



Rund 39 Prozent der Deutschen geben an, dass sie zumindest manchmal Lebensmittel wegwerfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war. Bei 11 Prozent kommt dies sogar häufig vor.

Befragung von Kantar Emnid im Auftrag des BMEL, 2017



Fragen und Antworten

Lebensmittel sind zu gut für die Tonne!

Lebendes **Lebensmittel**, das wir kaufen, werfen wir weg. Das summiert sich auf 6,7 Millionen Tonnen allein in den Privathaushalten. Für jeden von uns sind das Kilogramm pro Kopf und Jahr. Ein Großteil davon ist noch genießbar gewesen.

Die Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind: dass eine Angabe auf Lebensmitteln falsch verstanden wird: das gesetzlich vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

MHD ist kein Wegverfdatum. Es wird vom Hersteller festgelegt und gibt an, bis zu welchem Datum das Lebensmittel bei richtiger Handhabung und Lagerung seine spezifischen Produkteigenschaften behält. Das ist: Lebensmittel können in vielen Fällen auch über dieses Datum hinaus gegessen oder getrunken werden. Das aufgedruckte MHD erreicht oder überschritten, ist in dem eigenen Sinne den Güte-Test übernehmen: neues Anschauen, prüfendes Riechen und vorsichtiges Probieren geben in den meisten Fällen schnell Aufschluss darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

Gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum auch 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 sollte man zunächst prüfen, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

Was ist das Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum 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 Geflügelfleisch), muss ein Verbrauchsdatum angegeben werden. 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!

FAUSTREGEL FÜR DEN UMGANG MIT „ABGELAUFENEN“ LEBENSMITTELN:



MINDESTHALTBARKEITSDATUM:
MACH DEN CHECK!



VERBRAUCHSDATUM:
WIRF ES WEG!



5

Tipps für den Alltag

Mindesthaltbarkeit beim Einkauf bewusst wählen

Wenn klar ist, dass ein Lebensmittel noch am gleichen Tag gegessen wird, braucht es kein fernes Mindesthaltbarkeitsdatum.

Verpackungsmengen kontrollieren und richtig lagern

Auf achten, welche Lagerungshinweise auf der Verpackung angegeben sind. Bei richtiger Lagerung haben Lebensmittel länger frisch und landen nicht so schnell im Müll. Generell gilt: Auch im Kühlschrank sind Lebensmittel nur begrenzt haltbar. Kühlpflichtige Produkte also nur nach Bedarf kaufen.

Verpackungsgröße beachten

„L“-Packungen locken mit günstigen Preisen, sind aber für kleine Haushalte oft nicht geeignet. Wenn sie geöffnet und über einen langen Zeitraum nicht aufbewahrt werden, landen die Reste oft im Müll.

Vorsicht bei schimmeligen Lebensmitteln

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

Verdauen, Riechen, Schmecken

Dieses gilt für alle Lebensmittel nach Ablauf des MHD. kann sich beispielsweise auf Joghurt nach längerer Aufbewahrung eine dünne Wasserschicht bilden, die durch entsteht, dass sich Molke absetzt. Das ist gesundheitlich jedoch unbedenklich – in der Regel ist Joghurt trotzdem noch genießbar.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung,
Reduzierung von Lebensmittelverlusten
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

STAND

November 2017

TEXT

BMEL

KONZEPT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH
malzwei Grafikdesign

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG
Graf-Zeppelin-Ring 52 · 48346 Ostbevern

FOTOS

BMEL/Walkscreen
kadmy/iStock

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht für Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

Jedes achte Lebensmittel,
das wir kaufen, werfen wir weg.
Du kannst das ändern.



MHD

SO FUNKTIONIERT
DAS MINDESTHALT-
BARKEITSDATUM

Tipps zu Lagerung und Haltbarkeit,
Wissenstests, Rezepte für beste Reste
und einen praktischen Einkaufsplaner
bietet Zu gut für die Tonne! im Web und
als App: www.zugut fuer die tonne.de

Aufbewahrung zu Hause:
★-Fach: 2 Wochen | ★-Fach: einige Tage
Bei minus 18°C (Tiefkühltruhe oder ★-Fach): mindestens

12 2019

ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne

www.zugut fuer die tonne.de