



14. August 2019

## Ist das noch genießbar? Die Angaben auf der Lebensmittelverpackung erklären es

**Anmoderationsvorschlag: Alles andere als nachhaltig. Jedes Jahr werden in Deutschland pro Kopf etwa 55 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, und zum Teil nur, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Das muss sich ändern, und so hat sich Marco Chwalek für uns bei einem Lebensmittelexperten schlau gemacht:**

Sprecher: Ist das noch genießbar? Beim Mindesthaltbarkeitsdatum, kurz MHD, scheiden sich oft die Geister, weil viele von uns unsicher sind, ob das Produkt noch gut ist. Darum haben wir den TÜV SÜD-Experten Dr. Andreas Daxenberger gefragt: Was beinhaltet das MHD?

O-Ton Andreas Daxenberger: 18 Sekunden

„Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf verpackten Lebensmitteln, die verderben können, gesetzlich vorgeschrieben und gibt an, wie lange das Lebensmittel bei richtiger Lagerung mindestens hält. Also seine wesentlichen Eigenschaften in Geschmack, Konsistenz und Frische behält.

Dabei kommt es natürlich auf die richtige Kühltemperatur an.“

Sprecher: Worin besteht der Unterschied zwischen MHD und Verbrauchsdatum?

O-Ton Andreas Daxenberger: 19 Sekunden

„Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine Gefahr für die Gesundheit sein können, ist die Angabe eines Verbrauchsdatums vorgeschrieben. Das betrifft z.B. abgepacktes Hackfleisch oder Geflügel. Diese Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden und sollten auch nicht mehr gegessen werden.“

Sprecher: In wieweit dürfen "abgelaufene" Lebensmittel noch verbraucht werden, zum Beispiel Milchprodukte?

O-Ton Andreas Daxenberger: 17 Sekunden

„Bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum kann der Verbraucher selber beurteilen, ob es noch genießbar ist. Dazu genügt der Frische-Check mit Augen und Nase. Solange kein Verderb erkennbar ist, zum Beispiel kein Schimmel oder abweichender Geruch, und solange es appetitlich aussieht und schmeckt, ist das Lebensmittel nicht bedenklich.“

Sprecher: Wenn wir also vor der Frage stehen: Muss das weg oder kann das noch gegessen werden?  
hat der TÜV SÜD-Lebensmittelexperte einen guten Tipp für uns:

O-Ton Andreas Daxenberger: 9 Sekunden

„Auch wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Lebensmittel meist noch genießbar, also bitte nicht gleich wegwerfen, sondern erst mal mit gesundem Menschenverstand prüfen.“

FÜR DIE REDAKTEURE:

Ein extra Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD.  
[www.tuev-sued.de/audio-pr](http://www.tuev-sued.de/audio-pr).

#### Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuev-sued.de">sabine.kroemer@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)