

Das Mindesthaltbarkeitsdatum



Auf fast allen verpackten Lebensmitteln und Getränken muss ein **Mindesthaltbarkeitsdatum** aufgedruckt sein („mindestens haltbar bis ...“). Dieses Datum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein ungeöffnetes Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine typischen Eigenschaften behält – also Geschmack, Geruch und Nährstoffgehalt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist **kein Verfallsdatum!** Viele Lebensmittel sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar.

Manche Lebensmittel sind **mehrere Monate** oder **Jahre** haltbar. Sie können oft noch nach dem **Mindesthaltbarkeitsdatum** gegessen werden.

Dazu zählen zum Beispiel:



Mineralwasser



Nudeln/Reis



Mehl



Konserven



Andere Lebensmittel sind **nur wenige Tage** oder **Wochen** haltbar. Ob man sie noch essen kann, testet man am besten selbst.

Das Lebensmittel mit den Sinnen prüfen:

Sieht es aus wie immer? Riecht und schmeckt es so wie immer? Dann kann man es auch noch essen. Hat es sich verfärbt, hat sich Schimmel gebildet, riecht es komisch, hat eine Gasbildung stattgefunden – dann weg damit!

Diese Lebensmittel sind nach dem **Mindesthaltbarkeitsdatum** meist nicht mehr lange genießbar:



Milch



Friskäse



Frischwurst



Alle von uns gesammelten Lebensmittel werden in unserem Tafelladen sorgfältig sortiert und bereitgestellt. Wir halten uns gewissenhaft an die geltenden Hygienebestimmungen!

Tafel Markgräflerland e.V.