

Das Verbrauchsdatum ist ernst zu nehmen



Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet das **Verbrauchsdatum** („zu verbrauchen bis...“): Das Lebensmittel soll bis zum angegebenen Datum gegessen werden. Danach gehört es leider in

den Müll. Es kann dann nämlich gefährliche Keime enthalten. Die Keime können Sie nicht sehen oder riechen.

Das **Verbrauchsdatum** ist für verpackte, sehr leicht verderbliche Lebensmittel vorgesehen. Es nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verzehrt werden kann. Nach dem angegebenen Datum darf das betreffende Lebensmittel nicht mehr verkauft werden, sondern es gehört in den Abfall, denn eine Gesundheitsgefährdung ist dann nicht mehr auszuschließen.

Die korrekte Beschriftung besteht aus dem Aufdruck „zu verbrauchen bis:“ und dem **Datum** selbst oder dem Hinweis, wo das Datum zu finden ist. Außerdem gehört eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen vor und gegebenenfalls nach dem Öffnen dazu, zum Beispiel „Bei Aufbewahrung bei maximal 7 °C zu verbrauchen bis ...“

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung fordert das Verbrauchsdatum für: „sehr leicht verderbliche Lebensmittel, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können“.

Durch spezielle Rechtsvorschriften ist das Verbrauchsdatum verpflichtend für frisches Geflügelfleisch oder im Handel erhältliche Rohmilch, auch Vorzugsmilch genannt.

Bei anderen leicht verderblichen Produkten prüfen Hersteller oder Händler im Einzelfall, ob statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum erforderlich ist. Gleiche Produkte können je nach Einschätzung des Anbieters ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum tragen, daher ist ein genauerer Blick auf das angegebene Datum sinnvoll.



Geschnittene Salate
Feinkostsalate



Hackfleisch oder anderes
zerkleinertes Fleisch



Räucherfisch
verpackt oder offen

Bei fertig verpackten Lebensmitteln ist das Verbrauchsdatum auf die Verpackung oder auf ein Etikett gedruckt.

Bei Geflügelfleisch, das an der Bedienungstheke verkauft wird, muss die Kennzeichnung auf einem Schild auf oder neben dem Geflügelfleisch, auf der Verpackung oder einem daran befestigten Etikett erfolgen.

Es ist wichtig, **Verbrauchsdatum** und **Mindesthaltbarkeitsdatum** zu unterscheiden:

- Nach Ablauf des **Mindesthaltbarkeitsdatums** kann ein Lebensmittel noch verkauft und verzehrt werden, solange es noch einwandfrei ist.
- Nach Ablauf des **Verbrauchsdatums** ist der Verkauf eines Produktes verboten, es gehört in den Abfall.

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