

# Haltbarkeitsdaten

( VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 - Information der Verbraucher über Lebensmittel)

## Mindesthaltbarkeitsdatum

Das „Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels“ ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.



Ein MHD muss auf nahezu allen Lebensmitteln angebracht werden. Ausnahmen: Obst und Gemüse, Salz, Zucker(in fester Form), Wein und andere alkoholische Getränke (über 10 Vol.-%), Essig, Kaugummi



Vertrauen Sie Ihren Sinnen! Seh-, Riech-, sowie Geschmackssinn lassen Sie nicht im Stich - überprüfen Sie die Lebensmittel bevor Sie sie wegwerfen!!



Lebensmittel mit überschrittenem MHD sind oft noch lange genießbar und dürfen sogar noch verkauft werden!



Lebensmittel, welche das MHD überschritten haben müssten meist nicht entsorgt werden - sparen Sie ihr Geld und prüfen Sie die Lebensmittel zuerst!

## Verbrauchsdatum

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt.



Das Verbrauchsdatum befindet sich auf schnell verderblichen Lebensmitteln wie Fisch oder Fleisch!



Seien Sie schlau! Fisch und Fleisch lassen sich leicht einfrieren - tun Sie das, bevor das Verbrauchsdatum überschritten wird!



Lebensmittel, welche das Verbrauchsdatum überschritten haben, können gesundheitsgefährdend sein! Sie dürfen nicht mehr verkauft werden.



Lebensmittel, welche das Verbrauchsdatum überschritten haben sollten entsorgt werden.