



# WORKSHOP

## Etiketten-Checker

### 1 KREUZE RICHTIGES AN

Auf welchen Lebensmitteln muss die Herkunft angegeben werden?

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="radio"/> Obstkonserven           | <input checked="" type="radio"/> Frischobst | <input checked="" type="radio"/> Frische Hühnerkeulen |
| <input checked="" type="radio"/> Frischgemüse | <input type="radio"/> Meeresfisch           | <input checked="" type="radio"/> Honig                |
| <input type="radio"/> Snacksalate             | <input type="radio"/> Eiaufstrich           | <input type="radio"/> Birkenzucker                    |

### 2 WÄHLE RICHTIG AUS

Was bedeutet die Aufschrift „hergestellt in Österreich“?

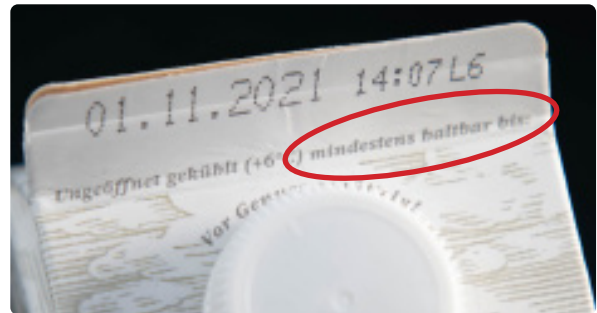
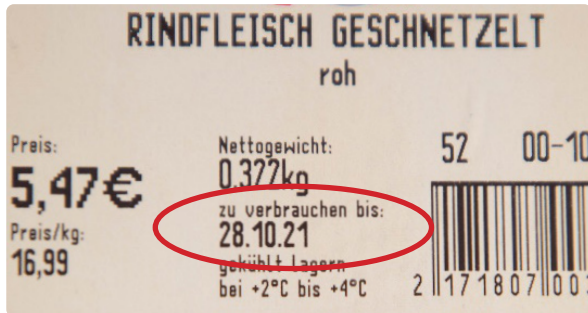
	richtig	falsch	weiß nicht
Die Rohstoffe kommen aus Österreich	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Es ist eine verpflichtende Angabe	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Das Lebensmittel wurde in Österreich produziert	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Der Ursprung anderer Länder muss genau angegeben werden	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Die Herkunft der Hauptzutat wird angegeben, wenn diese nicht mit dem Lebensmittel identisch ist.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Recherchiere all jene Antworten, die mit „weiß nicht“ beantwortet wurden noch einmal nach!  
Du findest die Information auf den Etiketten-Checker-Kärtchen!



### 3 WÄHLE RICHTIG AUS

Erkläre den Unterschied zwischen der Aufschrift „zu verbrauchen bis“ und „mindestens haltbar bis“!



Ist für leicht verderbliche Lebensmittel, wie z.B. Faschiertes, roher Fisch, rohes Geflügel. Nach diesem Datum sollte man die Lebensmittel nicht mehr essen, da sie gesundheitsgefährdende Auswirkungen haben können.

Das MHD ist kein Verfallsdatum! Es gibt an, bis zu welchem Datum das Lebensmittel mindestens seine Eigenschaften und seinen Geschmack behält, sofern es richtig gelagert wurde. Darüber hinaus ist es aber noch genießbar.

### 4 ÜBERLEGE

Wie kannst du feststellen, ob ein Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut ist?



Schau das Lebensmittel an, ob es irgendwelche Veränderungen hat. Wenn es z.B. schimmelig ist, musst du es entsorgen.



Rieche an dem Lebensmittel. Riecht es wie üblich, dann ist es meist noch völlig in Ordnung.



Koste ein wenig und stelle fest, ob sich der Geschmack verändert hat. Schmeckt es wie immer, dann ist es noch völlig in Ordnung.

# 5 FASSE ZUSAMMEN

Fasse deine Überlegungen zum Etiketten-Checker zusammen:

