

Populäres Vorurteil:

Lebensmittel, deren Verfalldatum abgelaufen ist, soll man nicht mehr verzehren.

Der wesentliche Grundfehler dieser, unter Verbrauchern weit verbreiteten Annahme ist der, dass es für Lebensmittel kein Verfalldatum gibt. Ein solches kennt das Arzneimittelrecht, nicht aber das Lebensmittelrecht. Bei Lebensmitteln haben wir es im Allgemeinen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu tun.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sagt aus, welche Haltbarkeit das Lebensmittel nach Ansicht des Herstellers mindestens hat. Voraussetzung ist eine produktgerechte Lagerung, sollte dies eine besondere Lagerung (Kühlung, Trockenlagerung, Ausschluss von Sonneneinstrahlung) einschließen, die der Verbraucher nicht erwartet, muss das auf der Fertigpackung angegeben werden.

Ist das MHD abgelaufen, kann daraus keineswegs geschlossen werden, das Lebensmittel sei nun verdorben und dürfe daher nicht mehr verzehrt und auch nicht mehr verkauft werden. Nach Ablauf des MHD ist der Hersteller aus der Pflicht entlassen, für die ausgelobte Qualität seines Erzeugnisses zu bürgen. Hat er z. B. einen Vitamingehalt angegeben, darf dieser vor Ablauf des MHD nicht unterschritten werden, nach Ablauf schon.

Relativ neu im deutschen Lebensmittelrecht ist das Verbrauchsdatum. Ein solches hat der Hersteller nur anzugeben, wenn sein Erzeugnis binnen weniger Tage mikrobiologisch verdirbt und in Folge dessen gesundheitsschädlich sein kann. Für ein solches Lebensmittel gilt nach Ablauf des Verbrauchsdatums der Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit. Das hat zur Folge, dass es weder verkauft noch verschenkt oder sonstwie in Verkehr gebracht werden darf.

*Text erstellt am 29. Januar 1999, Dokument zuletzt geändert am 30. März 2005
© Jürgen Krüll, Berlin-Schöneberg*