

LEBENSMITTEL

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** informiert darüber, wie lange ein Lebensmittel **MINDESTENS** haltbar ist.

Allerdings dient dieses Datum vielmehr der Sicherheit der Herstellerfirma als jener der Konsument:innen. Denn jene gibt damit eine Garantie ab, wie lange ihr Produkt sozusagen makellos ist.

Um sich abzusichern, wählt die Herstellerfirma deshalb einen großzügigen Zeitraum, schließlich kann sie vor Ablauf des MHDs bei Veränderung der Farbe, des Geschmacks, der Konsistenz oder

bei hygienischer Bedenklichkeit wie beispielsweise Schimmel zur Verantwortung gezogen werden.

Eine Orientierungshilfe für Konsument:innen, die Konsumierbarkeit eines Lebensmittels einzuschätzen, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum hingegen nicht.



Frische und Genießbarkeit eines Lebensmittels werden am besten durch Sehen, Fühlen, Riechen und einer Kostprobe bestimmt.

Sind Lebensmittel wie zum Beispiel **Frischfleisch oder -fisch** mittels dem sogenannten „Verbrauchsdatum“ („zu verbrauchen bis“) gekennzeichnet, sollten diese **tatsächlich bis zu dem notierten Datum** verzehrt werden.

Andernfalls könnte der Genuss gesundheitliche Beeinträchtigungen nach sich ziehen.



Tipps zur richtigen Lagerung

Die richtige Lagerung von **Lebensmitteln im Kühlschrank:**

Gemüsefach:	Obst, Gemüse und Salat
Glasplatte:	leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch od. Fleisch
Mittlerer Bereich:	Milchprodukte
Kühlschranktür:	Getränke, Eier und Butter

Diese Lebensmittel gehören **nicht in den Kühlschrank:**

- stark wasserhaltiges Gemüse (Tomaten, Gurken etc.)
- exotische Früchte (Bananen, Mangos etc.)
- Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen)
- Kartoffeln, Brot
- geschlossene Konserven



Tipps zu bewusstem Einkaufen

Durch gute **Planung und richtiges Einkaufen** wird verhindert, dass Lebensmittel gekauft werden, die nicht verbraucht werden können. Dies schont nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel!

Einkauf vorbereiten

- Einkaufszettel schreiben
- Prospekte und Angebote schon zu Hause checken
- Vorräte überprüfen
- nicht hungrig einkaufen gehen

