

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum

Was bedeutet die Kennzeichnung „mindestens haltbar bis...“ auf den Lebensmittelverpackungen?

Durch diese Bezeichnung wird das Mindesthaltbarkeitsdatum der Lebensmittel auf deren Verpackungen angegeben. Dieses kennzeichnet den Zeitraum, in dem das Nahrungsmittel mindestens verwendet werden kann, ohne an der Qualität von Geschmack, Geruch und Konsistenz einzubüßen.

Kann ich ein Lebensmittel auch nach Ablauf dieses Datums verzehren?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Ablaufdatum. Auch darüber hinaus können sich Lebensmittel in einem einwandfreien Zustand befinden und bedenkenlos verzehrt werden. Wichtig ist, dass auch andere Hinweise auf den Lebensmittelverpackungen, wie die richtige Lagertemperatur, berücksichtigt werden. Sollte das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten sein, kann durch Überprüfung des Aussehens, des Geruchs und des Geschmacks entschieden werden, ob das Lebensmittel noch verzehrt werden kann. Zu beachten ist weiterhin, dass sich das Mindesthaltbarkeitsdatum ausschließlich auf ungeöffnete Verpackungen bezieht. Bereits geöffnete Lebensmittel sollten daher alsbald verbraucht und auf Verderb (Aussehen, Geruch) überprüft werden, auch wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten wurde.

Was bedeutet die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis...“?

Diese Kennzeichnung auf den Verpackungen gibt das Verbrauchsdatum an. Bis zu diesem Datum kann das Lebensmittel, bei richtiger Lagerung, bedenkenlos verzehrt werden. Mit dem Verbrauchsdatum werden besonders empfindliche Produkte gekennzeichnet, von denen mikrobiologische Gefahren ausgehen können. Zu ihnen zählen z.B. Hackfleisch, bestimmte Fischerzeugnisse (geräucherter Lachs) oder Vorzugsmilch..

Kann ich ein Lebensmittel nach Ablauf dieses Datums noch verzehren?

Im Gegensatz zu dem Mindesthaltbarkeitsdatum dürfen die Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums auf keinen Fall verzehrt werden, da dann die Möglichkeit besteht, dass sich im Lebensmittel enthaltene Krankheitserreger soweit vermehrt haben, dass eine gesundheitliche Gefahr vorhanden ist.

Von wem wird das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum festgelegt?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum werden von dem Hersteller des Lebensmittels festgelegt. Dabei geht er von einer Frist aus, bei der er sicher sein kann, dass die Lebensmittel in ihrer Qualität nicht beeinträchtigt sind. Innerhalb dieser Fristen übernimmt er die volle Verantwortung für die Angaben. Auf keinen Fall darf sich das Lebensmittel in diesem Zeitraum negativ auf die Gesundheit auswirken.

Dürfen Lebensmittel nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums noch verkauft werden?

Nach der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums dürfen die Lebensmittel auch weiter im Handel verkauft werden. Der Verkäufer ist aber dazu verpflichtet die Waren auf ihren einwandfreien Zustand hin zu überprüfen. Er übernimmt dann die Verantwortung für die Qualität der Ware. Sollte der Kunde erst nach dem Einkauf feststellen, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde, kann er die gekauften Waren zurückbringen und einen Ersatz fordern.

Anders verhält es sich bei dem Verbrauchsdatum. Bei einer Überschreitung dürfen die entsprechenden Produkte nicht weiter verkauft werden und der Verkäufer muss sie umgehend aus dem Handel nehmen.

Wie gehe ich mit Lebensmitteln um, die nicht mit einem Datum gekennzeichnet sind?

Unverpackte Lebensmittel, wie unverarbeitetes Obst und Gemüse oder auch Brot und Brötchen, sind nicht mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum oder einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Auch bei diesen Produkten sollte vor dem Verzehr Aussehen, Geruch und Geschmack überprüft und bei Veränderungen die Lebensmittel entsorgt werden.

Was versteht man unter „Verderb“?

Unter Verderb wird eine erhebliche Minderung der Lebensmittelqualität verstanden, die durch Einschränkungen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz sichtbar werden. Dabei können unterschiedliche Faktoren den Verderb eines Lebensmittels beschleunigen. Zu ihnen zählen vor allem Wärme und Licht, während Kälte und Dunkelheit den Verderb verlangsamen können.

Woran erkenne ich ein verdorbenes Lebensmittel?

Anzeichen für ein verdorbenes Lebensmittel sind Fäulnis, Ranzigkeit, Säuerung und Gärung. Ein verdorbenes Nahrungsmittel muss sofort entsorgt werden. Ausnahmen bilden nur gering angesommelter Hartkäse und Räucherschinken. Hier ist das Produkt nach großzügigem Entfernen der betroffenen Stellen weiterhin zum Verzehr geeignet.

Wie kann ein Lebensmittelverderb vermieden werden?

Ein Lebensmittelverderb kann am besten vermieden werden, indem die Nahrungsmittel frisch eingekauft und sofort zubereitet werden. Weitere Einflüsse sind die richtige Lagerung und Konservierungsverfahren.