

Alter ist Ansichtssache

Fakten über das Mindesthaltbarkeitsdatum

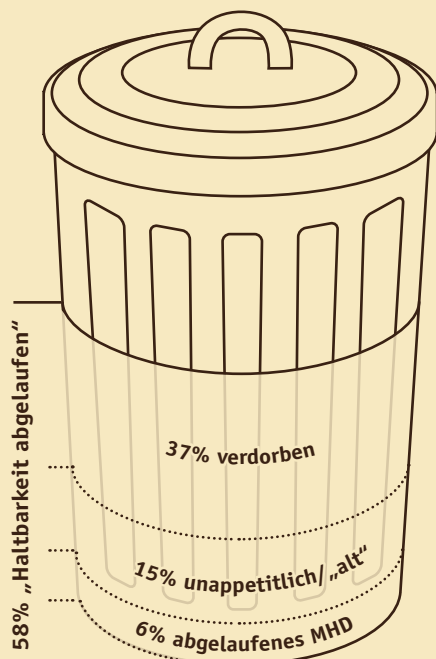


Das Problem in Zahlen

In Deutschen Haushalten wird durchschnittlich jedes achte Lebensmittel weggeworfen. Jedes Vierte davon landet in der Tonne, weil die „**Haltbarkeit abgelaufen**“ ist.

Größtenteils verderben frische Lebensmittel, weil zu viel einkauft oder falsch gelagert wurde. Ein Teil der Lebensmittel wird wegeschmissen, weil das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** abgelaufen ist.

Dabei haben Lebensmittel, die besonders häufig in der Tonne landen, wie Obst- und Gemüse aber auch Backwaren, gar kein MHD. Bei anderen Warengruppen, wie Milchprodukte, ist das MHD hingegen einer der Hauptgründe für Lebensmittelverschwendung.



Jede/r Zweite wirft Lebensmittel **ungeöffnet** in die Tonne, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Es wird also nicht einmal mehr geprüft, ob das Lebensmittel noch gut ist.



Ein Drittel der wegen abgelaufenen MHD weggeworfenen Lebensmittel sind **Milchprodukte**.

42.000 Tonnen Milch pro Jahr landen im Müll. 5.500 Milchkühe in Deutschland haben umsonst Milch gegeben.



Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach Unterscheide diese 2 Begriffe:

„Mindestens haltbar bis...“

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) dient als Orientierungshilfe und ist kein Wegwerfdatum. Die Produkte sind meist auch nach dem Ablauf des MHD noch uneingeschränkt genießbar.

„Zu verbrauchen bis...“

Das Verbrauchsdatum gilt für leicht verderbliche Lebensmittel. Die Lagerungsempfehlungen sollten eingehalten werden und die Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verwendet werden.

