



Bonn/Berlin, 10.03.2022/ Seite 1 von 3

Abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum: Lebensmittel sind meist noch länger gut

Damit wertvolle Lebensmittel restlos verzehrt werden, ist es wichtig, ihren Zustand einschätzen zu können. Was das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bedeutet, wie es sich vom Verbrauchsdatum unterscheidet – und wie Verbraucher:innen, aber auch der Handel damit umgehen können, das erklärt *Zu gut für die Tonne!* anlässlich des Weltverbrauchertages am 15. März.

Im Umgang mit verpackten Lebensmitteln zeichnet sich eine erfreuliche Entwicklung ab: Immer mehr Menschen wissen, dass das MHD vor allem die beste Qualität eines Lebensmittels garantiert. Untersuchungen wie die aktuelle [Studie](#) des Marktforschungsunternehmens GfK SE aus dem Jahr 2020 zeigen, dass die meisten Haushalte das MHD als Richtwert verstehen und Lebensmittel bei Überschreitung noch einmal prüfen. So werfen nur 20 Prozent der befragten Haushalte Lebensmittel aufgrund eines abgelaufenen MHD weg. Nur fünf Prozent der von den Befragten als vermeidbar eingestuften Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten sind auf das MHD zurückzuführen. Aber was ist zu beachten, wenn das MHD abgelaufen ist – und was ist der Unterschied zum Verbrauchsdatum?

Das MHD garantiert die beste Qualität

Das MHD gibt an, bis zu welchem Tag, Monat oder Jahr das ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel seine charakteristischen Eigenschaften hinsichtlich Konsistenz, Farbe, Geruch und Geschmack mindestens behält. Das MHD ist also ein Qualitätsdatum. Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sind häufig länger gut: Verbraucher:innen können dies zuhause selbst anhand von Aussehen, Geruch und Geschmack des Lebensmittels prüfen. So erhalten sie schnell Aufschluss, ob das Lebensmittel noch genießbar ist.

Beispielsweise ist ein Verderb bei [Milch](#) gut an einem säuerlichen, bitteren Geruch oder Geschmack und einer flockigen Konsistenz zu erkennen. Vorsicht: H-Milch verdirbt, ohne sauer zu riechen! Schmeckt sie jedoch muffig oder bitter, sollte sie nicht mehr verzehrt werden. Zur Einschätzung der Genießbarkeit von [Käse](#) gibt es wertvolle Informationen auf der Website von *Zu gut für die Tonne!*

Umgang mit dem Verbrauchsdatum

Im Unterschied zum MHD gibt das Verbrauchsdatum an, bis zu welchem Tag das Lebensmittel aufgebraucht sein sollte. Leicht verderbliche Lebensmittel wie beispielsweise rohes Fleisch oder Fisch können durch Keime verdorben und gesundheitsschädlich sein, ohne dass dies mit den eigenen Sinnen wahrgenommen

wird. Deshalb sind sie mit einem Verbrauchsdatum versehen. Wichtig ist auch, die auf der Verpackung angegebenen Lagerungsbedingungen einzuhalten und beim Transport vom Geschäft nach Hause möglichst eine Kühltasche zu verwenden.

Das kann der Handel tun

Auch für den Handel gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle aufgrund kurzer MHD zu vermeiden. Grundsätzlich bedeutet ein abgelaufenes MHD kein Verkaufsverbot, solange sichergestellt ist, dass die Lebensmittel noch genießbar sind. Außerdem können der Einzel- und Großhandel, nicht mehr marktfähige, aber weiterhin genießbare Lebensmittel kostenlos sozialen Einrichtungen oder nicht gewerblich arbeitenden Organisationen zur Verfügung stellen. Einen wichtigen Beitrag zur Erleichterung des Weiterverkaufs von Lebensmitteln mit fast abgelaufenem MHD im Handel stellt die [Novellierung der Preisangabenverordnung](#) dar, welche im Mai 2022 in Kraft tritt: Durch sie können Lebensmittel mit kurzem MHD zukünftig unkompliziert mit Rabattaufklebern versehen werden, ohne dass dafür extra eine komplette Neuetikettierung notwendig wird, wie dies bisher der Fall war.

Noch mehr Infos rund um das Thema MHD hat *Zu gut für die Tonne!* in einem [Flyer](#) praktisch zusammengefasst.

Hintergrund

Zu gut für die Tonne!

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechs Millionen davon allein in Privathaushalten. Wie Verbraucher:innen die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012. Mit der [Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung](#) rückt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft neben den Privaten Haushalten auch die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung stärker in den Fokus. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland auf Handels- und Verbraucherebene zu halbieren und Lebensmittelabfälle entlang der Produktions- und Lieferkette zu verringern. Um diese Ziele zu erreichen, werden sektorspezifische Maßnahmen erarbeitet und verbindlich umgesetzt. Weitere Informationen finden Sie unter www.zugutfuerdietonne.de

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen unter:

www.zugutfuerdietonne.de

<https://twitter.com/zqfdt>