



BLC

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen
im öffentlichen Dienst e.V.

Mindestens haltbar bis ... und dann ab in die Tonne?

In den vergangenen Jahren ist eine Pflichtangabe des Lebensmittelrechts immer mehr in den Fokus der öffentlichen Diskussion gerückt: das Mindesthaltbarkeitsdatum. In Deutschland werden nach Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft beträchtliche Mengen an Lebensmitteln vernichtet (2017: 11 Millionen Tonnen), unter anderem auch, da bei ihnen das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war¹. Dabei entstehen die größten Mengen an Lebensmitteln, die weggeworfen werden, im Einzelhandel und in den Privathaushalten. Wie kommt es dazu und was hat dies mit der Haltbarkeit von Lebensmitteln zu tun?

Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Der Begriff Mindesthaltbarkeitsdatum ist für ein Lebensmittel in der Lebensmittelinformationsverordnung der Europäischen Union (EU)² definiert. Demnach gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum als das „Datum, bis zu dem das damit gekennzeichnete Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält“. Damit ist ein wichtiger Aspekt, die richtige Aufbewahrung, genannt. Davon hängt die Mindesthaltbarkeit neben anderen Faktoren entscheidend ab.

Was unterscheidet vorverpackte und lose Ware?

In der Lebensmittelinformationsverordnung wird die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel und loser Ware unterschiedlich geregelt.

Lose Ware unterliegt nur Teilaspekten der Lebensmittelkennzeichnung der EU. So müssen Allergene als Bestandteile eines Lebensmittels auch bei loser Ware im Handel und in der Gastronomie gekennzeichnet werden. Auch die Verwendung von Zusatzstoffen muss kenntlich gemacht werden³. Bei der Gestaltung und Verpflichtung zur Kennzeichnung weiterer Elemente sind die Länder in einem vorgegebenen Rahmen frei. Deutschland schreibt z. B. die Kennzeichnung in deutscher Sprache vor.

Typische Beispiele für lose Ware sind Obst und Gemüse. Hier gibt es keine Vorschriften zur Angabe einer Mindesthaltbarkeit. Dies gilt aber auch für vorverpacktes unverarbeitetes frisches Obst und Gemüse, mit Ausnahme gekeimter Samen, die als Sprossen im Handel angeboten werden. Diese sind wiederholt in verschiedenen Ländern durch Verunreinigungen mit gefährlichen Keimen aufgefallen. Auch für zum direkten Verzehr vorverpackte frische Backwaren wird nach der Lebensmittelinformationsverordnung kein Mindesthaltbarkeitsdatum gefordert.

Was ist das Verbrauchsdatum?

Anstelle eines Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei bestimmten Lebensmitteln ein anderes Datum vorgeschrieben: das Verbrauchsdatum. Dieses ersetzt das Mindesthaltbarkeitsdatum bei in der Regel kühlpflichtigen, mikrobiologisch leicht verderblichen Lebensmitteln, in denen sich Krankheitserreger und Toxine produzierende Bakterien auch bei Kühlung schnell vermehren können. Viele mit einem Verbrauchsdatum versehene Produkte sind für den Rohverzehr gedacht und nicht oder nicht ausreichend konserviert. Wird bei besonders sensiblen Produkten z. B. Hackfleisch oder Rohmilch von einem Rohverzehr auch vor Ablauf



des Verbrauchsdatums abgeraten, so sollten die Verbraucher im Interesse ihrer Gesundheit dies auch befolgen. Bei der Abgabe von Rohmilch ab Hof ist in Deutschland ein Hinweis auf das Abkochen der Milch vor dem Verzehr vorgeschrieben⁴.

Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Verbrauchsdatum bindend, d. h. ein Lebensmittel, bei dem das Verbrauchsdatum abgelaufen ist, darf im Handel nicht mehr in den Verkehr gebracht, sondern muss vernichtet werden⁵. Stellt ein Verbraucher in seinem Haushalt fest, dass das Verbrauchsdatum eines Lebensmittels abgelaufen ist, sollte das betroffene Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicheres Lebensmittel⁶, ein Risiko für die Gesundheit kann nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht ausgeschlossen werden.

Wenn Verbraucher Lebensmittel mit Verbrauchsdatum rechtzeitig vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums sachgerecht einfrieren, können sie diese Lebensmittel auch nach dem Ablauf des Verbrauchsdatums noch verzehren, wenn sie dabei mehrere Punkte beachten:

1. Das Lebensmittel muss vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums dauerhaft unter den genannten Aufbewahrungsbedingungen gelagert werden. Lebensmittel, die diese Bedingungen nicht erfüllen, sind nicht mehr zum Verzehr und auch nicht mehr zum Einfrieren geeignet.
2. Das Einfrieren reduziert den Keimgehalt des Lebensmittels nicht. Ein erneutes Wiedereinfrieren nach dem Auftauen sollte deshalb unbedingt vermieden werden. Eine Ausnahme stellt das Wiedereinfrieren nach Anwendung geeigneter Verarbeitung z. B. durch Kochen, Braten, Backen dar (→3.).
3. Es wird empfohlen, das Lebensmittel vor dem Verzehr vollständig durchzugaren und nicht roh zu verzehren. Der Kennzeichnung „Nicht zum Rohverzehr geeignet“ ist dabei besonders zu beachten.

Nicht jedes Lebensmittel ist zum Einfrieren im Haushalt geeignet. Daher können nach dem Auftauen auch qualitätsmindernde Strukturveränderungen auftreten, die den Genusswert beeinträchtigen.

Aufbewahrungsbedingungen und das Mindesthaltbarkeitsdatum

Auch beim Mindesthaltbarkeitsdatum kann es produktspezifische Aufbewahrungsbedingungen geben. Werden solche angegeben, dann gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum nur unter Einhaltung dieser Bedingungen. Vorgaben können sein: Temperaturbereiche, Temperaturobergrenzen, Umgebungsbedingungen z. B. kühl und trocken lagern, vor Lichteinwirkung schützen. Werden diese Vorgaben nicht eingehalten, kann das Lebensmittel vorzeitig verderben oder in seinem Genusswert beeinträchtigt werden.

Lagerfähigkeit von Lebensmitteln

Nicht jedes Lebensmittel ist in seiner Verpackung unbegrenzt lagerfähig. So nimmt das Aroma von Pulverkaffee nach dem Öffnen der vakuumierten Packung rasch ab. Hier empfiehlt es sich, bei geringem Verbrauch kleinere Packungsgrößen zu nutzen. Auch bei losem Blatttee mit Anteilen an etherischen Ölen (z. B. Pfefferminztee) nimmt das Aroma mit der Lagerdauer ab. Papierpackungen können Fremdgerüche oder Feuchtigkeit aus der Umgebung aufnehmen. Das Lebensmittel schmeckt oder riecht nicht mehr typisch (z. B. auch durch Lagerung oder Transport neben intensiv riechenden Produkten wie Wasch- und Reinigungsmitteln), verklumpt (Zucker) oder verschimmelt (Mehl).



Durch Papierpackungen aber auch Kunststofffolien können sich Insekten durchfressen, so dass diese in das Lebensmittel gelangen. Durch Fraßspuren und Kot werden diese verunreinigt und verderben. Insekten können ihre Eier im Lebensmittel ablegen und es entwickelt sich der Nachwuchs (Mehlwürmer, Schinkenkäferlarven) darin. Hier bietet sich das Umfüllen in dichte Behälter aus Glas oder Kunststoff an. Für die Lagerung von Lebensmitteln empfehlen sich Gefäße, die den gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien⁷ entsprechen und für den jeweiligen Zweck (z. B. Einfrieren) geeignet sind. Die umgefüllten Lebensmittel sollten mit dem Einkaufsdatum beschriftet werden, damit sie rechtzeitig verbraucht werden.

Schnittbrot in Kunststoffverpackungen wird keimarm verpackt bzw. in der Packung thermisch behandelt. Durch die Restfeuchte im Brot können beim Lagern aber Schimmelsporen auskeimen und das Brot verderben lassen. Daher sollte Schnittbrot nur in den notwendigen Mengen vorrätig gehalten werden. Das auf der Brotpackung bzw. dem Verschlussclip angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nach dem Öffnen der Packung nicht mehr. Das Brot in der geöffneten Packung kann durch Umgebungseinflüsse schneller verderben. So werden Brot und Brötchen in Papiertüten durch Abgabe überschüssiger Restfeuchte an die Umgebung hart. Diese könnten aber im Haushalt zu Paniermehl weiter verarbeitet werden.

Fette und Öle können durch Oxidation (Einfluss von Licht und Sauerstoff aus der Luft) verderben. Bestimmte Fette mit sehr hohen Gehalten an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie z. B. Leinöl, können daher nicht lange gelagert werden ohne zu oxidieren.

Es empfiehlt sich, leicht verderbliche Lebensmittel nur in den für den täglichen bzw. wöchentlichen Verbrauch notwendigen Mengen einzukaufen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Ablaufdatum

Anders als bei Produkten mit Verbrauchsdatum ist bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum dieses Datum kein Ablaufdatum, nach dem ein Verzehr mit gesundheitlichen Risiken verbunden sein muss. Die Verbraucher können die Haltbarkeit durch die Wahl geeigneter Lagerbedingungen verlängern. Lebensmittel können jedoch auch vorzeitig verderben, wenn beim Einkauf oder schon im Regal die Packungen beschädigt werden (insbesondere bei Packungen mit Schutzgas) oder wenn insbesondere im Sommer kühlpflichtige Lebensmittel nicht in einer Kühltasche transportiert sondern längere Zeit bei erhöhter Temperatur z. B. im Auto aufbewahrt werden.

Vorratshaltung (auch für Notfälle)

Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Reis, Suppen- und Soßenpulver, Mehl, Zucker, Gewürze, Konservendosen und Gläser können als Vorrat dienen. Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe empfiehlt eine Vorratshaltung mit Lebensmitteln, die ohne Kühlung längerfristig haltbar sind⁸. Hier bietet es sich an, regelmäßig den Vorrat noch vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu verbrauchen und wieder mit neuen Lebensmitteln zu ergänzen.

Wer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest?

In der Regel wird das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller des Lebensmittels festgelegt. Dieser ist für die sachgerechte Festsetzung verantwortlich. Im Zweifelsfall (z. B. vorzeitiger Verderb) hat er nachzuweisen, dass seine Annahmen begründet sind. Ändert ein Wiederverkäufer das Mindesthaltbarkeitsdatum seines Vorlieferanten, so tritt er an dessen Stelle als Verantwortlicher⁹.



Verkauf nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

Auch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums dürfen Lebensmittel verkauft werden. Dann muss sich jedoch der Verkäufer durch Stichproben von der Verkehrsfähigkeit seiner Ware überzeugen. Gleichzeitig ist nach einem Urteil des OLG Hamburg auf das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum hinzuweisen, da mit einer verringerten weiteren Haltbarkeit zu rechnen ist.¹⁰ Viele Händler gehen dazu über, bereits vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums die Ware aus dem Regal zu nehmen. Das Verfahren zur Prüfung der Verkehrsfähigkeit der Ware durch den Händler nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums muss auch für die amtliche Kontrolle nachvollziehbar sein.

Prüfung auf Verkehrsfähigkeit

Die Angaben des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums werden anhand von Stichproben in der amtlichen Lebensmitteluntersuchung durch Lagerversuche überprüft. Dabei werden standardisierte Verfahren angewendet. Je nach Probenart werden die gelagerten Produkte mit sensorischen, mikrobiologischen und chemischen Methoden untersucht. Dabei wird auch Hinweisen von Verbraucherinnen und Verbrauchern nachgegangen.

Die Herstellung komplexer Lebensmittel erfolgt heute unter hohen Hygienestandards. Viele Lebensmittel sind daher auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos zu verzehren. Auch bei kühlpflichtigen Waren verlängern sich die Haltbarkeiten erheblich. Sind Lebensmittel bei der Überprüfung auffällig geworden, erfolgt in der Regel auch eine Betriebskontrolle. Dabei werden gezielt mögliche Ursachen geprüft und auf deren Beseitigung hingewirkt.

Mit allen Sinnen prüfen – dann entscheiden

Wie die Experten sollten auch die Verbraucherinnen und Verbraucher mit ihren Sinnen prüfen, ob ein Lebensmittel insbesondere nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch zum Verzehr geeignet ist. Wenn diese Prüfung deutliche Abweichungen von der handelsüblichen Qualität zeigt, sollte ein Lebensmittel vernichtet werden. Auffällige Veränderungen der Verpackung können auch bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit noch nicht erreicht ist, ein Anzeichen für Verderb sein. Ungewöhnliche Aufblähungen von Packungen können auf mikrobiellen Verderb hindeuten. Weisen Verpackungen solche Veränderungen auf, sollten diese ungeöffnet in einem Müllbeutel verpackt entsorgt werden. Es besteht dann insbesondere bei Fleisch- und Suppenkonserven ein Verdacht auf Botulinustoxin bildende Clostridien. Das Toxin ist hochgiftig.

Die bei der Reifung von Käse und Rohwurst eingesetzten Kulturschimmel sind unbedenklich. Sie produzieren keine giftigen Stoffe. Verschimmelte Lebensmittel sollten hingegen immer entsorgt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass sich die Pilzsporen nicht im Raum verteilen und andere Lebensmittel infizieren.

Vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums können verdorbene Lebensmittel auch dem Handel unter Umtausch/Erstattung zurückgegeben oder der Lebensmittelüberwachung als Beschwerdeprobe eingereicht werden.



Fazit:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem das damit gekennzeichnete Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Lebensmittel können auch nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit noch längere Zeit verzehrfähig sein. Durch unsachgemäße Lagerung oder Behandlung können Lebensmittel auch bereits vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit verdorben sein. Durch geplante Einkäufe, eine strukturierte Vorratshaltung und eine Prüfung der Lebensmittel mit allen Sinnen kann die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln in privaten Haushalten reduziert werden.

Weitere Informationen wie Sie erkennen, ob ein Lebensmittel noch zum Verzehr geeignet ist, finden Sie auch unter www.lebensmittel.org/Zu_schade_fuer_die_Tonne auf unserer Webseite.

Lebensmittelchemiker/-innen in Lebensmitteluntersuchung und -überwachung sind

- **Experten in Sachen Analytik und Lebensmittelrecht**
- **Kompetente Berater der Verwaltung, der Politik und der Verbraucher**

Literatur:

1. https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/zgfdt_node.html
2. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [...] (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) (zur Definition des Mindesthaltbarkeitsdatums siehe Art. 2 Abs. 2 Buchstabe r)
3. § 9 der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuV) Vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230 , 231) Zuletzt geändert durch Artikel 23 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)
4. § 17 Abs. 4 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung -Tier-LMHV) vom 8. August 2007
5. Art. 24 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
6. Art. 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)
7. Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
8. <https://www.bbk.bund.de/DE/Ratgeber/VorsorgefuerdenKat-fall/Pers-Notfallvorsorge/Lebensmittel/lebensmittel.html>
9. Art. 1 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
10. OLG Hamburg, 01.02.2001 - 3 U 187/99 zitiert in NJW-RR 2002, 908

Geschrieben von: Landesverband Hessen (LCH)

V.i.S.d.P.:

Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im Öffentlichen Dienst e.V. (BLC)
c/o Dr. Detmar Lehmann, Triftstr. 3, 34314 Espenau, d.lehmann@lebensmittel.org