

Haltbarkeits- daten von Lebensmitteln

1. Untersucht eure Lebensmittel der Reihe nach. Sucht das Datum. Welche Art Datum trägt das Lebensmittel?



Lebensmittel

☐ **MHD**
mindestens
haltbar bis

☐ **VD**
zu verbrau-
chen bis

Lebensmittel

☐ **MHD**
mindestens
haltbar bis

☐ **VD**
zu verbrau-
chen bis

Lebensmittel

☐ **MHD**
mindestens
haltbar bis

☐ **VD**
zu verbrau-
chen bis

2. Nehmt eines eurer Lebensmittel mit Datum MHD («mindestens haltbar bis») als Beispiel.

Lebensmittel

Stellt euch vor, ihr findet dieses Lebensmittel im Küchen- oder im Kühlschrank und sein MHD ist bereits vorbei. Was könnt ihr tun?

3. Ein anderes Lebensmittel hat ein VD («zu verbrauchen bis»)? Was müsst ihr tun, wenn das Datum vorbei ist?

4. Warum tragen manche Lebensmittel ein VD und manche ein MHD? Was unterscheidet diese Lebensmittel?

Haltbarkeits- daten von Lebensmitteln

Lösungen

1. Untersucht eure Lebensmittel der Reihe nach. Sucht das Datum. Welche Art Datum trägt das Lebensmittel?



Lebensmittel

individuelle Lösung

☐

MHD
mindestens
haltbar bis

☐

VD
zu verbrauchen
bis

Lebensmittel

individuelle Lösung

☐

MHD
mindestens
haltbar bis

☐

VD
zu verbrauchen
bis

Lebensmittel

individuelle Lösung

☐

MHD
mindestens
haltbar bis

☐

VD
zu verbrauchen
bis

2. Nehmt eines eurer Lebensmittel mit Datum MHD («mindestens haltbar bis») als Beispiel.

Lebensmittel

individuelle Lösung

Stellt euch vor, ihr findet dieses Lebensmittel im Küchen- oder im Kühlschrank und sein MHD ist bereits vorbei. Was könnt ihr tun?

Das Produkt anschauen: Sieht es noch gut aus? Wenn ja: daran riechen. Riecht es noch gut? Wenn ja: Probieren. Wenn es noch gut schmeckt, kann es bedenkenlos gegessen werden.

3. Ein anderes Lebensmittel hat ein VD («zu verbrauchen bis»)? Was müsst ihr tun, wenn das Datum vorbei ist?

Das Verbrauchsdatum sollte beachtet werden. Das Lebensmittel danach nicht mehr essen (ausser, es ist bis zum VD eingefroren worden, dann ist es noch drei Monate länger haltbar).

4. Warum tragen manche Lebensmittel ein VD und manche ein MHD? Was unterscheidet diese Lebensmittel?

Die Lebensmittel mit VD sind leichter verderblich als diejenigen mit MHD. (Die Lebensmittel mit VD sind nach dem Datum nicht mehr sicher geniessbar, das VD sagt also etwas über die Sicherheit aus. Die Lebensmittel mit MHD sind oft länger gut, sofern sie richtig gelagert wurden. Das MHD sagt nichts über die Sicherheit aus, nur über die Qualität.)