

# 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.

## Vorräte kontrollieren und richtig lagern

Darauf achten, welche Lagerungshinweise auf der Verpackung angegeben sind. Bei richtiger Lagerung bleiben 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.

## Packungsgröße beachten

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

## 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.

## Gucken, Riechen, Schmecken

Das gilt für alle Lebensmittel nach Ablauf des MHD. So kann sich beispielsweise auf Joghurt 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.

### HERAUSGEBER

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

### STAND

November 2017

### TEXT

BMEL

### KONZEPT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH  
malzwei Grafikdesign

### DRUCK

BMEL

### 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.



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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



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 dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de)

**MHD**  
SO FUNKTIONIERT  
DAS MINDESTHALT-  
BARKEITS DATUM



[www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de)



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

## Lebensmittel sind Zu gut für die Tonne!

Jedes achte 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 82 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Ein Großteil davon wäre noch genießbar gewesen.

Einer der Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln ist, dass eine Angabe auf Lebensmitteln falsch verstanden wird: das gesetzlich vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).

Das MHD ist 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: Lebensmittel können in vielen Fällen auch über dieses Datum hinaus gegessen oder getrunken werden. Ist das aufgedruckte MHD erreicht oder überschritten, sollten die eigenen Sinne den Güte-Test übernehmen: Genaues Anschauen, prüfendes Riechen und vorsichtiges Probieren geben in den meisten Fällen schnell Aufschluss darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

## Fragen und Antworten



### Was genau ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Seit über 30 Jahren ist das MHD in Deutschland rechtlich vorgeschrieben – als Orientierung für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Für die Festlegung des MHD ist der Hersteller verantwortlich. Er gibt an, bis zu welchem Datum das ungeöffnete 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, z. B. vom Geschäft nach Hause. Bei richtiger Lagerung können die Produkte in den meisten Fällen auch nach Ablauf des MHD gegessen oder getrunken werden.

### Und wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist?

Nach Ablauf des MHD kann man selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Sind deutliche Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack erkennbar, sollten die Produkte besser entsorgt werden.

### 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!

