

# Mindest- Haltbarkeits- Datum

Franziska Hendrich

09.02.2019



# Mindesthaltbarkeitsdatum

nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

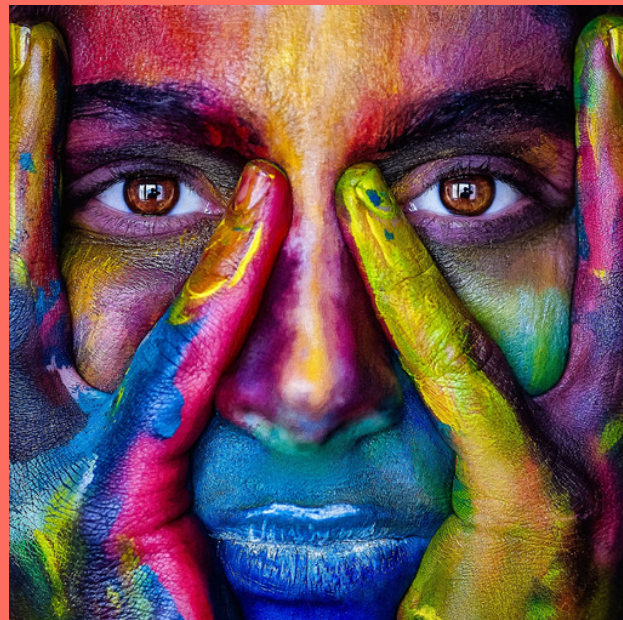
... ist das Datum, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.



# Mindesthaltbarkeitsdatum

nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

... ist das Datum, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält .



1 des Richtwertes für die Tageszufuhr, basierend auf einer Ernährung von täglich 2.000 kcal.

Nährwertangaben je 100 ml:	
Kalorien 98 kcal	5%
Zucker 22 g	24%
Fett 0 g	0%
ges. Fettsäuren 0 g	0%
Natrium <0,1 g	2%

Nährwertangaben je 100 ml:

Brennwert	166 kJ (39 kcal)	Fett	< 0,1 g
Eiweiß	< 0,1 g	davon ges. Fettsäuren	< 0,01 g
Kohlenhydrate	9,5 g	Ballaststoffe	0 g
davon Zucker	8,8 g	Natrium	0,02 g

Mit Genehmigung von THE COCA-COLA COMPANY

# DIE ANGABE DES MHD

"mindestens haltbar bis:" **TT.MM.JJJJ**

"mindestens haltbar bis Ende:"

**< 3 M**

**TT.MM**

**> 3 M**

**< 18 M**

**MM.JJJJ**

**> 18 M**

**JJJJ**

# AUSNAHMEN



Und in der Praxis?

# Verbrauchsdatum

nach LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

Bei maximal +2°C  
zu verbrauchen bis:

... 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. Nach Ablauf des *Verbrauchsdatums* gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.



# Was darf der Handel?

- überschrittenes MHD löst kein Verkaufsverbot aus (außer Verbrauchsdatum!)
- Prüfung der Ware
- Verantwortung trägt der Lebensmittelunternehmer/Händler
- Hinweiskennzeichnung nicht nötig aber gängige Praxis



# Was kann ich tun?

## Vor dem Einkaufen:

- Vorräte prüfen, Kühlschrank fotografieren
- Essensplan (Restetag einplanen)
- Einkaufszettel schreiben
- Einkaufen in bedarfsgerechten Mengen (frische und leicht verderbliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Brot)
- Rezepte kochen mit Zutaten, die nicht nur einmal verwendet werden und unsinnige Mengenangaben umgehen



# Was kann ich tun?

## Beim Einkaufen:

- Finger weg von Sonderangeboten
- keine Spontankäufe
- Produkte mit kurzem MHD kaufen, wenn möglich

## Allgemein:

- richtig lagern (Temp./Feuchte/Licht), übersichtlich lagern
- 1 x im Woche Kühlschrank durchforsten
- 1 x im Monat das Aufbewahrungsregal durchschauen
- "kritisches" Obst und Gemüse zuerst verwerten
- Kühlschrank und Vorratskammer regelmäßig reinigen

# Vielen Dank.

Franziska Hendrich

Staatlich geprüfte Diplomlebensmittelchemikerin

Bilderquelle: <https://pixabay.com>

