

Ist das *noch* gut?

LEBENSMITTEL
SICHER GUT
GENIESSEN

Eine Gebrauchsanweisung zur sicheren Nutzung von Lebensmitteln und für einen sinnvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum.



Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) = Garantie des Herstellers:

Bis zu diesem Datum sind Eigenschaften des Lebensmittels wie Geschmack, Geruch, Konsistenz, Nährwert und Farbe des bis dahin ungeöffneten Produktes bei sachgerechter Lagerung garantiert.

Die meisten Lebensmittel sind auch nachdem das MHD überschritten ist, noch genießbar – eine entsprechende Lagerung und Unversehrtheit der Verpackung vorausgesetzt. Die umseitige Tabelle hilft Ihnen dabei gute Lebensmittel sicher zu genießen – auch über das MHD hinaus, damit sie nicht zu Abfall werden.

Verlassen Sie sich bei der Kontrolle der Genießbarkeit auf Ihre Sinne:

1. SCHAUEN



2. RIECHEN



3. FÜHLEN



4. SCHMECKEN



Unterbrechen Sie bei leicht verderblichen Lebensmitteln nicht die **Kühlkette** und beachten Sie die **empfohlene Lagerung**.

Bei Lagerung vor Ort sind jedenfalls die **auf der Verpackung angegebenen Aufbewahrungsbedingungen** einzuhalten.

Das **MHD** ist **nicht** zu verwechseln mit dem **Verbrauchsdatum**, das leicht verderbliche Lebensmittel wie beispielsweise frisches Fleisch, Fisch, Faschiertes, rohes Geflügel kennzeichnet und die – gesetzlich verankert – ausschließlich bis zum genannten Datum in Verkehr gebracht werden dürfen.

Bestellung der Broschüre unter office@tafel-oesterreich.at bzw. auf tafel-oesterreich.at

Quelle: Gutachten, MA 38 - Lebensmitteluntersuchung Wien; „Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives“, Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, August 2013, Belgien

Wir danken unseren Kooperationspartner:innen



pulswerk

GABLER,
WERBUNG,
FILM,



Ist das noch gut?

RICHTWERTE

Lebensmittel

Beispiele

bis zu ... haltbar über MHD

KURZE HALTBARKEIT		
Feinkosterzeugnisse	Wurstsalat, Shrimpsalat, Eisalat	2 Tage
Brot und Kleingebäck	verschiedenste Brotsorten, Semmeln, Kornspitz, Müslistangerl, Laugengebäck	
Feinback- und Konditorwaren mit Creme und Frucht	Obstkuchen, Topfengolatschen	
Frischmilch	trinkfertig	
Schlagobers	Schlag-, Kaffeesahne	
Salate gewaschen & essfertig	Rucola, Vogerlsalat	3 Tage
Kochpökelware	Selchkarree, Selchroller, Kaiserfleisch, Frühstücksspeck	
Milcherzeugnisse (ausg. Käse und Butter)	Joghurt, Buttermilch, Molke, Creme fraiche	5 Tage
Feinback- und Konditorwaren	Mürbteiggebäcke, Schoko-Kokoskuchen, Marmorkuchen, Hefezöpfe	
BESCHRÄNKTE HALTBARKEIT		
Fertiggerichte pasteurisiert/gekühlt	verschiedene Pfannengerichte	7 Tage
Würste, Brühwürste	Frankfurter	
Würste aus Geflügelfleisch	Puten Käsekrainer, Frankfurter, Knacker	
Frischkäse	Hüttenkäse, Topfen, Ricotta, Mascarpone	10 Tage
Schokolade	ungefüllt, pur und gefüllt	14 Tage
Marinaden, Dressings, emulgierte Saucen ohne Eier	Kräuter-, Knoblauchdressing, Currysauce, Teriyaki Marinade	
Schnitt-/Hartkäse	Edamer, Gouda, Weinkäse, Bergkäse, Emmentaler	
Butter und Butterschmalz	Tee-, Sommerbutter	21 Tage
Eier	nur vollständig durcherhitzt	

Steckkarte mit Richtwerten für Lebensmittel mit langer und sehr langer Haltbarkeit bestellen unter office@tafel-oesterreich.at bzw. als Download auf tafel-oesterreich.at



SPENDENKONTO
AT09 2011 1310 0530 3005

**DIE TAFEL
ÖSTERREICH**

