



ZEHN FAKTEN ZUM MINDESTHALTBAR- KEITSDATUM



Das Mindesthaltbarkeitsdatum, kurz MHD, ist auf den meisten verpackten Lebensmitteln zu finden. Es informiert bis wann ein Produkt bestimmte Qualitätseigenschaften wie Geruch, Geschmack und Nährwert beibehält. Doch auch danach sind viele Lebensmittel weiterhin essbar und viel zu schade für die Tonne!

1. EINFÜHRUNG

Seit 1981 sind Hersteller verpflichtet, das MHD auf vielen verpackten Lebensmitteln anzugeben. Es dient dem Lebensmitteleinzelhandel und Verbraucher*innen als Orientierung.

2. FESTLEGUNG DES MHD

Es gibt keine Vorgabe wie das MHD festgelegt wird. Lebensmittelhersteller führen Tests und Untersuchungen durch, um für jedes Produkt das MHD zu bestimmen.

3. GARANTIE

Bis zu dem gedruckten MHD garantieren Hersteller, dass das Lebensmittel einwandfrei ist und spezifische Eigenschaften wie Aussehen, Geschmack oder Textur des ungeöffneten Produktes bei korrekter Lagerung gewährleistet sind.

4. LÄNGER GUT

Wie lange ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch essbar ist, unterscheidet sich je nach Produkt: Konserven und trockene Produkte wie Nudeln oder Reis sind oft noch jahrelang nach dem MHD verzehrfähig.

5. SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN

Zuverlässigere Auskunft über den Zustand eines Lebensmittels als das MHD liefern unsere Sinne. Denn mitunter sind Lebensmittel auch schon vor Ablauf des MHD verdorben.

6. WICHTIGE AUSKUNFT

Für 86 % der Deutschen ist das MHD die zweitwichtigste Angabe auf der Verpackung.

7. NOCH GUT & GÜNSTIGER

Produkte mit überschrittenem MHD dürfen weiterhin verkauft werden, oftmals sind diese im Preis reduziert.

8. PRODUKTE OHNE MHD

Von der Pflicht der MHD-Kennzeichnung sind einige Lebensmittel befreit wie z. B. frisches Obst und Gemüse, Zucker, Kaugummi, Essig und Wein.

9. VERBRAUCHSDATUM

Aus mikrobiologischer Sicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel tragen statt des MHD ein Verbrauchsdatum (z.B. Räucherfisch, Vorzugsmilch, Geflügelfleisch). Sie dürfen nach diesem Datum aufgrund von möglicher Keimbelastung nicht mehr verzehrt werden.

10. VERSCHWENDUNG

Zu viele Produkte landen nach Ablauf des MHD ungeöffnet in der Tonne, obwohl sie vielleicht noch essbar gewesen wären. Wer Lebensmittel verschwendet, verschwendet auch wertvolle Ressourcen, die für die Herstellung aufgebracht wurden.

SCHON GEWUSST?

TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN UMGANG MIT DEM MHD

Wie lange sind ungeöffnete Produkte nach Ablauf des MHD noch gut? Das kommt auf das Produkt an. Aufschnitt beispielsweise ist allgemein nicht so lange haltbar. Schon beim Kauf fällt auf: Bis zum Ablauf des MHD dauert es nur wenige Tage oder Wochen. Dann gilt: Sobald das MHD abgelaufen ist, sollte das Produkt möglichst schnell gegessen werden. Lebensmittel wie Nudeln oder Kekse dagegen, bei denen das MHD beim Kauf mehrere Monate entfernt liegt, lassen sich auch nach Ablauf des MHDs deutlich länger verzehren.

Eier tragen immer ein MHD: Eier sollten nach dem Kauf kühl gelagert werden. Sie sind bei ausreichender Kühlung nach Ablauf des MHD noch circa 2-3 Wochen essbar, sollten dann aber durcherhitzt werden.

Verbrauchsdatum ist nicht gleich MHD: Bewusst darauf achten, welche Produkte ein „zu verbrauchen bis“-Datum tragen – es sind nicht viele. Nur diese dürfen nach Erreichen des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden (z.B. Räucherfisch, Hackfleisch, Geflügel, Vorzugsmilch, Sushi, geschnittene Salate).

Vorsicht bei verdorbenen Lebensmitteln: Verdorbene, z. B. faulige oder verschimmelte Lebensmittel müssen grundsätzlich entsorgt werden. Der Schimmel verbreitet sich auch unsichtbar und kann chronisch giftig sein. Das gilt auch bei Konfitüre (nicht aber bei Produkten wie Schimmelkäse/Salami mit pudrigem Belag).

Eigenen Sinnen trauen: Es gibt keine pauschalen Angaben zu genauen Zeitpunkten für den Qualitätsverlust und späteren Verderb. Daher einfach mutig sein und den eigenen Sinnen vertrauen.

WIE LANGE SIND UNGEÖFFNETE PRODUKTE NACH ABLAUF DES MHD OFT NOCH GUT?

> 1 JAHR

Nudeln, Reis, Kaffee

MEHRERE MONATE

Süßwaren, Getränke, Haferflocken

MEHRERE WOCHEN

Hartkäse, Joghurt, Eier, Nüsse

MEHRERE TAGE

Milch, Wurst, Schinken



CLEVER VERWERTEN

Sind die Kekse nicht mehr knusprig? Die Marmelade hat die Farbe verloren, die Schokolade ist weißlich? Kekse können für einen Krümel-Teigboden umfunktioniert werden, die Marmelade als Schicht im Kuchen oder Gebäck und im Kuchenteig ist auch noch ältere Schokolade wunderbar. Mit ein paar kreativen Ideen werden aus Resten köstliche Gerichte.

www.zugutfuerdietonne.de/tipps-fuer-zu-hause

Quellen und weiterführende Informationen:

- 1 [GfK-Studie 2021](#)
- 1 [Deutschland wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2019](#)
- 1 [Deutschland wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2021](#)
- 1 [Verbraucherzentrale Hamburg](#)
- 1 [VERORDNUNG \(EU\) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES. 2011](#)
- 1 [VERORDNUNG \(EG\) Nr. 589/2008 DER KOMMISSION vom 23. Juni 2008](#)

Die konkreten Verlinkungen zu den entsprechenden Unterseiten zum Thema finden Sie auf: www.zehn-niedersachsen.de/downloadcenter

Trägerschaft

Landwirtschaftskammer
Niedersachsen

Gefördert durch

 Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

  [zehn_niedersachsen](#)

zehn-niedersachsen.de