



Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum und zum Verbrauchsdatum

Infoblatt Nr.: 13 Stand 10.03.2016

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Die Aufbewahrungsdauer ist von verschiedenen Umständen abhängig, insbesondere von der sachgerechten - u. a. kühlen - Lagerung. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfalldatum, nach dessen Ablauf ein Lebensmittel nicht mehr verkauft werden darf.

Bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum aufpassen!

Nach dem Überschreiten der Mindesthaltbarkeitsdauer können Lebensmittel verwendet werden, sofern ihr einwandfreier Zustand durch eine besonders eingehende Prüfung (Sensorik) festgestellt wird. Bei der Abgabe von fertigverpackten Lebensmitteln ist auf ein Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatum, zum Beispiel durch ein entsprechendes Schild an der Ware, hinzuweisen. Zu beachten ist hierbei, daß die **Verantwortung für die einwandfreie Beschaffenheit des Produkts** damit **vom Hersteller auf den Inverkehrbringer übergeht**. Unabhängig hiervon hat sich der Inverkehrbringer generell von der einwandfreien Beschaffenheit der von ihm in Packungen oder Behältnissen an den Verbraucher abgegebenen Lebensmittel zu vergewissern.

Das Verbrauchsdatum

Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind („zu verbrauchen bis ...“), dürfen nicht über das Verbrauchsdatum hinaus aufbewahrt oder weiterverarbeitet werden.

Das Verbrauchsdatum ist nicht verlängerbar!

Es handelt sich um Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind (z.B. Hackfleisch, frisches Geflügelfleisch, Räucherlachs u.a.) und bei denen nach Ablauf des Verbrauchsdatums von einer Gesundheitsgefahr ausgegangen wird, auch wenn es nach Ihrer Einschätzung noch nicht verdorben ist. Auch Einfrieren verlängert diese Frist nicht. **Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln** (schließt auch das Bereithalten für Verkaufszwecke ein) **mit abgelaufenem Verbrauchsdatum** stellt eine **Straftat** dar!

→ Einfrieren von Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum nur VOR Ablauf des Verbrauchsdatums MIT Kennzeichnung UND NUR zur Weiterverarbeitung.

(Weitere Informationen über das Mindesthaltbarkeits- u. Verbrauchsdatum finden Sie in unserem Infoblatt Nr.: 21 des LMTVet → www.lmtvet.bremen.de)

Hinweis: Wird tiefgefrorenes Fleisch aufgetaut und als „frisch“ verkauft, so ist es mit dem Hinweis „aufgetaut“ zu versehen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 1. Sept. 2005 in der zur Zeit gültigen Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25. Oktober 2011

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
0421/361 15240	0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de