TAFEL METTMANN

Diakonie im Kirchenkreis Düsseldorf-Mettmann

Kundeninformation

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir werden immer wieder gefragt, warum wir Waren nach abgelaufenem MHD verkaufen oder ausgeben – wir könnten doch gar nicht feststellen, ob die Waren noch in Ordnung sind.

Wir denken, hier muss ein bisschen Aufklärungsarbeit geleistet werden, um gewisse Unsicherheiten im Umgang mit MHD-beschrifteten Lebensmitteln auszuräumen.

Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das MHD Datum wurde durch die Industrie eingeführt, um Waren besser handelbar zu machen und eine Grenze festzulegen, bis zu dem der Hersteller die Garantie einer Ware bei ordnungsgemäßer Lagerung übernimmt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält, d.h. Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.

Es ist nicht, wie häufig gemeint, das Datum, bis zu dem verkauft werden darf!

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist bei folgenden Lebensmitteln nicht erforderlich:

Frisches Obst und Gemüse, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt wurde (ausgenommen Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen wie Sprossen);

Getränke mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent, weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke und hieraus weiterverarbeitete alkoholhaltige Getränke, alkoholhaltige Getränke in Behältnissen von mehr als fünf Litern, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 2 bestimmt sind, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte;

Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden, Speisesalz (ausgenommen jodiertes Speisesalz), Zucker in fester Form, Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen, Speiseeis in Portionspackungen, Kaugummi und ähnliche Erzeugnissen zum Kauen.

Wie gehen wir mit dem MHD um?

Wir prüfen alle Lebensmittel, die ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum haben täglich vor Ladenöffnung durch 2 Mitarbeiter, die dieses auf Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack testen. Die Ergebnisse werden in einem Überlagerungsprotokoll eingetragen und der Lebensmittelüberwachung bei einer Überprüfung vorgelegt. Sie können diese Waren also unbedenklich annehmen, nur sollten Sie diese nicht übermäßig lang bis zum Verbrauch lagern und vor dem Verzehr selbst prüfen.

Die oben beschriebene Herstellergarantie, die der Produzent bis um MHD übernimmt, geht ab dem Ablauf des MHD auf uns über. Sie können beruhigt einkaufen, wir tun alles, damit die Lebensmittel sicher sind.

Verbrauchsdatum

Im Gegensatz zum MHD ist mit diesem Datum nicht zu spaßen. Lebensmittel mit abgelaufenem „Zu verbrauchen bis“-Datum dürfen nicht in den Umlauf gebracht werden.

Die gesetzliche Erklärung lautet:

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

Das Verbrauchsdatum betrifft in erster Linie Fleisch- und Fischprodukte.

Wer Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum in den Verkehr bringt, macht sich strafbar!