Weitere Informationen erhalten Sie z. B. unter

Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg:
Informationen sowie Tipps und Videos zur Lebensmittelrettung.
lebensmittelretter-bw.de

Verbraucherzentrale Hamburg:
So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind.
vzhh.de

Tafel Deutschland:
Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?
tafel.de

bawue-zu-tisch.de

bawue_zu_tisch

Bildquelle: KI-unterstützt

Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat

Impressum

Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat
Baden-Württemberg
Pressestelle

Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Telefon: 0711 126-2355
E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: mlr-bw.de

Bildquelle Titel: VH-studio / smarterpix.com

Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat

BaWü zu Tisch

Gemeinsam für mehr Wertschätzung

5 Fakten zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land.

1 Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein verpacktes Lebensmittel ungeöffnet und richtig gelagert mindestens seine typischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Geschmack und Nährwerte behält (Aufdruck **„mindestens haltbar bis…“**). Das MHD wird vom Hersteller festgelegt. Dieser garantiert bis zum Erreichen des MHDs die Aufrechterhaltung der Produkteigenschaften.

ⓘ Das MHD ist ein **Qualitätsdatum:** ein Lebensmittel ist oft auch noch nach diesem Datum genießbar.

2 Trägt jedes Lebensmittel ein MHD?

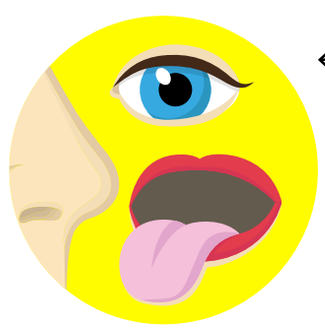
Nein, nur verpackte Lebensmittel tragen ein MHD. Es gibt jedoch einige verpackte Lebensmittel, für die ein MHD nicht angegeben werden muss. Dazu zählen z. B.:

- frisches Obst und Gemüse, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist
- Backwaren, die üblicherweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden
- alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mindestens 10 Vol%
- Zucker in fester Form
- Speisesalz

Bei sehr leicht verderblichen, verpackten Lebensmitteln wie z. B. Hackfleisch oder geschnittenem Salat hat der Hersteller anstelle des MHDs ein Verbrauchsdatum festzulegen.

3 Können Lebensmittel mit überschrittenem MHD noch verzehrt werden?

Ja! Das MHD ist ein Qualitätszeichen: Viele ungeöffnete Produkte sind oft auch noch nach Überschreitung des MHDs genießbar. Wichtig ist, Produkte mit überschrittenem MHD sorgfältig mit den eigenen Sinnen zu prüfen, ob sie noch verzehrfähig sind (sogenannter **Sinnescheck**).



4 Wie prüft man, ob ein Lebensmittel mit überschrittenem MHD noch verzehrfähig ist?

Führen Sie einen Sinnescheck durch:

- **SCHAUEN:** Sieht das Lebensmittel noch gut aus?
- **RIECHEN:** Riecht das Lebensmittel typisch?
- **SCHMECKEN:** Schmeckt das Lebensmittel typisch?

Wenn Sie die Fragen mit „Ja“ beantworten, können Sie die meisten Lebensmittel bedenkenlos verzehren.

Ausnahme: Leicht verderbliche Lebensmittel in Fertigpackungen wie z. B. Käse- oder Wurstaufschnitt sollten nach Ablauf des MHDs nicht mehr verzehrt werden.

ⓘ Ein Sinnescheck ist immer sinnvoll, auch bei Produkten, deren MHD noch nicht überschritten ist, oder Lebensmitteln, die kein MHD besitzen.

Weitere Informationen zum Sinnescheck zur Genießbarkeit von Lebensmitteln finden Sie hier.
lebensmittelretter-bw.de

5 Was ist der Unterschied zum Verbrauchsdatum?

Leicht verderbliche Lebensmittel wie z. B. rohes (Hack-) Fleisch, vorgeschnittene Salate oder Räucherfisch tragen anstelle des MHDs ein Verbrauchsdatum (Aufdruck **„zu verbrauchen bis…“**). Auch das Verbrauchsdatum wird vom Hersteller festgelegt.

Bildquelle: KI-unterstützt

ⓘ Das Verbrauchsdatum ist ein **Verfalls- und Wegwerfdatum:** ein Lebensmittel sollte nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verzehrt, sondern weggeworfen werden, denn das Lebensmittel könnte mit gesundheitsschädlichen Krankheitserregern belastet sein, die man nicht sieht, riecht oder schmeckt.