

18. Februar 2019

MHD oder zu gut für die Tonne?

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist ein vorgeschriebenes Kennzeichnungselement, das auf **Fertigpackungen** anzugeben ist. Das MHD gibt an, bis zu welchem Termin ein **Lebensmittel** bei sachgerechter Aufbewahrung (insbesondere Einhaltung der im Zusammenhang mit dem MHD genannten Lagertemperatur) auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu verbrauchen ist.



Der **Verbraucher** muss nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit damit rechnen, dass das Lebensmittel nicht mehr voll seiner Erwartung entspricht. Denkbar sind:

- Veränderung des Aromas
- Veränderung der **Konsistenz**
- Austrocknung
- Befall mit **Bakterien** mit oder ohne Giftbildung (z. B. **Fleisch**)
- Befall mit **Schimmelpilzen** (mit Giftbildung)
- **Fäulnis**

In den ersten Fällen ist der Verzehr des Produktes normalerweise unbedenklich, während bei Fäulnis, Bakterien- oder Pilzbefall Gefahr für die Gesundheit besteht.

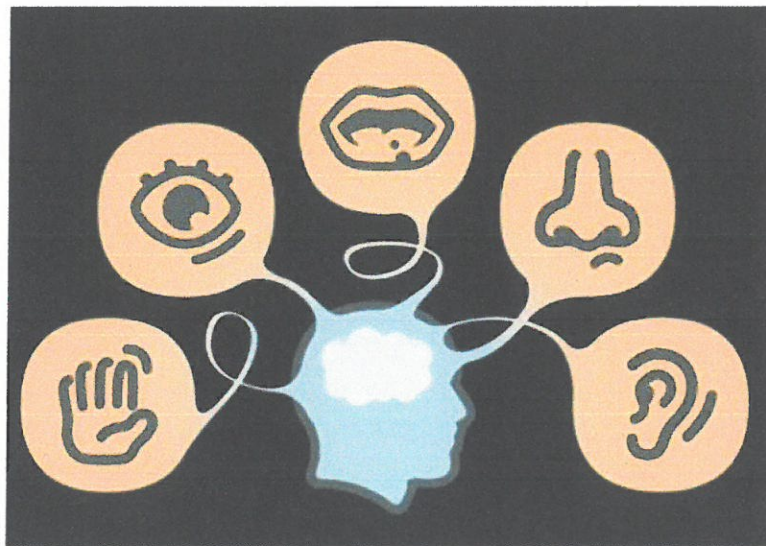
Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für eine noch original verschlossene Packung. Das Öffnen führt dazu, dass Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit seinen Verderb verursachen bzw. beschleunigen.

Nicht verwechseln!

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten (z. B. Hackfleisch), ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums („mindestens haltbar bis:“ Datum) das *Verbrauchsdatum* („zu verbrauchen bis:“ Datum) anzugeben. Das darf nicht überschritten werden!



Wie finde ich heraus ob etwas noch gut ist?



Ich benutze 4 meiner 5 Sinne:

Tasten

Sehen

Schmecken

Riechen

(Hören) -wenn du etwas krabbeln hörst ist es zu spät :-)