



Pressemitteilung Nr. 05 vom 12.01.12 Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum! Bundesverbraucherministerium informiert über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

Informationsvideo und Servicekarte

Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels abgelaufen, bedeutet dies nicht, dass man dieses Lebensmittel nicht mehr essen kann. Im Gegenteil: Häufig sind Lebensmittel auch noch viele Tage nach Ablauf des MHD völlig einwandfrei und unbedenklich zu genießen. Auch weil immer noch viele Verbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum mit einem Verfallsdatum verwechseln, landen Jahr für Jahr erhebliche Mengen wertvoller, oft ungeöffneter Lebensmittel auf dem Müll – obwohl sie noch genießbar wären. "Ich habe es mir zum Ziel gesetzt, die Missverständnisse über das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beseitigen", sagt Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner. "Lebensmittel sind kostbar – wir können es uns nicht leisten, dass jährlich viele Millionen Tonnen auf dem Müll landen. Wer bewusst mit Lebensmitteln umgeht, leistet einen Beitrag zum Schutz des Klimas und der Umwelt – und spart obendrein noch bares Geld."



"Teller oder Tonne?", ein interaktives Video zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Interessante Informationen für Verbraucher zum Mindesthaltbarkeitsdatum liefern nun eine Servicekarte des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie das Video "Teller oder Tonne?", das ab sofort unter http://www.bmelv.de/video_mhd abrufbar ist.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis zu welchem Tag, Monat oder Jahr das ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert behält. Es ist eine Information des Herstellers und bedeutet nicht, dass das Produkt danach verfallen ist und nicht mehr verzehrt werden kann.

Normalerweise schmecken die Produkte bei richtiger

Lagerung auch noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gut und sind keine Gefahr für die Gesundheit. Hier sind Verbraucher gefragt, die Produkte mit allen Sinnen zu prüfen: sehen, riechen, fühlen, schmecken. Solange das Produkt nicht auffällig ist, kann es in der Regel noch gegessen werden.

Anders verhält es sich beim Verbrauchsdatum: Das Verbrauchsdatum muss auf Lebensmitteln angegeben werden, die durch Keime sehr leicht verderben und dann gesundheitsschädlich sein können, z.B. Hackfleisch und Räucherlachs. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen solche Produkte nicht mehr verkauft werden und Verbraucher sollten sie auch nicht mehr essen.



Quelle: BMELV