

Wie lange sind Lebensmittel haltbar?

Auf verpackten Lebensmitteln informieren das **Mindesthaltbarkeitsdatum** und das **Verbrauchsdatum** über die Haltbarkeit. Was ist damit gemeint?

1 „mindestens haltbar bis ...“

Dieser Aufdruck steht auf vielen verpackten Lebensmitteln.
Er bedeutet:

Das Lebensmittel...

- ... hält sich ungeöffnet und richtig gelagert mindestens bis zu diesem Datum
- ... behält bis zu diesem Datum seine typischen Eigenschaften: Geschmack, Geruch, Nährstoffe
- ... kann auch noch nach diesem Datum lecker und gesund sein
- ... darf auch noch nach diesem Datum verkauft werden

Überprüfen Sie nach diesem Datum mit Augen, Nase und Mund, ob das Lebensmittel so aussieht, riecht und schmeckt wie immer (siehe Rückseite).

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist **kein** Wegwerfdatum!

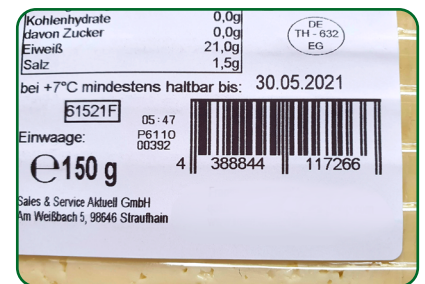


Foto: Gabriela Freitag-Ziegler, Bonn

2 „zu verbrauchen bis ...“

Dieser Aufdruck steht auf der Verpackung von Lebensmitteln, die schnell verderben wie zerkleinertes rohes Fleisch, vorgeschnittene Salate oder geräucherter Fisch: Er bedeutet:

Das Lebensmittel...

- ... soll nach diesem Datum nicht mehr gegessen werden
- ... es könnte gefährliche Krankheitserreger enthalten, die man nicht schmeckt, riecht oder sieht
- ... nach diesem Datum gehört das Lebensmittel in den Müll

Das Verbrauchsdatum ist ein Wegwerfdatum!



Foto: Gabriela Freitag-Ziegler, Bonn

**Es gibt auch Lebensmittel ohne solche Informationen.
Zum Beispiel verpacktes oder loses Obst und Gemüse.**

Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum vorbei ist, mit allen Sinnen testen

Lebensmittel wie Mineralwasser, Nudeln, Reis, Zucker, Mehl oder Konserven sind oft noch mehrere Wochen, Monate oder Jahre nach dem Aufdruck „mindestens haltbar bis ...“ einwandfrei.

Lebensmittel wie Milch, Joghurt oder Käse sind manchmal noch einige Tage oder Wochen nach dem Aufdruck „mindestens haltbar bis...“ einwandfrei.

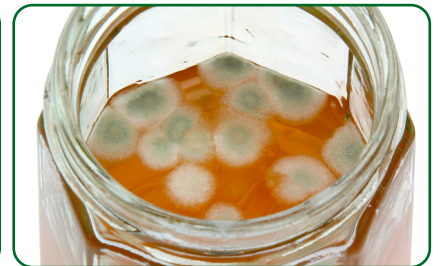


Vertrauen Sie Ihren Augen

Sieht das Lebensmittel aus wie immer?

Oder sehen Sie Flecken, Schädlinge, Flocken, faule oder schmierige Stellen oder Schimmel?

Dann bitte wegwerfen.



© Fotos v. I. n. r.: Szakaly/stock.adobe.com; vschlichting; euthymia/stock.adobe.com

© Fotos v. I. n. r.: prapholl/



Vertrauen Sie Ihrer Nase

Riecht das Lebensmittel wie immer?

Oder riecht es muffig, ranzig, faulig, stechend, streng, vergoren, süßlich, unangenehm?

Dann bitte wegwerfen.



© Fotos v. I. n. r.: Antonioguillerm/stock.adobe.com; Andrey Armyagov/stock.adobe.com



Vertrauen Sie Ihrer Zunge

Schmeckt das Lebensmittel wie immer?

Oder schmeckt es sauer, ranzig, muffig, schal, untypisch bitter, verändert?

Dann bitte wegwerfen.



© Foto: michaelheim/stock.adobe.com