

Kernsätze für die Folien zum Thema MHD

Stand vom 29.11.2012

Vorgesehen sind 6 Folien, auf denen jeweils ein oder zwei Kernsätze deutlich und groß dargestellt werden. Die letzte Folie beschreibt die Temperaturzonen im Kühlschrank.

Die Folien werden vom Vortragenden vorgelesen und erläutert.

Text für Folie 1:

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine **spezifischen Eigenschaften behält**.

Erläuterungen dazu:

Die Lebensmittel sind dann noch nicht schlecht und schon gar nicht abgelaufen.

Die gesetzliche Regelung erfolgt hier:

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln § 7 (Originaltexte)

Keine Kennzeichnung bei folgenden Lebensmitteln:

1. frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt, ausgenommen Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen, wie Sprossen von Hülsenfrüchten,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent,
3. alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Fruchtnektaren und alkoholhaltigen Getränken in Behältnissen von mehr als fünf Litern, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 2 bestimmt sind,
4. Speiseeis in Portionspackungen,
5. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden,
6. Speisesalz, ausgenommen jodiertes Speisesalz,
7. Zucker in fester Form,
8. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen oder Farbstoffen oder Aromastoffen und Farbstoffen bestehen,
9. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen,
10. weinähnlichen und schaumweinähnlichen Getränken und hieraus weiterverarbeiteten alkoholhaltigen Getränken.

Es gibt eine große Menge von Lebensmitteln, die **gar kein MHD** tragen, diese sind oben unterstrichen:

Obst, Gemüse, Getränke mit mehr als 10% Alkohol, Speiseeis, Backwaren, Salz, Zucker, Kaugummi, Wein und Sekt.

Text für Folie 2:

Zu verbrauchen bis: Bei in mikrobiologischer Hinsicht **sehr leicht verderblichen** Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine **unmittelbare Gefahr** für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, **ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum** anzugeben.

Erläuterungen dazu:

Die gesetzliche Regelung erfolgt hier:

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln § 7a

- (1) Text siehe Kasten oben
- (2) *Diesem Datum ist die Angabe "verbrauchen bis" voranzustellen, verbunden mit*
 1. *dem Datum selbst oder*
 2. *einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist.*

Diesen Angaben ist eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzuzufügen.
- (3) *Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.*
- (4) *Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.*

Der Unterschied zum MHD ist extrem wichtig! Unbedingt darauf hinweisen!

Leicht verderbliche Lebensmittel sind z. B.:

- **Hackfleisch**
- **Frische Bratwürste,**
- **Fleisch**
- **Fisch**

Das ganze ist gesetzlich geregelt!

http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/lm_node.html

Text für Folie 3:

Die **Hersteller** sind verantwortlich für die **Kennzeichnung** der Lebensmittel!

Erläuterungen dazu:

Der Gesetzgeber schreibt vor, dass so eine Kennzeichnung zu erfolgen hat. Dieses kann dazu führen, dass Hersteller beim MHD „auf der sicheren Seite“ sein müssen oder auch die Produktzyklen steuern wollen.

Text für Folie 4:

Was passiert, wenn das **MHD** überschritten wird?
→ **PRÜFEN**

Was passiert, wenn das **Verbrauchsdatum** überschritten wird? → **WEGWERFEN!**

Erläuterungen dazu:

Wenn das **Verbrauchsdatum** überschritten wurde oder die Lagerbedingungen (z. B. **Kühlung**) nicht eingehalten wurden, **besteht Gefahr für die Gesundheit!**

Wenn das **MHD** überschritten wurde, besteht erstmal **keine Gefahr** für die Gesundheit. In diesem Fall hilft nach der **Sicht- und Geruchsprobe** auch eine **Geschmacksprobe**.

Wenn bei Milchprodukten wie Joghurt das MHD kurz überschritten wurde, ist es (wenn dieser im Kühlschrank gelagert wurde) kein Problem (sensorische Prüfung).

Das MHD ist, wie der Name schon sagt, **ein Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht ein Maximales Haltbarkeitsdatum.**

Die Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln ist eine wichtige Regelung.

Es muss dabei immer unterschieden werden zwischen

- dem gesundheitsschädlichen Verderb von Lebensmitteln (**zu verbrauchen bis**) und
- dem Einhalten der zugesicherten Eigenschaften (**Mindesthaltbarkeitsdatum**).

Kernsätze für die Folien zum Thema MHD

Stand vom 29.11.2012

Lebensmittel, die richtig gelagert wurden, wie zum Beispiel kühl, trocken, kein Sonnenlicht, sind im Allgemeinen auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums problemlos genießbar.

Selbstverständlich gibt es in anderen Ländern vergleichbare Regelungen, auch in der EU.

Text für Folie 5:

- ➔ Mindesthaltbarkeit **bewusst** wählen
- ➔ Vorräte kontrollieren und **richtig lagern**
- ➔ Achtung bei **schimmeligen** Lebensmitteln
- ➔ Mancher **Joghurt** ist auch nach dem **MHD** noch gut

Erläuterungen dazu:

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.

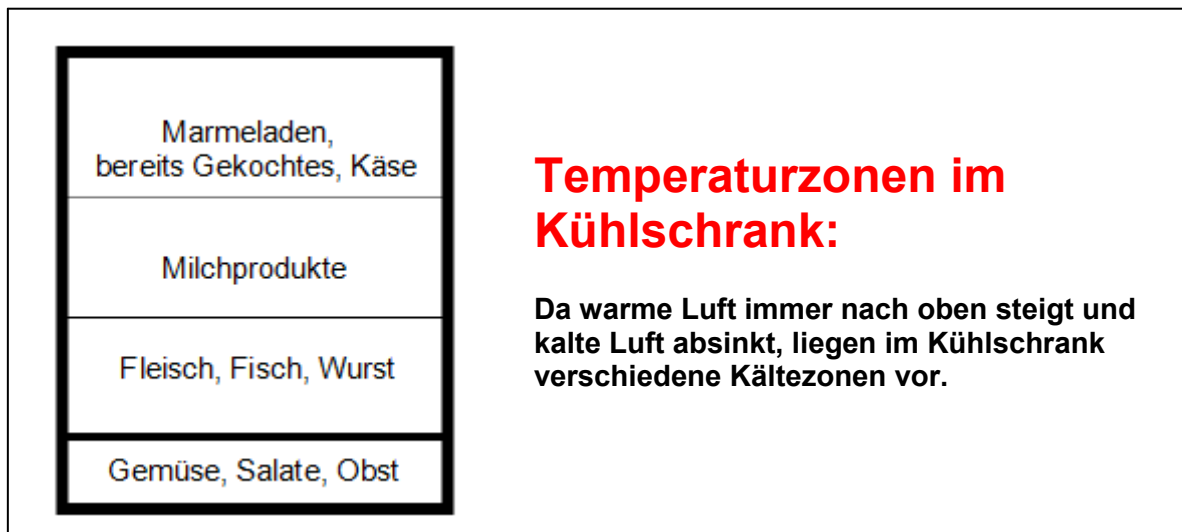
Achtung bei schimmeligen Lebensmitteln

- 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

Text für Folie 6:



Erläuterungen dazu:

Für die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Verbrauchsdatums sind die Transport- und Lagerbedingungen von der Herstellung bis zum Endverbraucher einzuhalten. Für den Endverbraucher sind die Temperaturzonen im Kühlschrank wichtig.

Im obersten Fach ist es demnach am wärmsten, hier herrscht eine Temperatur von 8° bis 10° Celsius.

In den darunter liegenden Fächern liegt die Temperatur bei circa 2° bis 5° Celsius.

Man könnte nun vermuten, dass die Temperatur im untersten Fach am kältesten ist, da diese aber üblicherweise durch eine Glasplatte überdeckt ist, ist es im unteren Fach wieder etwas wärmer als in der Mitte des Kühlschranks.

Die **wärmste Region des Kühlschranks ist der Türbereich**. Dort werden Eier, Butter und Getränke gelagert.

Anmerkung:

Es gibt Kühlschränke, die nicht mit Glasscheiben, sondern mit Gitterrosten aufgeteilt sind. Dann sind die Temperaturzonen nicht so ausgeprägt.