

MHD+: Neue Regelung beim Mindesthaltbarkeitsdatum sorgt für weniger Foodwaste

Sie haben es auch schon erlebt: beim Joghurt oder Toastbrot ist das Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Sie wollen es nicht einfach so wegwerfen, sondern sehen sich die Oberfläche an, riechen und schmecken. Voilà, es ist noch gut! Mit diesem vernünftigen Vorgehen können viele noch gute Lebensmittel vor dem Wegwerfen und somit vor Foodwaste gerettet werden. Nun ist die rechtliche Regelung dazu auch geklärt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird von Verarbeitern eher vorsichtig gewählt, weil sie damit die Qualitätsanforderungen vollständig garantieren wollen. Die meisten Lebensmittel sind aber über dieses Datum hinaus noch sicher und geniessbar, wie beispielweise Öl oder Reis. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit hat deshalb neue Leitlinien herausgegeben, wie mit «abgelaufenen» Lebensmitteln umgegangen werden soll, um Foodwaste zu vermeiden, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Dazu wurden sogenannte «MHD+ Abgabegrenzen» eingeführt. Dies sind Zeitangaben darüber, wie lange nach Ablauf des MHD die Produkte bei korrekter Lagerung in der Regel noch bedenkenlos geniessbar und sicher sind und folglich noch abgegeben werden können.

Für Produkte wie z.B. Kleingebäck und pasteurisierte Milch ist eine «MHD+ Abgabegrenze» von 6 Tagen möglich. Bei Lebensmitteln wie z.B. Teigwaren und ungekühlt lagerbaren Getränken, beträgt die «MHD+ Abgabegrenze» hingegen ca. 1 Jahr. Diese Informationen sind übersichtlich auf einem Plakat dargestellt, die auf dieser Seite heruntergeladen oder im Webshop bezogen werden können: [Poster: Genuss ohne Risiko](#)
 Weitere Informationen: [Haltbarkeit: Vertrau auf deine Sinne - foodwaste.ch](http://Haltbarkeit:Vertrau.auf.deine.Sinne-foodwaste.ch)

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

		Mindesthaltbarkeitsdatum		
<p>Mehl Teigwaren & Reis</p>	<p>Salz & Gewürze, Essig Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>		<p>Schokolade & Süswaren Tee & Kaffee</p>	+360 Tage
<p>Fett / Öl</p>	<p>Ungekühlt lag erbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -saucen</p>		<p>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback</p>	+120 Tage
<p>Tiefkühlprodukte</p>	<p>Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>		<p>Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>	+90 Tage tiefgekühlt +30 Tage

Unterschied «mindestens haltbar bis» und «zu verbrauchen bis»

Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum ist das **Verbrauchsdatum** bei frischen Lebensmitteln strikter zu handhaben. Nach dem Verbrauchsdatum darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden, da die Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewährleistet werden kann. Dies ist zum Beispiel bei Aufschnitt oder Fisch der Fall.

The infographic is set against a light yellow background. At the top left, a red circle contains the text 'VS.'. The main content is divided into two horizontal sections. The top section, titled 'MINDESTHALTBARKEIT' in green, features a green-to-red gradient bar. The green part is labeled 'Frisch ab Fabrik' and '«mindestens haltbar bis»', while the red part is labeled 'Produkt verdorben'. A dashed arrow labeled 'Zeit' points to the right. Below this, the bottom section, titled 'VERBRAUCHSDATUM' in red, features a red-to-green gradient bar. The red part is labeled 'Frisch ab Fabrik' and '«zu verbrauchen bis»', while the green part is labeled 'Produkt verdorben'. A dashed arrow labeled 'Zeit' points to the right.

MINDESTHALTBARKEIT

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften (z.B. Geruch, Farbe, Konsistenz) behält. Das MHD garantiert somit nur eine optimale Qualität des Produktes, sagt aber nichts darüber aus, bis wann es noch genießbar ist. Ob es noch genießbar ist, kannst du mit deinen Sinnen feststellen.

VS.

Frisch ab Fabrik «mindestens haltbar bis» Produkt verdorben

Zeit

Frisch ab Fabrik «zu verbrauchen bis» Produkt verdorben

VERBRAUCHSDATUM

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Bei diesem Datum geht es somit um die Lebensmittelsicherheit, weil auf diesen Produkten Krankheitserreger wachsen können, die mit den Sinnen nicht immer wahrnehmbar sind.

Quelle Bild: <https://foodwaste.ch/wp-content/uploads/2020/05/mgd.jpg>

Weitere Informationen zum Thema:

foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel

konsumentenschutz.ch/online-ratgeber/haltbarkeitsdatum-mindesthaltbarkeit-verbrauchsdatum-ablaufdatum

[Medienmitteilung](#)