



Informationsblatt für Lebensmittel-Verteilstellen

Haltbarkeiten von Lebensmitteln

Lebensmittel-Verteilstellen stehen in einem ständigen Spannungsfeld zwischen Erfüllung der Grundbedürfnisse ihrer Kunden, der Einhaltung sämtlicher lebensmittelrechtlicher Anforderungen und der knappen Verfügbarkeit von Gütern bzw. Spenden. Seitens des Gesetzgebers wurden bereits kleine Erleichterungen, z.B. in Form eines vereinfachten Lieferscheins (Thema Rückverfolgbarkeit) geschaffen, jedoch erhalten die Verteiler zunehmend nur noch Waren mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdaten oder sehr kurzen Restlaufzeiten. Dabei liegt bei Übernahme der Ware die Verantwortung bei der Verteilstelle, die Unbedenklichkeit der Ware sicherzustellen.

Oft sind Waren mit abgelaufenem **Mindesthaltbarkeitsdatum** noch länger gut. Die in der Anlage angefügte Tabelle soll als Orientierung dienen, wie lange einzelne Produkte in der Regel noch gut sein können.

Achtung, diese Tabelle ersetzt nicht die gründliche Prüfung der Waren vor Abgabe! Sie dient lediglich als Hilfestellung.

Diese Tabelle gilt nicht für Waren, die mit einem **Verbrauchsdatum** versehen worden sind. Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen keinesfalls an Endkunden abgegeben werden!

Sie erkennen die verschiedenen Daten anhand der Formulierung auf der Verpackung.

Mindesthaltbarkeitsdatum: „mindestens haltbar bis:“

Verbrauchsdatum: „zu verbrauchen bis:“

Sie haben noch Fragen?

Dann kommen Sie zu uns oder rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen gerne für Ihre Fragen zur Verfügung.

Kreis Dithmarschen

Fachdienst Ordnung, Zuwanderung, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Rungholtstraße 9

25746 Heide

Zimmer 2.42	Tel. 0481 97 9370	Herr Dammann
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9371	Frau Jensen
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9372	Herr Stehr
Zimmer 2.59	Tel. 0481 97 9374	Frau Warnecke
Zimmer 2.58	Tel. 0481 97 9375	Frau Wittern
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9376	Frau Koßmann
Zimmer 2.56	Tel. 0481 97 9377	Herr Horst

Rechtsvorschriften (jeweils in der zurzeit geltenden Fassung) / Informationsmaterial:

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittel- Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C361/01)

Leitfaden für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit im Lebensmitteleinzelhandel, einschließlich

Lebensmittelspenden (2020/C199/01)

BLV – Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln- rechtliche Aspekte und Grundlagenbericht (2021)

Anlage

Empfehlungen zur Haltbarkeit von verschiedenen Lebensmittelgruppen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

(Daten vom BLV: Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln- rechtliche Aspekte und Grundlagenbericht (2021))

Kategorien	Unterkategorien (Beispiele)	Lagerung bei °C	Überschreitung MHD für unbedenklichen Konsum
Alkoholfreie Getränke	Frucht-/Gemüsesäfte, pflanz.	7°C	+ 30 Tage
	Milchalternativen (kühlpflichtig)		
	Frucht-/Gemüsesäfte, pflanz.	Zimmertemp. (ZT)	+ 120 Tage
	Milchalternativen (nicht kühlpflichtig)	ZT	+ 120 Tage
	Süßgetränke/Mineralwasser	ZT	+ 120 Tage
Gemüse und Früchte	Kaffee (Bohnen/Pulver), Tee (Beutel)		
	Sterilisiert (Konserven)	ZT	+ 360 Tage
	Sterilisiert o. Hoherhitzt, in Öl o. Marinade	ZT	+ 120 Tage
	Getrocknet	ZT	+ 120 Tage
	Fermentiert u./o. in Lake	7°C	+ 30 Tage
Getreide u.a. getrocknete Lebensmittel	Mehle & Stärke	ZT	+ 360 Tage
	Teigwaren, Reis, (Pseudo-)	ZT	+ 360 Tage
	Getreideprodukte getrocknet		
	Kartoffelprodukte u.a. getrocknet	ZT	+ 360 Tage
Brote, Flocken & Frühstückscerealien	Müslimischungen, Cornflakes	ZT	+ 120 Tage
	Knäckebrote, Zwieback, Cracker	ZT	+ 120 Tage
	Brote & Backwaren	ZT	+ 14 Tage
Milch & Milch(ersatz)produkte	Milchpulver, Kondensmilch	ZT	+ 120 Tage
	Schmelzkäse	ZT	+ 120 Tage
	UHT Milch, ungekühlt	ZT	+ 30 Tage
	Butter & Butterersatzprodukte	7 °C	+ 30 Tage
	UHT Milch, gekühlt	7 °C	+ 30 Tage
	Pasteurisierte Milch	7 °C	+ 30 Tage
	Gesäuerte Milch- und Rahmprodukte	7 °C	+ 14 Tage
	Pflanzl. Joghurtalternativen	7 °C	+ 30 Tage
	Hart- und Halbhartkäse	7 °C	+ 14 Tage
	Weichkäse	7 °C	+ 30 Tage
	Frischkäse, Quark	7 °C	+ 30 Tage
Eier	Ungekocht, in Schale	7 °C	+ 6 Tage
	Gekocht	ZT	+ 14 Tage
Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren	Fleischkonserven ungekühlt	ZT	+ 120 Tage
	Getrocknete, langhaltbare Fleischwaren	ZT	+ 30 Tage
	Rohpökelfleisch, am Stück	ZT	+ 30 Tage
	Rohwürste, schnitt- o. streichfähig	7 °C	+ 30 Tage
	Rohpökel- und Rohwurstwaren, geschnitten	7 °C	+ 14 Tage
Fisch und Fischwaren, Meeresfrüchte	In Konserven	ZT	+ 360 Tage
Süßwaren	Zucker, Süßstoffe, Honig, Konfitüren, Sirup, Karamell, zuckerbasierte Massen	ZT	+ 360 Tage
	Schokolade & Kakaoerzeugnisse		
	Dauerbackwaren (Kekse usw.)	ZT	+ 30 Tage
	Feine Backwaren (Kleingebäck, Kuchen)	ZT	+ 6 Tage
Verschiedenes	Tiefkühlprodukte	TK	+ 90 Tage
	Salz & Gewürze	ZT	+ 360 Tage
	Essig	ZT	+ 360 Tage
	(gesalzene) Nüsse, Samen, Kerne	ZT	+ 30 Tage
	Chips & gebackene Snacks	ZT	+ 30 Tage