtigung und/oder Richtigstellung nach Eintreten von Überschreitungen der Grenzwerte oder unerwünschter Vorkommnisse ausführt
Lebensmittelrettung	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch die Verwendung und Verteilung von aussortierten und überschüssigen Lebensmitteln, die nicht mehr verkäuflich, aber dennoch genieß- und brauchbar sind
Lebensmittelsicherheit	Sicherstellung, dass Lebensmittel für Endverbraucher*innen zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können. Die Lebensmittelsicherheit ist eine der dringlichsten Aufgaben des Verbraucherschutzes.
Lebensmittelunternehmen	Als Lebensmittelunternehmen gelten alle Inverkehrbringer, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen
Lebensmittelunternehmer	sind die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden

Lenkungsmaßnahme	Handlung, Regelung o. Ä., die eine Gefahrenvermeidung bewirken soll
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	Das MHD verweist darauf, bis zu welchem Datum Lebensmittelprodukte in Fertigpackungen ungeöffnet sowie bei entsprechend richtiger Lagerung über einen qualitativ garantierten Zustand verfügen. Dieser bezieht sich sowohl auf den Geschmack, die Farbe, den Geruch, die Konsistenz als auch Nährwerte des Artikels. Die Festlegung des MHD obliegt dem Hersteller.
Rückverfolgbarkeit	Die Rückverfolgbarkeit ist die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Dies wird dadurch gewährleistet, dass auf jeder Stufe der Lebensmittelkette zumindest der unmittelbare Vorlieferant und der unmittelbare Abnehmer bekannt und erfasst sind.
Verbraucher*in	Person, an die Lebensmittel (oder Bedarfsgegenstände) zur persönlichen Verwendung oder zur Verwendung im eigenen Haushalt abgegeben werden.
Verbrauchsdatum	Beim Verbrauchsdatum handelt es sich um ein Verfallsdatum. Es kennzeichnet in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Lebensmittel nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

XI References (No translation)

Weitere Leitfäden und Links zum Thema Lebensmittelsicherheit und Weitergabe von Lebensmitteln:

- Mindestanforderungen der Lebensmittelaufsicht Berlin 2016
<https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/ernaehrungspolitik/artikel.846396.php> (für Aufruf bitte den Link kopieren und in neue Zeile einfügen)
- Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2021
https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/Service/Materialdateien/BMEL_Leitfaden_200813_ub.pdf
- Kurzstudie: Rechtliche Regelungen zur Weitergabe unverkäuflicher Lebensmittel in der EU, Deutsche Umwelthilfe 2018
https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Naturschutz/Lebensmittelverschwendung/Foodsharing_Legal_Study_on_Food_Waste_final.pdf
- EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, Europäische Kommission 2017
https://mueef.rlp.de/fileadmin/mulewf/Themen/Ernaehrung/Lebensmittel_wertschaetzen/EU-Leitlinien_fuer_Lebensmittelspenden.pdf
- „Lebensmittelsicherheit verstehen“ – Fakten und Hintergründe, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2018
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Lebensmittelsicherheit-verstehen.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- Leitfaden für die Durchführung einzelner Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, EU Kommission Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittel
<https://www.bvlk.de/fachinformationen.html?file=files/Dokumente/Fachinformationen/Leitfaden%20Vo%20%28EG%29%20852-2004.pdf>