

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantsuppen)		
 2 Monate	 Schädlinge  muffig, ranzig  artfremd	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Reis		
 1 Jahr	 feine Gespinste, Schädlinge	 bei Schimmelverdacht/Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Salate (gewaschen, geschnitten)		
 3 Tage	 Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel  faulig	 welkende Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch
Sahne		
 2 Tage	 Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung  säuerlich, tranig	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Schinken		
 5 Tage	 schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel  faulig, modrig  bitter	 auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern  im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Schokolade, Pralinen		
 14 Tage	 Schädlinge  artfremd, ranzig	 weißer Belag (kristallisierte Kakaobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch
Süßwaren (z. B. Fruchtgummi)		
 28 Tage	 Schimmel  verändert, ungewohnt	 Aromaverlust ist unproblematisch
Tee		
 mehrere Monate	 Schädlinge, stark verklumpt  muffig  artfremd	 Aromaverlust ist unproblematisch
Tiefkühlgerichte		
 mehrere Monate	 blasse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen)	 weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch  wenn fad, für Suppen und Soßen verwenden
Wurst		
 5 Tage	 Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche  faulig, modrig  bitter	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich  Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verunsichert viele Verbraucher und führt oft dazu, dass noch genießbare Lebensmittel im Müll-eimer landen. Das MHD ist kein Verbrauchsdatum! Der Hersteller garantiert mit dem Datum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis ...“ Ausschließlich Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.

Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach überschrittenem MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verzehren.

 = Aussehen;  = Geruch;  = Geschmack

Kontakt

Tafel Deutschland e.V.
Germaniastr. 18, 12099 Berlin
Telefon: (030) 200 59 76-0
Telefax: (030) 200 59 76-16
E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e.V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33BER
IBAN: DE63100205000001118500

Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar. Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter www.tafel.de/mhd

Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel und der Verbraucherzentrale Hamburg e.V.



Quellen: Verbraucherzentrale Hamburg: Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel: Flyer „Ist das noch gut?“
Fotos: stock.adobe.com
Zeile 1 von l. nach r.: © Moving Moment, © photocrew, © uwimages
Zeile 2 von l. nach r.: © A_Bruno, © Picture Partners, © Elena Schweitzer
Zeile 3 von l. nach r.: © Zerbor, © Digitalpress, © euthymia
Zeile 4 von l. nach r.: © Ljupco Smokovski, © Splingis, © Schlierner



Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum! Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder sogar Monate nach Erreichen des MHD haltbar sein und müssen deshalb vom Verbraucher selbst geprüft werden.

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Brot, Brötchen, Konditoreiwaren		
 2 Tage	 Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blau-grünlich)	 besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch  trockenes Brot für Paniermehl/Croûtons verwenden
Butter		
 21 Tage	 ranzig, artfremd  ranzig, stechend, artfremd	 verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
Eier (hartgekocht)		
 21 Tage	 faulig  faserig	Test: ungekochtes Ei in gefülltes Wasserglas legen Frisch: Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf
Essig		
 mehrere Monate	 trüb, pelzige Schicht, Schimmel  gärig  ranzig, bitter	 Ausflocken bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch
Fruchtsaft		
 28 Tage	 schimmelig, Bildung von Luftblasen  gärig  muffig, vergoren	 ungeöffnet bei Zimmertemperatur, dunkel lagern; geöffnet in Kühlschranktür lagern

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Getreideflocken		
 2 Monate	 feine Gespinste, Schädlinge  ranzig	 trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzzubereitungen)		
 1 Jahr	 klumpig, Schädlinge  muffig  artfremd	 dunkel, trocken, verschlossen Lagern, geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
Honig		
 1 Jahr	 Blasenbildung  gärigsauer	 Kristallisierungen sind unproblematisch  wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
Kaffee und Kakao		
 1 Jahr	 Schädlinge, zarte Gespinste  muffig, verändert	 vor Feuchtigkeit schützen
Käse (Schnittkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)		
 21 Tage	 Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß, weiß  muffig, gärig	 auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)		
 10 Tage	 Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grau, rosa-weiß und weiß  muffig, verändert	 auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern, hält am Stück länger als in Scheiben
Käse (Rohmilchkäse, immer als solcher gekennzeichnet)		
o Tage	Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht.	
Kekse		
 mehrere Monate	 stechend, ranzig verändert  bitter, ranzig	 lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Knabberartikel (Kartoffelchips, Erdnussflips, Cracker)		
 2 Monate	 Schimmel  ranzig, stechend  ranzig, verändert	 lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)		
 1 Jahr	 Schimmel, undichte, rostige Dosen, stark verbeulte Dosen (Metalle gehen dann in Inhalt über)  gärig, sauer  säuerlich, metallisch, faulig	 Dosenreste nach Öffnen umfüllen, sie sind dann im Kühlschrank ca. 2 bis 4 Tage lang haltbar; aufgedruckte Lagerhinweise beachten

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Marmelade/Konfitüre		
 6 Monate	 Schimmel  verändert, vergoren  gärig, verändert	 verblasste Farbe ist unproblematisch  angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
Mayonnaise		
 28 Tage	 Schimmel  schlecht riechend, verändert, ranzig  faulig	 nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
Mehl, Backpulver		
 1 Jahr	 Schädlinge z. B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse  muffig, ranzig	 Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
Milch, frisch		
 2 Tage	 flockig, geronnen  sauer  sauer	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Milch, haltbar		
 28 Tage	 schleimig, Milchtüte beult aus  bitter	 flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Milcherzeugnisse (z. B. Joghurt, Buttermilch) außer Butter/Käse		
 5 Tage	 Schimmel, aufgeblähte Verpackung  verändert, sauer  sauer	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Müsli (Früchte-, Getreidemüsli, Cornflakes, Amaranth, Quinoa)		
 2 Monate	 feine Gespinste, Schädlinge, heller Belag auf Trockenfrüchten  ranzig	 trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
Nudeln (Trockenware)		
 1 Jahr	 feine Gespinste, Schädlinge	 bei Schimmelverdacht oder Schädlingen gesamte Packung entsorgen
Nüsse (Wal-, Erdnüsse, Pistazien)		
 28 Tage	 Schädlinge, schwarze Stellen, Schimmel  muffig, ranzig  bitter	 Achtung: Schimmelentwicklung ist bei Nüssen besonders gefährlich, da dabei giftige Stoffe entstehen können
Pflanzliche Fette/Öle (Margarine, Oliven-, Sonnenblumenöl)		
 28 Tage	 trüb  ranzig, streng, stechend, beißend  ranzig, bitter	 Ausflocken bedeutet keine Qualitätsminderung