

Aktuell ist jeweils der Sourcecode am Dokumentende. Die formatierte Version hier kann veraltet sein.

Artikel:

Auge-Nase-Mund-Test für Lebensmittel (Sensorische Prüfung)

Status: veröffentlicht

Die menschlichen Sinne sind - mit ein paar Einschränkungen - gut geeignet, um Lebensmittel zu daraufhin zu beurteilen, ob sie noch genießbar sind. Sie sind in den meisten Fällen sogar sehr viel besser als allgemeine Regeln oder Faustformeln, die für verschiedene Lebensmittel angegeben werden.

Der "Auge-Nase-Mund-Test" (eigentlich: sensorische Prüfung oder Sensorik-Test) kann für Foodsaver sehr hilfreich sein. Er bietet aber auch eine gewisse rechtliche Sicherheit auf Grund der VO EG 178/2002 ([2]): wer Lebensmittel weitergibt, ist verantwortlich für diese Lebensmittel (Art.17(1)). Gibt es Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel nicht sicher ist, dann darf es nicht weitergegeben werden (Art.19(1)).

Dafür muss erstens jede nachteilige Beeinflussung vermieden werden ([3], Art.3 u. Art. 2(1) 1.), d.h. die Einhaltung geeigneter Lager- und Transportbedingungen (Kühlkette, ausreichend verpackt oder geschützt gegen Verschmutzung) beim abgebenden Betrieb genau beobachtet sowie beim eigenen Transport und der eigenen Lagerung sichergestellt werden.

Zweitens müssen vorhandene Anzeichen, die Zweifel an der Verzehrfähigkeit begründen, beachtet und beurteilt werden. Dies kann durch "Anschauen, Riechen und Schmecken leicht festgestellt werden." ([1], S.16)

Es gibt einige Ausnahmen, bei denen dieser Test nicht anwendbar ist (siehe unten). Für die meisten Lebensmitteln aber ist er sehr gut geeignet, um die Verzehrfähigkeit zu überprüfen. Der Auge-Nase-Mund-Test ist eine sinnvolle Alternative zum Mindesthaltbarkeitsdatum und ein praktisch einsetzbares Mittel auch für lebensmittelkundliche Laien.

Dieser Artikel erklärt den Test eher allgemein. Ausführliche Beispiele zu jedem Schritt des Tests gibt es im Artikel [[Was kann ich abschneiden, was kann ich noch essen?]].

Die Durchführung

Der Test findet in mehreren Schritten statt - wie der Name schon andeutet. Dabei muss der Test nur soweit durchgeführt werden, wie es ohne Beschädigung der Verpackung oder des Lebensmittels möglich ist.

Außerdem wird er natürlich nur so lange durchgeführt, bis ein Lebensmittel "durchfällt". Wenn sich z.B. beim Auge-Test schon Schimmel zeigt, sind Nase- und Mund-Test überflüssig (und auch nicht gesund für den Foodsaver).

Dabei sollte man bei allen Testschritten im Zweifelsfall lieber skeptisch sein: besser einmal ein Lebensmittel mehr aussortiert als ein ungesundes in den Verzehr gegeben. (Lebensmittel-) Sicherheit geht vor.

Schritt 1: Auge (optische Prüfung)

Das Lebensmittel wird sorgfältig und bei ausreichender Helligkeit von allen Seiten betrachtet.

Teil 1:

- Gibt es irgendwo an dem Lebensmittel Schimmel? Konnte der Schimmel in das Lebensmittel eindringen (eine Kunststoff-Wurstpelle z.B. kann dies verhindert haben) ?
- *Alles außer Obst / Gemüse:* Gibt es Anzeichen von deutlichen Farbveränderungen, z.B. farbige Stellen bei Milchprodukten, abweichende Farbe bei Käse, Fleisch, Fisch usw.?
- Sind sonstige deutliche Schadstellen erkennbar? Gibt es Anzeichen von Schädlingen (Maden, Würmer, Mottenbefall, Kontakt mit Wespen oder anderen Insekten)?
- *Verpackungen:* Ist die Verpackung stark aufgebläht (vor allem bei Konserven und Vakuumverpackungen)?

Dann ist das Lebensmittel nicht mehr sicher und muss entsorgt werden.

Teil 2:

- *Obst / Gemüse:* Gibt es Anzeichen von deutlichen Farbveränderungen, z.B. schwarze Stellen oder ein Verlust der ursprüngliche Farbe?
- Sind ursprünglich harte Lebensmittel sehr weich und matschig oder umgekehrt?

Solche Stellen können **eventuell** noch großräumig abgeschnitten werden: 2-Finger-Regel - 2 Finger Abstand vom veränderten Bereich, auch innen).

Anschließend sollte aber noch die nächsten Schritte des Tests durchgeführt werden und das Lebensmittel am besten nur gekocht verwendet werden.

Teil 3:

- Zubereitete Lebensmittel: zeigt sich eine glasige oder schmierige Oberfläche, ein Glanz, eine stoffliche Trennung in mehrere Komponenten (etwa bei Soßen, Suppen) oder andere Anzeichen von Veränderung gegenüber dem normalen Zustand?

Je nach Intensität sollte das Lebensmittel direkt entsorgt oder noch in den nächsten Schritten getestet werden.

Wenn ein Lebensmittel in Schritt 1 *nicht als unsicher erkennbar* wird (also *nicht* durchfällt), dann folgt ...

Schritt 2: Nase (olfaktorische Prüfung)

Dieser Test ist nur möglich, falls das Lebensmittel nicht luft- und damit geruchsdicht verpackt ist.

Wenn man sich allerdings im Schritt 2 unsicher war, dann sollte man das Lebensmittel auf jeden Fall prüfen, d.h. die Verpackung öffnen, das Lebensmittel prüfen und ggf. unverpackt weitergeben.

Test:

- Man hält kurz die Nase an das Lebensmittel und fächelt sich leicht die Luft zu, um den Geruch wahrzunehmen. (*Nicht einatmen!*)
Wirkt der Duft unangenehm?

Entscheidend ist: Das erste Gefühl zählt und ist fast immer richtig! Es stellt sich sofort ein (nach einer Viertel-Sekunde), und man muss es blitzschnell wahrnehmen. Denn nach etwa einer Dreiviertel-Sekunde setzt das Denken ein, das von einer Reihe kultureller Prägungen bestimmt wird: zum Beispiel vom Urteil anderer Menschen (Eltern, Freunde) über bestimmte Lebensmittel oder über z.B. braune Flecken, wässriges Joghurt und krumme Gurken. Noch mehr Einfluss haben

Schöheitsideale aus der Werbung, die perfektes Aussehen von Lebensmitteln zum Standard machen (z.B. die rote Wurst, die dafür extra eingefärbt wird).

- Wenn es gelingt, das Gefühl im ersten Moment wahrzunehmen und festzuhalten, dann hat man fast immer eine gute Beurteilung. Wenn einem das nicht gelingt, ist der Test gescheitert. Aus naheliegenden Gründen kann man ihn nicht wiederholen: der Eindruck von dem Lebensmittel steht ja bereits fest. (Ausweg: jemand anderen testen lassen!)
- Falls der Duft nach einer Viertelsekunde unangenehm wirkt, ist das Lebensmittel nicht mehr sicher und sollte entsorgt werden. (*Achtung: bei mehreren Teilen in einer Packung sind nicht unbedingt alle schlecht - ggf. einzeln testen!*)
- Falls der Duft nicht unangenehm wirkt, ist es fast immer in Ordnung. Dabei sollte aber auch noch das Ergebnis aus Schritt 1 mit einbezogen und abgewogen werden. Wenn der Mund-Test möglich ist (*siehe Schritt 3*), dann sollte man ihn aber trotzdem noch machen.
- Falls man sich unsicher ist, kann man auf jeden Fall noch Schritt 3 anschließen.

Wenn ein Lebensmittel in Schritt 2 nicht als unsicher erkennbar wird (also *nicht* durchfällt), dann folgt ...

Schritt 3: Mund (gustatorische Prüfung)

Dieser Test ist nur möglich, wenn man von dem Lebensmittel einen Teil probieren kann, ohne dass die Verpackung oder das Lebensmittel beschädigt wird. (Alle Äpfel und Würste vor der Weitergabe anzubeißen oder anzuschneiden, macht keinen Sinn, auch nicht, eine Kokosnuss zu öffnen und dann weiterzugeben.)

Wenn man sich allerdings **im Schritt 2 unsicher** war, dann sollte man das Lebensmittel auf jeden Fall prüfen. Falls dabei Verpackung oder Lebensmittel so beschädigt werden, dass eine Weitergabe nicht mehr angemessen ist, dann ist das Lebensmittel nur noch für den Eigenverzehr geeignet.

Man sollte diesen Test nur machen, wenn man dabei **unbeobachtet** ist. Für Leute, die ihn nicht kennen, wirkt es wenig professionell und sehr ungehobelt, wenn man Essen in den Mund nimmt und dann wieder ausspuckt.

Test:

- Ein kleiner Teil des Lebensmittels wird auf die Zunge gelegt.
Schmeckt das Lebensmittel unangenehm?
- Falls NEIN, wird das Lebensmittel etwas auf der Zunge ausgebreitet oder vor, zurück, hin und her geschoben, damit alle Geschmacksknospen-Bereiche auf der Zunge erreicht werden.
- Wenn das Lebensmittel unangenehm schmeckt, kann man es ausspucken und ggf. mit etwas Wasser nachspülen.

Es entsteht keine Gesundheitsgefahr, wenn man ein verdorbenes Lebensmittel für kurze Zeit auf der Zunge liegen hat. Man kann den Mund-Test also unbedenklich durchführen.

Achtung: Der Mund-Test ist für Laien nicht sehr zuverlässig, da die "richtige"

Geschmackswahrnehmung, welche Verzehrbarekeit oder Nichtverzehrbarekeit erkennen lässt, für verschiedene Speisen sehr unterschiedlich sein kann (eine sauer schmeckende Gurke ist gut, eine sehr sauer schmeckende Sahneseauce nicht).

Wenn man sich bei einem Lebensmittel im Auge- oder Nase-Test unsicher war, dann sollte man es auch bei "bestandenem" Mund-Test nur sehr vorsichtig weiterzugeben (d.h. wenn alle anderen Rahmenbedingungen stimmen). Der Mund-Test dient dann eher zur Prüfung, ob man eine Speise noch selbst essen möchte oder nicht.

Ergänzung: Hand (haptische Prüfung)

Vor und nach jedem Schritt kann man zusätzlich auch den Tastsinn einsetzen und damit seine Beurteilung ergänzen: Wie weich ist ein Lebensmittel? Oder wie hart ist ein eigentliches weiches Lebensmittel? Fühlt sich die Oberfläche zu rau, zu glatt, zu feucht, zu trocken oder schmierig an?

Ergebnis

Falls ein Lebensmittel alle 3 Testschritte "besteht", dann kann man davon ausgehen, dass es noch verzehrfähig ist. Außerdem erfüllt man mit der Durchführung des Tests (und der Einhaltung korrekter Lagerungsbedingungen) die Sorgfaltspflicht beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln ([2], Art.19(1)).

Das gilt allerdings nur bei den Lebensmitteln, für die der Test anwendbar ist. Es ist wichtig, die Ausnahmen zu kennen.

Ausnahmen - wann ist der Test nicht anwendbar ?

Für einige Lebensmittel ist der Test im Ganzen oder teilweise nicht anwendbar, und zwar aus folgenden Gründen:

- a) Die Lebensmittel sind sehr leicht verderblich ([3], Art. 24(1)) und stellen schon kurz nach Beginn des Verderbs eine Gefahr für die Gesundheit dar, noch bevor die sensorische Wahrnehmung des Verfalls überhaupt möglich ist.
- b) Ein leicht (*nicht: sehr leicht!*) verderbliches Lebensmittel ist Teil einer zubereiteten Speise, und mögliche Anzeichen (optisch, geruchlich, geschmacklich) gehen im Mix der gesamten Speise unter.
"Leicht verderblich" sind alle Lebensmittel, die gekühlt, trocken oder auf andere Weise unter besonderen Bedingungen gelagert werden müssen ([3], §2(1) 2.). Kritisch sind aber hauptsächlich Kühlwaren.
- c) Beim Verfall der Lebensmittel entstehen gesundheitsschädliche Substanzen, die *geruchlos* sind. In diesem Fall funktioniert nur der Auge-Test, aber sowohl Nase- als auch Mund-Test fallen aus, weil Geruchssinn und Geschmackssinn von ähnlichen Stoffen angeregt werden.

Was heißt das in der Praxis?

Fall a): Sehr leicht verderbliche Lebensmittel sind mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. VD-Ware kann also nicht per Auge-Nase-Mund-Test geprüft werden! Wenn das Verbrauchsdatum nicht überschritten ist und sie bis dahin entsprechend den Lagerungs-Hinweisen gelagert wurde, dann ist sie verzehrfähig und kann unbedenklich weitergegeben werden - ansonsten muss sie entsorgt werden.

Fall b): Bei zubereiteten Lebensmitteln mit einer Kühlware als Zutat kann der Auge-Nase-Mund-Test durchaus das Ergebnis liefern, dass die Speise *nicht mehr verzehrbar ist*. Der Test kann aber *nicht* garantieren, dass sie *noch unbedenklich ist*. Man muss hier zusätzlich darauf achten, wie lange seit der Zubereitung der Speise vergangen ist und wie sie seitdem gelagert wurde. Eine Weitergabe sollte in jedem Fall nur sehr vorsichtig (und insbesondere nur persönlich mit mündlichen Hinweisen) erfolgen.

Fall c): Geruchlose, mikrobiologische Gifte entstehen meist durch unsachgemäße Lagerung, vor allem mangelnde Kühlung von Kühlwaren. Wenn also die Kühlkette über längere Zeit nicht eingehalten werden konnte, dann empfiehlt sich ein Durcherhitzen des Lebensmittels. Denn

auch in diesem Fall kann der Auge-Nase-Mund-Test zwar ein verdorbenes Lebensmittel identifizieren, aber nicht die Verzehrbarkeit sicherstellen.

(Der Fall der Kontamination oder unzureichenden Sterilisierung im Herstellungsprozess selbst soll hier weggelassen werden, weil das für Foodsaver selten feststellbar ist und in jedem Fall in die Verantwortung des Herstellerbetriebs fällt.)

Fazit

Der Auge-Nase-Mund-Test ist für fast alle Lebensmittel der beste - und gleichzeitig ein unverzichtbarer - Weg, um Lebensmittel zu überprüfen, ob sie noch essbar sind. Er führt zu großer Sicherheit in der Beurteilung der Lebensmittel. Gleichzeitig sichern sich Foodsaver damit ab, indem sie die Sorgfaltspflicht vor der Weitergabe erfüllen (zusammen mit der Prüfung und Einhaltung der erforderlichen Lagerbedingungen).

Der Auge-Nase-Mund-Test ist mit etwas Übung leicht anwendbar, auch wenn er etwas Erfahrung und ein paar Grundkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln voraussetzt. Er ist aber für alle Menschen problemlos zugänglich und anwendbar.

Er ersetzt gleichzeitig eine ganze Reihe untauglicher oder zweifelhafter Kriterien wie das Mindesthaltbarkeitsdatum oder pauschale Faustformeln für ganze Lebensmittelklassen ohne Rücksicht auf Lagerbedingungen oder den Zustand eines Lebensmittels im Einzelfall.

[1] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen

[[<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html>]]

[2] Verordnung EG Nr. 178/2002

[[<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>]]

[3] Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 8.8.2007

[[https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf]]

[4] VO (EU) 1169/2000

[[<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>]]

SOURCECODE, Stand 06.09.2020

<u>"[[Wiki-Artikel-Typ]]: 2 (Info-Artikel)"</u>

Die menschlichen Sinne sind - mit ein paar Einschränkungen - gut geeignet, um Lebensmittel zu daraufhin zu beurteilen, ob sie noch genießbar sind. Sie sind in den meisten Fällen sogar sehr viel besser als allgemeine Regeln oder Faustformeln, die für verschiedene Lebensmittel angegeben werden.

Der "Auge-Nase-Mund-Test" (eigentlich: sensorische Prüfung oder Sensorik-Test) kann für Foodsaver sehr hilfreich sein. Er bietet aber auch eine gewisse rechtliche Sicherheit auf Grund der VO EG 178/2002 ("[2]"): wer Lebensmittel weitergibt, ist verantwortlich für diese Lebensmittel ("Art.17(1)"). Gibt es Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel nicht sicher ist, dann darf es nicht weitergegeben werden ("Art.19(1)").

Dafür muss erstens jede nachteilige Beeinflussung vermieden werden ("[3], Art.3 u. Art. 2(1) 1."), d.h. die Einhaltung geeigneter Lager- und Transportbedingungen (Kühlkette, ausreichend verpackt oder geschützt gegen Verschmutzung) beim abgebenden Betrieb genau beobachtet sowie beim eigenen Transport und der eigenen Lagerung sichergestellt werden.

Zweitens müssen vorhandene Anzeichen, die Zweifel an der Verzehrfähigkeit begründen, beachtet und beurteilt werden. Dies kann durch "Anschauen, Riechen und Schmecken leicht festgestellt werden." ("[1], S.16")

Es gibt einige Ausnahmen, bei denen dieser Test nicht anwendbar ist ("siehe unten"). Für die meisten Lebensmitteln aber ist er sehr gut geeignet, um die Verzehrfähigkeit zu überprüfen. Der Auge-Nase-Mund-Test ist eine sinnvolle Alternative zum Mindesthaltbarkeitsdatum und ein praktisch einsetzbares Mittel auch für lebensmittelkundliche Laien.

Dieser Artikel erklärt den Test eher allgemein. Ausführliche Beispiele zu jedem Schritt des Tests gibt es im Artikel [[Was kann ich abschneiden, was kann ich noch essen?]].

__TOC__

==Die Durchführung==

Der Test findet in mehreren Schritten statt - wie der Name schon andeutet. Dabei muss der Test nur soweit durchgeführt werden, wie es ohne Beschädigung der Verpackung oder des Lebensmittels möglich ist. Außerdem wird er natürlich nur so lange durchgeführt, bis ein Lebensmittel "durchfällt". Wenn sich z.B. beim Auge-Test schon Schimmel zeigt, sind Nase- und Mund-Test überflüssig (und auch nicht gesund für den Foodsaver).

Dabei sollte man bei allen Testschritten im Zweifelsfall lieber skeptisch sein: besser einmal ein Lebensmittel mehr aussortiert als ein ungesundes in den Verzehr gegeben. (Lebensmittel-) Sicherheit geht vor.

===Schritt 1: Auge (optische Prüfung)===

Das Lebensmittel wird sorgfältig und bei ausreichender Helligkeit von allen Seiten betrachtet.

""Teil 1"":

* Gibt es irgendwo an dem Lebensmittel Schimmel? Konnte der Schimmel in das Lebensmittel eindringen (eine Kunststoff-Wurstpelle z.B. kann dies verhindert haben) ?

* ""Alles außer Obst / Gemüse"": Gibt es Anzeichen von deutlichen Farbveränderungen, z.B. farbige Stellen bei Milchprodukten, abweichende Farbe bei Käse, Fleisch, Fisch usw.?

* Sind sonstige deutliche Schadstellen erkennbar (stark vertrocknet, große Löcher, sehr matschige Stellen u.a.)? Gibt es Anzeichen von Schädlingen (Maden, Würmer, Mottenbefall, Kontakt mit Wespen oder anderen Insekten)?

* ""Verpackungen"": Ist die Verpackung stark aufgebläht (vor allem bei Konserven und Vakuumverpackungen)?

Dann ist das Lebensmittel nicht mehr sicher und muss entsorgt werden.

""Teil 2"":

* ""Obst / Gemüse"": Gibt es Anzeichen von deutlichen Farbveränderungen, z.B. schwarze Stellen oder ein Verlust der ursprüngliche Farbe?

* Sind ursprünglich harte Lebensmittel sehr weich und matschig oder umgekehrt?

Solche Stellen können "eventuell" noch großräumig abgeschnitten werden: "2-Finger-Regel" - zwei Finger Abstand vom veränderten Bereich, auch innen).

Anschließend sollte aber noch die nächsten Schritte des Tests durchgeführt werden und das Lebensmittel am besten nur gekocht verwendet werden.

""Teil 3"":

* ""Zubereitete Lebensmittel"": zeigt sich eine glasige oder schmierige Oberfläche, ein Glanz, eine stoffliche Trennung in mehrere Komponenten (etwa bei Soßen, Suppen) oder andere Anzeichen von Veränderung gegenüber dem normalen Zustand?

Je nach Intensität sollte das Lebensmittel direkt entsorgt oder noch in den nächsten Schritten getestet werden.

Wenn ein Lebensmittel in Schritt 1 "nicht als unsicher erkennbar" wird (also "nicht durchfällt"), dann folgt ...

===Schritt 2: Nase (olfaktorische Prüfung)===

""Kein Nase-Mund-Test bei Schimmel"": Beim Auftreten von Schimmel sollten der Geruchstest (und der Geschmackstest) unbedingt weggelassen werden, denn eingeatmete oder verschluckte Schimmelsporen besitzen ein allergenes Potential. Außerdem sind sie Partikel, also kleine Teilchen, die sich in der Lunge festsetzen und die Lungenbläschen blockieren können (vor allem größere Mengen an Sporen).

Dieser Test ist nur möglich, falls das Lebensmittel nicht luft- und damit geruchsdicht verpackt ist. Wenn man sich allerdings im Schritt 2 unsicher war, dann sollte man das Lebensmittel auf jeden Fall prüfen, d.h. die Verpackung öffnen, das Lebensmittel prüfen und ggf. unverpackt weitergeben.

""Test"":

* Man hält kurz die Nase an das Lebensmittel und fächelt sich leicht die Luft zu, um den Geruch wahrzunehmen. (Nicht einatmen!)

: Wirkt der Duft unangenehm?

""Entscheidend ist:"" Das erste Gefühl zählt und ist fast immer richtig! Es stellt sich sofort ein (nach einer Viertel-Sekunde), und man muss es blitzschnell wahrnehmen. Denn nach etwa einer Dreiviertel-Sekunde setzt das Denken ein, das von einer Reihe kultureller Prägungen bestimmt wird: zum Beispiel vom Urteil anderer Menschen (Eltern, Freunde) über bestimmte Lebensmittel oder über z.B. braune Flecken, wässriges Joghurt und krumme Gurken. Noch mehr Einfluss haben Schönheitsideale aus der Werbung, die perfektes Aussehen von Lebensmitteln zum Standard machen (z.B. die rote Wurst, die dafür extra eingefärbt wird).

* Wenn es gelingt, das Gefühl im ersten Moment wahrzunehmen und festzuhalten, dann hat man fast immer eine gute Beurteilung. Wenn einem das nicht gelingt, ist der Test gescheitert. Aus naheliegenden Gründen kann man ihn nicht wiederholen: der Eindruck von dem Lebensmittel steht ja bereits fest. (Ausweg: jemand anderen testen lassen!)

- * Falls der Duft nach einer Viertelsekunde unangenehm wirkt, ist das Lebensmittel nicht mehr sicher und sollte entsorgt werden. ("Achtung: bei mehreren Teilen in einer Packung sind nicht unbedingt alle schlecht - ggf. einzeln testen!")
- * Falls der Duft nicht unangenehm wirkt, ist es fast immer in Ordnung. Dabei sollte aber auch noch das Ergebnis aus Schritt 1 mit einbezogen und abgewogen werden. Wenn der Mund-Test möglich ist ("siehe Schritt 3"), dann sollte man ihn aber trotzdem noch machen.
- * Falls man sich unsicher ist, kann man auf jeden Fall noch Schritt 3 anschließen.

Wenn ein Lebensmittel in Schritt 2 "nicht als unsicher erkennbar" wird (also "nicht durchfällt"), dann folgt ...

===Schritt 3: Mund (gustatorische Prüfung)===

Dieser Test ist nur möglich, wenn man von dem Lebensmittel einen Teil probieren kann, ohne dass die Verpackung oder das Lebensmittel beschädigt wird. (Alle Äpfel und Würste vor der Weitergabe anzubeißen oder anzuschneiden, macht keinen Sinn, auch nicht, eine Kokosnuss zu öffnen und dann weiterzugeben.)

Wenn man sich allerdings im Schritt 2 unsicher war, dann sollte man das Lebensmittel auf jeden Fall prüfen. Falls dabei Verpackung oder Lebensmittel so beschädigt werden, dass eine Weitergabe nicht mehr angemessen ist, dann ist das Lebensmittel nur noch für den Eigenverzehr geeignet.

Man sollte diesen Test nur machen, wenn man dabei ""unbeobachtet"" ist. Für Leute, die ihn nicht kennen, wirkt es wenig professionell und sehr ungehobelt, wenn man Essen in den Mund nimmt und dann wieder ausspuckt.

""Test"":

- * Ein kleiner Teil des Lebensmittels wird auf die Zunge gelegt.
- * Schmeckt das Lebensmittel unangenehm?
- * Falls NEIN, wird das Lebensmittel etwas auf der Zunge ausgebreitet oder vor, zurück, hin und her geschoben, damit alle Geschmacksknospen-Bereiche auf der Zunge erreicht werden.
- * Wenn das Lebensmittel unangenehm schmeckt, kann man es ausspucken und ggf. mit etwas Wasser nachspülen.

Es entsteht keine Gesundheitsgefahr, wenn man ein verdorbenes Lebensmittel für kurze Zeit auf der Zunge liegen hat. Man kann den Mund-Test also unbedenklich durchführen.

""Achtung"": Der Mund-Test ist für Laien nicht sehr zuverlässig, da die "richtige"

Geschmackswahrnehmung, welche Verzehrbareit oder Nichtverzehrbareit erkennen lässt, für verschiedene Speisen sehr unterschiedlich sein kann (eine sauer schmeckende Gurke ist gut, eine sehr sauer schmeckende Sahneseauce nicht).

Wenn man sich bei einem Lebensmittel im Auge- oder Nase-Test unsicher war, dann sollte man es auch bei "bestandenem" Mund-Test nur sehr vorsichtig weiterzugeben (d.h. wenn alle anderen Rahmenbedingungen stimmen). Der Mund-Test dient dann eher zur Prüfung, ob man eine Speise noch selbst essen möchte oder nicht.

===Ergänzung: Hand (haptische Prüfung)===

Vor und nach jedem Schritt kann man zusätzlich auch den Tastsinn einsetzen und damit seine Beurteilung ergänzen: Wie weich ist ein Lebensmittel? Oder wie hart ist ein eigentliches weiches Lebensmittel? Fühlt sich die Oberfläche zu rau, zu glatt, zu feucht, zu trocken oder schmierig an?

===Ergebnis===

Falls ein Lebensmittel alle 3 Testschritte "besteht", dann kann man davon ausgehen, dass es noch verzehrfähig ist. Außerdem erfüllt man mit der Durchführung des Tests (und der Einhaltung korrekter Lagerungsbedingungen) die Sorgfaltspflicht beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln ("[2], Art.19(1)").

"Das gilt allerdings nur bei den Lebensmitteln, für die der Test anwendbar ist. Es ist wichtig, die Ausnahmen zu kennen."

==Ausnahmen - wann ist der Test nicht anwendbar ?==

Für einige Lebensmittel ist der Test im Ganzen oder teilweise nicht anwendbar, und zwar aus folgenden Gründen:

"a)" Die Lebensmittel sind sehr leicht verderblich ("[3], Art. 24(1)") und stellen schon kurz nach Beginn des Verderbs eine Gefahr für die Gesundheit dar, noch bevor die sensorische Wahrnehmung des Verfalls überhaupt möglich ist.

"b)" Ein leicht ("nicht: sehr leicht!") verderbliches Lebensmittel ist Teil einer zubereiteten Speise, und mögliche Anzeichen (optisch, geruchlich, geschmacklich) gehen im Mix der gesamten Speise unter.

: "Leicht verderblich" sind alle Lebensmittel, die gekühlt, trocken oder auf andere Weise unter besonderen Bedingungen gelagert werden müssen ("[3], §2(1) 2."). Kritisch sind aber hauptsächlich Kühlwaren.

"c)" Beim Verfall der Lebensmittel entstehen gesundheitsschädliche Substanzen, die "geruchlos" sind. In diesem Fall funktioniert nur der Auge-Test, aber sowohl Nase- als auch Mund-Test fallen aus, weil Geruchssinn und Geschmackssinn von ähnlichen Stoffen angeregt werden.

===Was heißt das in der Praxis?===

"Fall a)": Sehr leicht verderbliche Lebensmittel sind mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. VD-Ware kann also nicht per Auge-Nase-Mund-Test geprüft werden! Wenn das Verbrauchsdatum nicht überschritten ist und sie bis dahin entsprechend den Lagerungs-Hinweisen gelagert wurde, dann ist sie verzehrfähig und kann unbedenklich weitergegeben werden - ansonsten muss sie entsorgt werden.

"Fall b)": Bei zubereiteten Lebensmitteln mit einer Kühlware als Zutat kann der Auge-Nase-Mund-Test durchaus das Ergebnis liefern, dass die Speise "nicht mehr verzehrbar" ist. Der Test kann aber "nicht garantieren", dass sie "noch unbedenklich" ist.

Man muss hier zusätzlich darauf achten, wie lange seit der Zubereitung der Speise vergangen ist und wie sie seitdem gelagert wurde. Eine Weitergabe sollte in jedem Fall nur sehr vorsichtig (und insbesondere nur persönlich mit mündlichen Hinweisen) erfolgen.

"Fall c)": Geruchlose, mikrobiologische Gifte entstehen meist durch unsachgemäße Lagerung, vor allem mangelnde Kühlung von Kühlwaren. Wenn also die Kühlkette über längere Zeit nicht eingehalten werden konnte, dann empfiehlt sich ein Durcherhitzen des Lebensmittels. Denn auch in diesem Fall kann der Auge-Nase-Mund-Test zwar ein verdorbenes Lebensmittel identifizieren, aber nicht die Verzehrfähigkeit sicherstellen.

(Der Fall der Kontamination oder unzureichenden Sterilisierung im Herstellungsprozess selbst soll hier weggelassen werden, weil das für Foodsaver selten feststellbar ist und in jedem Fall in die Verantwortung des Herstellerbetriebs fällt.)

==Fazit==

Der Auge-Nase-Mund-Test ist für fast alle Lebensmittel der beste - und gleichzeitig ein unverzichtbarer - Weg, um Lebensmittel zu überprüfen, ob sie noch essbar sind. Er führt zu großer Sicherheit in der Beurteilung der Lebensmittel. Gleichzeitig sichern sich Foodsaver damit ab, indem sie die Sorgfaltspflicht vor der Weitergabe erfüllen (zusammen mit der Prüfung und Einhaltung der erforderlichen Lagerbedingungen).

Der Auge-Nase-Mund-Test ist mit etwas Übung leicht anwendbar, auch wenn er etwas Erfahrung und ein paar Grundkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln voraussetzt. Er ist aber für alle Menschen problemlos zugänglich und anwendbar.

Er ersetzt gleichzeitig eine ganze Reihe untauglicher oder zweifelhafter Kriterien wie das Mindesthaltbarkeitsdatum oder pauschale Faustformeln für ganze Lebensmittelklassen ohne Rücksicht auf Lagerbedingungen oder den Zustand eines Lebensmittels im Einzelfall.

""Quellen""

[1] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen,
[<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html>]
<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html>], am 13.08.2020

[2] Verordnung EG Nr. 178/2002,
[<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>], am 21.10.2017

[3] Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 8.8.2007,
[https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf
https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf], am 28.07.2020

[4] VO (EU) 1169/2000,
[<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>], am 16.05.2020

"Artikel von": [<https://foodsharing.de/?page=bezirk&bid=1686> AG Hygiene - Austausch und (Fach)Wissen] ("[mailto:foodsharing.hygiene@foodsharing.network Kontakt]")

"Letzte Überarbeitung am 06.09.2020"

