

Sitzung vom 12. November 2014

1184. Anfrage (Lebensmittelverschwendung)

Kantonsrat Martin Neukom, Winterthur, hat am 8. September 2014 folgende Anfrage eingereicht:

In der Schweiz landen im Schnitt pro Person und Jahr rund 300 Kilogramm einwandfreie Lebensmittel im Müll. Dies entspricht rund einem Drittel aller verfügbaren Lebensmittel¹. Ein Grossteil dieses Abfalls ist vermeidbar.

Die Ernährung ist verantwortlich für rund 30% der Umweltbelastung und damit vergleichbar mit dem Sektor Verkehr und Wohnen². Das Wegwerfen eines Drittels der Nahrungsmittel ist folglich eine enorme ökologische Verschwendung. Doch auch aus wirtschaftlicher Sicht ist es anzustreben, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Auf internationaler Ebene werden Möglichkeiten zur Reduktion der Nahrungsmittelabfälle bereits breit diskutiert. In der EU etwa hat sich das Europäische Parlament zum Ziel gesetzt, das Ausmass der Lebensmittelverschwendung bis ins Jahr 2025 zu halbieren. Zudem spricht sich die UNO für eine vermehrt pflanzliche Ernährung zur Bekämpfung des Welthungers, der Armut und des Klimawandels aus. Auch der Bund hat mittlerweile einen Teil der Problematik erkannt und eine Projektgruppe zum Thema Foodwaste ins Leben gerufen³.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Regierungsrat um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Teilt die Regierung die Ansicht, dass Lebensmittelverschwendung eine unnötige Ressourcenverschwendung darstellt und massiv reduziert werden sollte? Falls nein, warum nicht?
2. Welche Massnahmen plant die Regierung in Zusammenarbeit mit Landwirtschaft, Gastronomie und Handel zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung?
3. Gibt es eine Zusammenarbeit mit der erwähnten Projektgruppe des Bundes?

¹ Bericht Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen, Oktober 2012, www.foodwaste.ch/downloads.

² Eaternity, abrufbar www.eaternity.ch/facts.

³ Antwort des Bundesrates vom 16. Mai 2012 auf die Interpellation von Tiana Moser, Vermeidung von Lebensmittelabfall, 12.3300.

4. Gewisse Produkte wie Reis oder Teigwaren sind massiv länger haltbar als angeschrieben. Welche Einflussmöglichkeiten hat der Kanton? Welcher Spielraum besteht beim Vollzug der bundesrechtlichen Bestimmungen?
5. Von Gemüse und Früchten ist bekannt, dass jene fortgeworfen werden, deren Form nicht der Norm entspricht (Beispiel: krumme Karotten). Welche Einflussmöglichkeiten hat der Kanton zur Reduktion dieser Lebensmittelverschwendung?
6. Erachtet die Regierung öffentliche Sensibilisierung zum Thema Lebensmittelverschwendung als sinnvoll? Welche Massnahmen sind dabei geplant? Fliesst das Thema bereits in den Lehrplan ein?

Auf Antrag der Gesundheitsdirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Die Anfrage Martin Neukom, Winterthur, wird wie folgt beantwortet:

Zu Frage 1:

Wie in der Beantwortung der Anfrage KR-Nr. 98/2013 betreffend Abgelaufene Lebensmittel für wohltätige Zwecke ausgeführt, teilt der Regierungsrat die Einschätzung, dass es unter ethischen, sozialpolitischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten nicht sinnvoll ist, Lebensmittel, die ohne gesundheitliche Beeinträchtigungen noch konsumiert werden können, als Abfall zu entsorgen.

Zu Frage 2:

Im März 2013 hat der Bundesrat den Aktionsplan Grüne Wirtschaft verabschiedet, in welchem die Problematik der Nahrungsmittelabfälle vertieft angegangen wird. Eine Projektgruppe, bestehend aus den Bundesämtern für Landwirtschaft, für Umwelt, für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen sowie der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit, koordiniert die entsprechenden Arbeiten. Zusammen mit Akteuren aller Stufen der Lebensmittelkette und interessierten Organisationen der Zivilgesellschaft sollen Strategien und konkrete Lösungsansätze erarbeitet werden, wie Nahrungsmittelabfälle vermindert und nicht vermeidbare Abfälle besser verwertet werden können. Ergebnisse werden Ende 2014 erwartet (vgl. Stellungnahme des Bundesrates zur Motion 14.3175 betreffend Reduktion der Lebensmittelverluste). Da die Fragestellung weitgehend mit dem durch den Bund geregelten Lebensmittelrecht verbunden ist, ergibt eine solche Lösung auf Stufe Bund einen Sinn. Auf kantonaler Ebene sind staatliche Massnahmen zur Einschränkung der Lebensmittelverschwendung nur in wenigen Bereichen sinnvoll.

Das Amt für Landschaft und Natur betreibt mit dem Strickhof ein Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft. Der Strickhof führt verschiedene Ausbildungsgänge mit einem Zusammenhang zur Produktion und zum Konsum von Lebensmitteln durch (z. B. Bäuerinnenschule und Hauswirtschaftskurse oder Naturwissenschaftliche Berufsmittelschule). Das Thema Lebensmittelverschwendung ist erkannt und bereits jetzt Teil des Schulstoffes. Weiterer Wissenstransfer durch den Strickhof findet in der Beratung von Betrieben und in Weiterbildungskursen statt. Dabei ist die Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Lebensmittelkette ein Thema (z. B. angepasste Pflanzenpflege, um marktkonforme Äpfel zu erhalten; richtige Tierfütterung, um bei Mastschweinen zu starken Fettansatz zu verhindern; optimale Lager- und Kühllhaltung; Kochen nach Ernährungsplänen, Saisonalität und Mengenbedarf der Konsumentengruppe oder Verwertung von Resten und Übermengen).

Zu Frage 3:

Eine aktive regelmässige Zusammenarbeit zwischen der Projektgruppe des Bundes und den kantonalen Ämtern besteht nicht. Letztere befassen sich punktuell im Rahmen ihrer ordentlichen Aufgabenerfüllung mit dem Thema Lebensmittelverschwendung. So berät das Kantonale Labor im Zusammenhang mit seiner Zuständigkeit auf dem Gebiet der Lebensmittelkontrolle Betriebe bezüglich wirkungsvoller Verwendung von Lebensmitteln oder erlässt Merkblätter z. B. zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Zu Frage 4:

Gemäss eidgenössischer Lebensmittelgesetzgebung müssen die Detailhandelsbetriebe dafür sorgen, dass sämtliche von ihnen verkauften Produkte einwandfrei sind. Im Bereich der Datierung werden diese Vorschriften in Art. 11 ff. der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21) konkretisiert. Von einigen Ausnahmen abgesehen muss auf einem Produkt stets das Verbrauchs- oder das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

Das Verbrauchsdatum («verbrauchen bis ...») ist für mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen, vorgesehen. Die Abgabe solcher Lebensmittel muss spätestens am Verbrauchsdatum erfolgen. Nach Ablauf dieses Datums dürfen die Lebensmittel auch nicht mehr vergünstigt abgegeben werden, selbst wenn ihr Zustand noch einwandfrei erscheint. Denn der Verzehr verdorbener

Lebensmittel dieser Kategorie kann erhebliche gesundheitliche Probleme nach sich ziehen. Deshalb gelangen Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums in Biogas- oder Kompostanlagen, werden zu Tierfutter verarbeitet oder verbrannt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum («mindestens haltbar bis...») gibt demgegenüber an, bis wann ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf dieses Datums ist die Ware in der Regel nicht verdorben, allerdings muss mit kleineren oder grösseren Beeinträchtigungen von Geruch, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffen (z. B. Vitamingehalt) gerechnet werden. Ein Lebensmittel kann nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durchaus noch konsumiert werden, sofern es nicht offensichtlich verdorben ist. Insofern ist die Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums möglich, sofern die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden.

Es ist Aufgabe der Herstellerinnen und Hersteller, die Datierungsart und die konkrete Dauer der Haltbarkeit festzulegen. Die Frist ist unter Berücksichtigung von Faktoren wie der Qualität des Ausgangsmaterials, des Herstellungsprozesses, der Lagertemperatur usw. zu bestimmen. Da es in der Verantwortung der Herstellerinnen und Hersteller liegt, dass das Lebensmittel bis zum angegebenen Datum den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht und einwandfrei ist, und nur sie den Herstellungsprozess kennen, können nur sie die Haltbarkeit der Produkte zuverlässig beurteilen. Die kommunalen oder kantonalen Vollzugsbehörden überprüfen im Rahmen der regelmässigen nachträglichen Marktkontrolle, ob die Herstellerinnen und Hersteller ihre Verantwortung richtig wahrgenommen haben und ihr Herstellungsverfahren der von den einzelnen Branchen festgelegten sogenannten guten Herstellungspraxis entspricht.

Zu Frage 5:

Die Aufgaben der kantonalen und kommunalen Behörden ist im Lebensmittelbereich beschränkt auf den Vollzug der einschlägigen bundesrechtlichen Bestimmungen, die auf den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ausgerichtet sind. Insofern bestehen keine gesetzlichen Einflussmöglichkeiten. Besonders geformtes und mutmasslich im Detailhandel unverkäufliches Gemüse, wie z. B. krumme Karotten, wird jedoch häufig bereits nach der Ernte von dem übrigen getrennt und schliesslich als Tierfutter verwendet.

Zu Frage 6:

Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit ist ein wichtiger Ansatz, weil insbesondere Konsumentinnen und Konsumenten für einen bedeutenden Teil der Nahrungsmittelabfälle verantwortlich sind. Dies betrifft auch, aber nicht nur die Frage der Verwendung von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

Im aktuellen Lehrplan für die Volksschule des Kantons Zürich ist das Thema Lebensmittelverschwendung nicht ausdrücklich aufgeführt. Im Unterricht werden jedoch der sorgsame Umgang mit Gütern und Lebensmitteln und die Auswirkungen des Konsums auf die Umwelt regelmässig behandelt. Im geplanten gemeinsamen Lehrplan 21 für alle deutsch- und mehrsprachigen Kantone ist die Lebensmittelverschwendung als Thema ausdrücklich vorgesehen. In den dreiwöchigen Hauswirtschaftskursen (Internatskurse) an den Mittelschulen wird der verantwortungsvolle, ökologisch bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln im Lehrplan festgehalten und in den Kursen praktisch umgesetzt. Auch in den Fachlehrplänen der Gymnasien, insbesondere im Fach Biologie, hat das Thema im erweiterten Sinne Eingang gefunden. Im vom Bund erlassenen «Rahmenlehrplan für den allgemeinbildenden Unterricht» für die berufliche Grundbildung ist die Thematik schliesslich unter dem Gesichtspunkt der Ökologie des Lernbereichs Gesellschaft enthalten.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Gesundheitsdirektion.

Vor dem Regierungsrat
Der Staatsschreiber:
Husi