

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): mindestens haltbar bis ...

- ... gibt an, bis zu welchem Tag, Monat oder Jahr das **ungeöffnete** und **richtig gelagerte** Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert behält.
- ... gilt nur für die **original verschlossene Packung**. Das Öffnen führt dazu, dass Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit zu einem beschleunigten Verderb führen können.
- ... gilt nur bei **sachgemäßem Transport** vom Lebensmittelgeschäft nach Hause **und fachgerechter Lagerung** der Produkte, insbesondere bei Einhaltung der eventuell mit dem MHD angegebenen Kühlempfehlung.
- ... oft schmecken die Produkte bei richtiger Lagerung auch **nach Ablauf des MHD noch gut**. Sollten Sie Anzeichen dafür finden, dass ein Produkt nicht mehr einwandfrei sein könnte, sollten Sie es auch nicht mehr verzehren.

Verbrauchsdatum: zu verbrauchen bis ...

- ... ist anzugeben bei **Lebensmitteln**, die durch Keime **sehr leicht verderben** und die dann gesundheitsschädlich sein können (z.B. Hackfleisch, frisches Geflügel).
- Bei solchen Lebensmitteln sollten nicht nur die angegebenen **Lagerungsbedingungen** unbedingt eingehalten werden. Wichtig ist auch die Beachtung der Kühlkette beim Transport der Produkte vom Geschäft nach Hause.
- Diese Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums **nicht mehr verkauft** werden.
- **Verzehren Sie nach Ablauf des Verbrauchsdatums das Produkt nicht mehr!**

Kein Mindesthaltbarkeitsdatum brauchen:

- Produkte, wie z.B. ungeschältes Obst und Gemüse, Eis in Portionspackungen, Zucker, Salz, Kaugummi, bestimmte alkoholhaltige Getränke und solche Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.

Mehr Infos:
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz | Dienst Sitz Berlin | 11055 Berlin

- Planen Sie Ihren Einkauf im Voraus. Kaufen Sie nur soviel ein, wie Sie vor Ablauf des MHD voraussichtlich verbrauchen werden.
- Bei einmal geöffneten Verpackungen und nach Ablauf des MHD gilt: **Prüfen mit allen Sinnen:** sehen, riechen, fühlen, schmecken. Solange Sie keine auffälligen Eigenschaften feststellen, kann das Produkt in der Regel noch gegessen werden.
- **Richtiger Transport und Lagerung** halten Produkte länger frisch und reduziert unnötiges Wegwerfen wertvoller Lebensmittel.

Tipps:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Mindesthaltbarkeitsdatum – Die wichtigsten Infos