

02.11.14 09:01 Uhr

Informationen - Verbraucher - Allgemeines

Die besten Einkaufstipps für sichere Lebensmittel

Darauf können Verbraucher schon im Supermarkt achten

Quelle: [djd](#)

Sieht der Salat noch knackig grün aus? Ist das Schweinefleisch schön rosa? Besonders bei frischen Lebensmitteln wie Fleisch, Obst und Gemüse schauen Verbraucher beim Einkauf kritisch hin - sitzen aber oft auch Fehlinformationen auf. Viele sind sogar bereit, einen Preisaufschlag für "garantiert sichere Lebensmittel" zu akzeptieren, wie eine kürzlich veröffentlichte Umfrage im Auftrag der Wirtschaftsprüfungs- und Beratungsgesellschaft PricewaterhouseCoopers (PwC) ergab. Insgesamt gaben 1.000 Verbraucher Auskunft zu ihrem Einkaufsverhalten und ihren Erwartungen an Lebensmittel.



Höchste Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit

Dabei kann man sich als Verbraucher beim Einkauf auch heute schon auf höchste Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit verlassen. Siegel wie das blaue QS-Prüfzeichen beispielsweise garantieren umfassende Kontrollen und sorgen dafür, dass der gesamte Weg von Fleisch, Obst und Gemüse von der Ladentheke bis zum Landwirt zurückverfolgt werden kann. Mehr Informationen dazu gibt es unter QS-live.de, der Website der EU-geförderten Kampagne "QS-live. Initiative Qualitätssicherung".

Frische einkaufen leicht gemacht

Noch immer glauben viele Verbraucher, das Mindesthaltbarkeitsdatum sei ein Wegwerfdatum. Doch oft sind Lebensmittel auch weit darüber hinaus genießbar. Fleisch, das neutral riecht, ist ebenso noch frisch wie Obst und Gemüse, das einen sortentypischen Geruch verströmt. Steht auf der Verpackung dagegen "zu verbrauchen bis", so ist dieses Datum bindend: Danach sollten empfindliche Lebensmittel wie Hack und Geflügel nicht mehr verzehrt werden.

Problematisch wird es nur, wenn die Kühlkette länger unterbrochen wurde - dann reduziert sich die Haltbarkeit gegenüber dem Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum. Um die auf dem Etikett angegebene Lagertemperatur einzuhalten, sollte die Fleischtheke im Supermarkt die letzte Station sein. Wer für den Transport vom Supermarkt nach Hause eine Kühلتasche nutzt und das Fleisch gleich als erstes in den Kühlschrank befördert, ist auf der sicheren Seite.