

Kundeninformation

Mindesthaltbarkeitsdatum MHD

Liebe Tafelbesucher,

wir werden immer wieder gefragt, warum wir Waren nach dem MHD - Datum verteilen; 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 Lebensmitteln auszuräumen.

Was ist das MHD?

Das MHD 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. Das heißt seine Farbe, sein Aussehen, seine Konsistenz, sein Geruch und sein Geschmack.

ACHTUNG:

es ist nicht das Datum, wie häufig geglaubt, bis zu dem verkauft werden darf!!!!

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei :

frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, die nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt sind. Ausgenommen Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen wie Sprossen von Hülsenfrüchten, Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent, alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Fruchtnektaren und alkoholhaltigen Getränken in Behältnissen von mehr als fünf Litern, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 2 bestimmt sind, Speiseeis in Portionspackungen, 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 oder Farbstoffen oder Aromastoffen und Farbstoffen bestehen, Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen, weinähnlichen und schaumweinähnlichen Getränken und hieraus weiterverarbeiteten alkoholhaltigen Getränken.

Nun wie gehen wir mit dem MHD Datum um?

Wir prüfen alle Lebensmittel, die ein abgelaufenes MHD haben täglich vor den Ausgaben auf ihre Farbe, ihr Aussehen, ihre Konsistenz, ihren Geruch und ihren Geschmack.

Sie können diese Waren also unbedenklich annehmen, nur sollten Sie diese nicht wochenlang bis zum Verbrauch lagern.

Die Garantie, von der oben gesprochen wird, die der Hersteller bis um MHD übernimmt, geht ab dem Ablauf des MHD auf uns über. Sie können beruhigt die Waren mit nach Hause nehmen, wir tun alles, dass die Lebensmittel sicher sind.

Kundeninformation

Zu verbrauchen bis Datum

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.

ACHTUNG:

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