

MINDEST –
HALTBARKEITS –
DATUM

MHD

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird vom Hersteller festgelegt. Es soll garantieren, dass ein Produkt bei korrekter Lagerung seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe und Konsistenz beibehält.

Auch nach dem Überschreiten des MHDs können Lebensmittel noch einige Tage bis Wochen oder je nach Produkt sogar Monate bis Jahre verzehrfähig und gesundheitlich völlig in Ordnung sein.

Wenn ein Lebensmittel normal aussieht, riecht und schmeckt, ist es in der Regel noch für den Verzehr geeignet. Nach dem Ablauf des MHDs ist ein Lebensmittel nicht automatisch verdorben!

Bei der Berliner Tafel entscheiden Expert*innen aus dem Bereich der Lebensmittelsicherheit über die zu erwartende Genießbarkeit von Lebensmitteln. Sie prüfen, ob und wie lange ein Lebensmittel über das jeweilige MHD hinaus verzehrfähig sein kann.

Das MHD ist nicht gleichzusetzen mit einem „Wegwerfdatum“! Vertrauen Sie bei Lebensmitteln mit überschrittenem MHD Ihren Sinnen: Anschauen, Riechen, Schmecken, Fühlen.

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum? Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, beispielsweise frisches Fleisch oder frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Zu verbrauchen bis ...“. Produkte mit einem Verbrauchsdatum müssen bis zum genannten Datum verzehrt werden, da sie sonst ein Risiko für die Gesundheit der Konsumierenden darstellen.

MÖGLICHE HALTBARKEITEN ÜBER DAS

MHD

„Mögliche Haltbarkeit über MHD“ bedeutet, dass die Lebensmittel – so lange wie unten angegeben – über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus haltbar sein können, jedoch eventuell auch schon früher nicht mehr zum Verzehr geeignet sind. Daher sollten Produkte über MHD stets vor dem Verzehr geprüft werden (siehe hierzu Informationen auf der anderen Seite).

Lebensmittel sind nicht mehr in Ordnung, wenn sie beispielsweise folgende Anzeichen haben: Schimmel und Fäulnis, schmierige Oberfläche (z. B. bei Pilzen), aufgeblähte Verpackung (z. B. bei eingeschweißten Produkten wie Salaten), aufgeblähte Dosen, Konserven oder Joghurtbecher, untypischer (z. B. säuerlicher oder ranziger) Geschmack, muffiger Geruch.

BROT (FRISCH):
BIS ZU 1 WOCHE



GETREIDEFLOCKEN:
BIS ZU 1 JAHR



WURST, AUFSCHNITT:
BIS ZU 5 BIS 7 TAGE



EIER:
BIS ZU 3
BIS 7 WOCHEN

Achtung: Nur wenn Eier im Kühlschrank gelagert und vor dem Verzehr durcherhitzt wurden!



H-MILCH:
BIS ZU 1 MONAT



JOGHURT:
BIS ZU 2 BIS
6 MONATE



BUTTER:
BIS ZU 3 WOCHEN



MARMELADE:
MEHRERE MONATE
BIS JAHR



NÜSSE:
BIS ZU 1 MONAT



**SCHNITT- UND
HARTKÄSE:**
BIS ZU 3 BIS
8 WOCHEN



KONSERVEN:
10 JAHRE UND LÄNGER

Achtung: Aufgeblähte Dosen sind nicht mehr verzehrfähig!



**WEISSER REIS,
ZUCKER
UND ÄHNLICHE
TROCKEN-
PRODUKTE: EWIG**

