

# Lebensmittelverschwendung

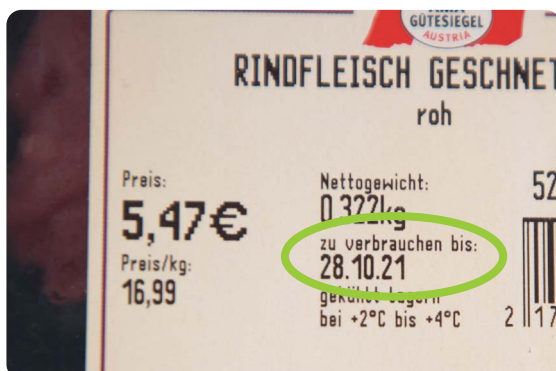
## Das Mindesthaltbarkeitsdatum

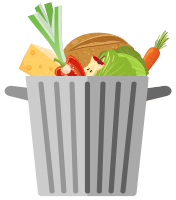
### Infoblatt für Lehrperson

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird umgangssprachlich oft Ablaufdatum genannt. Der Begriff suggeriert, dass das Lebensmittel zum angegebenen Zeitpunkt entsorgt werden muss, weil es „abgelaufen“ ist. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist. Vielmehr garantiert der Hersteller damit, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Überprüft man das Produkt mit allen Sinnen auf seine Beschaffenheit, sein Aussehen und seinen Geruch und bemerkt keine Auffälligkeiten, kann es somit noch problemlos verzehrt werden.

Bei leicht verderblichen Waren wie z.B. rohem Fleisch oder Fisch muss ein Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben werden.

Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum gelten Produkte, die dieses Datum überschritten haben, nicht mehr als sicher und genießbar. Sie sollten entsorgt werden und dürfen im Handel auch nicht mehr verkauft werden.





# Lebensmittelverschwendung

## Das Mindesthaltbarkeitsdatum

### Infoblatt für Kinder

Hast du schon einmal gesehen, dass auf Verpackungen von Lebensmittel ein Datum aufgedruckt ist und dich gefragt, was das bedeutet? In der Fachsprache wird es als Mindesthaltbarkeitsdatum bezeichnet und weil das Wort viel zu lang ist, um es auszusprechen, kürzt man es mit MHD ab. Im alltäglichen Leben aber wird es meist „Ablaufdatum“ genannt. Es sagt dir, bis wann ein Lebensmittel haltbar ist. Wenn das Datum überschritten ist, sagt man: „Es ist abgelaufen“. Es läuft nirgends hin, sondern der Supermarkt garantiert dir bis zu diesem Tag die Haltbarkeit des Lebensmittels. Aber nur weil dieses Datum überschritten ist, heißt es nicht, dass man das Lebensmittel nicht mehr essen kann. Die meisten Produkte sind viel länger haltbar als auf der Verpackung angegeben ist. Nutze alle deine schlaunen Sinne bei einem abgelaufenen Produkt. Prüfe das Aussehen und den Geruch, ist es so wie immer, kannst du es noch problemlos essen.

Als „leicht verderbliche Waren“ werden beispielsweise rohes Fleisch, Faschieretes oder Fisch bezeichnet. Diese haben ein Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“). Bei diesen Produkten solltest du dich bitte an das Datum halten, denn sie gelten danach nicht mehr als sicher und genießbar. Solche Lebensmittel solltest du entsorgen und auch im Handel dürfen sie nicht mehr verkauft werden.

