



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Herausgeber

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
11055 Berlin
poststelle@bmelv.bund.de

Stand

Januar 2012

Druck

BMELV

Text

BMELV

Gestaltung

familie redlich
Agentur für Marken
und Kommunikation GmbH

Foto/Bildnachweis

BMELV-Bildarchiv,
Bundesregierung Chaperon

Mehr Infos:

www.bmelv.de
www.aid.de
www.bfr.bund.de

Tipps für den Alltag

Mindesthaltbarkeit bewusst wählen

Wenn klar ist, dass ein Lebensmittel noch am gleichen Tag auf den Esstisch kommt, braucht es kein allzu fernes Mindesthaltbarkeitsdatum.

Vorräte kontrollieren und richtig lagern

Beachten Sie, welche Lagerungshinweise auf der Verpackung im Zusammenhang mit dem MHD angegeben sind. So bleiben Lebensmittel länger frisch und landen nicht so schnell im Müll. Generell gilt: Auch im Kühlschrank sind Lebensmittel nur begrenzt haltbar. Kaufen Sie zudem kühlpflichtige Produkte nach Bedarf.

Achtung bei schimmeligen Lebensmitteln

Durch Feuchtigkeit kann sich auf Backwaren wie Brot Schimmel bilden. Im Gegensatz zu einigen Käsesorten mit Edelschimmel ist dieser auf Backwaren aber kein positives Qualitätsmerkmal. Schimmeliges Brot sollte nicht mehr verzehrt werden.

Mancher Joghurt ist noch gut

Auf Joghurt kann sich nach längerer Aufbewahrung eine dünne Wasserschicht bilden, die dadurch entsteht, dass sich Molke absetzt. Das ist gesundheitlich jedoch unbedenklich – in der Regel ist der Joghurt trotzdem noch genießbar.

Teller oder Tonne?

Informationen zum
Mindesthaltbarkeitsdatum



Lebensmittel sind kostbar

In Deutschland werden Schätzungen zufolge pro Person jährlich Lebensmittel im Wert von etwa 300 Euro weggeworfen. Insgesamt landen demnach jedes Jahr bis zu 20 Millionen Tonnen im Müll. Vieles davon wäre noch genießbar gewesen. Einer der Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln dürfte sein, dass eine Angabe auf Lebensmitteln vielfach falsch verstanden wird: das gesetzlich vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Hier finden Sie dazu Informationen und praktische Tipps für jeden Tag.



„Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum! Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch zum Verzehr geeignet. Prüfen Sie mit Ihren Sinnen und entscheiden Sie erst dann, was auf den Teller gehört und was wirklich in die Tonne muss.“

Ilse Aigner
Bundesministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Anders als häufig gedacht, ist das MHD kein Wegwerfdatum. Es wird vom Hersteller festgelegt und gibt an, bis zu welchem Datum das Lebensmittel bei richtiger Handhabung und Lagerung seine spezifischen Produkteigenschaften behält. Das heißt konkret: Lebensmittel können in vielen Fällen auch über dieses Datum hinaus gegessen und getrunken werden. Ist das aufgedruckte MHD erreicht oder überschritten, sollten die eigenen Sinne den Güte-Test übernehmen: Gucken, Riechen und vorsichtiges Probieren geben in den meisten Fällen schnell Aufschluss darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

Fragen und Antworten zum MHD

Was genau ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Seit 30 Jahren ist das MHD in Deutschland gesetzlich vorgeschrieben – als Orientierung für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Für das MHD ist der Hersteller verantwortlich. Es gibt an, bis zu welchem Datum das ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert mindestens behält. Wichtig ist dabei nicht nur die ordnungsgemäße Aufbewahrung der Produkte, sondern auch ihr sachgemäßer Transport vom Geschäft nach Hause. Bei richtiger Lagerung können die Produkte in den meisten Fällen auch nach Ablauf des MHD gegessen und getrunken werden.

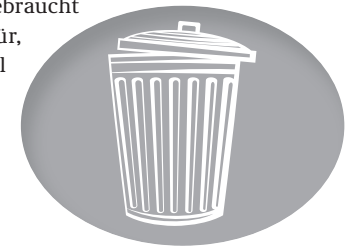


Was tut man nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums?

Nach Ablauf des MHD sollte man selbst beurteilen ob ein Lebensmittel noch gut ist. Wenn Sie deutliche Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack entdecken, sollten Sie die Produkte besser entsorgen.

Was gilt für das Mindesthaltbarkeitsdatum bei geöffneten Verpackungen?

Bei manchen Produkten findet man Angaben darüber, wie lange die Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung haltbar sind. Sobald die Verpackung geöffnet ist, gelangen Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen an das Lebensmittel. So verliert es schneller an Frische und Haltbarkeit. Trotzdem lohnt es sich in diesem Fall, vor dem Wegwerfen noch mal zu prüfen. Übrigens sind zu große Packungen, die geöffnet und über einen langen Zeitraum nicht aufgebraucht werden, auch ein Grund dafür, warum zu viele Lebensmittel weggeworfen werden.



Und was ist das Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum ist nicht zu verwechseln mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht sein sollte. Auf Lebensmitteln, die durch Keime leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können (z.B. Hackfleisch, frisches Geflügel) ist das Verbrauchsdatum angegeben. Bei diesen Lebensmitteln sollten nicht nur die genannten Lagerungsbedingungen unbedingt eingehalten werden. Wichtig ist auch die Beachtung der Kühlkette beim Transport der Produkte vom Geschäft nach Hause. Verzehren Sie nach Ablauf des Verbrauchsdatums das Produkt nicht mehr!