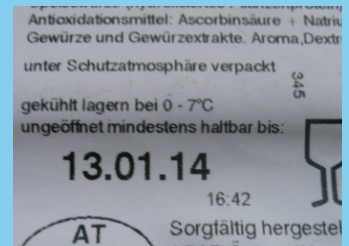


Kann man Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, noch essen?

Ja! Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) ist ein vorge-schriebenes Kennzeichnungs-element, anzugeben auf Fertigpackungen. Es besagt, dass ein Produkt mindestens bis zum angegebenen Zeitpunkt haltbar ist. Mindestens.

Bei sachgerechter Aufbewahrung entlang der Verarbeitungs- und Vertriebskette kann ein Lebensmittel, ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen, nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos konsumiert werden.



Wie kann man kontrollieren, ob ein Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar ist?

Da gibt es einen ganz einfachen Test:
Schauen – Riechen – Kosten

Man findet aber noch andere Datums-Angaben auf verpackten Lebensmitteln, da gibt es wesentliche Unterschiede:



Das **Verbrauchsdatum** gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht sein sollte. Vor allem bei empfindlichen Lebensmitteln wie faschiertem Fleisch, Fisch, Geflügel, etc. ist das Verbrauchsdatum sehr wichtig und unbedingt einzuhalten. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollten diese Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

Das **Verkaufsdatum** wiederum gibt an, wie lange das Produkt verkauft werden darf. Es sagt nichts über die Produktqualität zu diesem Zeitpunkt aus, denn die Lebensmittel noch einwandfrei für den Verzehr geeignet.

Von Schimmel befallene Lebensmittel sollte man aus gesundheitlichen Gründen nicht essen. Es können sich Pilzgifte bilden, die auch für den Menschen toxisch sind. Diese Pilzgifte werden auch durch Erhitzen nicht unschädlich gemacht.