












## Wie lange können Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden?



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

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
<b>Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantsuppen)</b>		
 2 Monate	<ul style="list-style-type: none"> <li> Schädlinge</li> <li> muffig, ranzig</li> <li> artfremd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich</li> </ul>
<b>Reis</b>		
 1 Jahr	<ul style="list-style-type: none"> <li> feine Gespinste, Schädlinge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> bei Schimmelveverdacht/Schädlingen gesamte Packung entsorgen</li> </ul>
<b>Salate (gewaschen, geschnitten)</b>		
 3 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel</li> <li> faulig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> welkende Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch</li> </ul>
<b>Sahne</b>		
 2 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung</li> <li> säuerlich, tranig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich</li> </ul>
<b>Schinken</b>		
 5 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel</li> <li> faulig, modrig</li> <li> bitter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern</li> <li> im Ganzen länger haltbar als in Scheiben</li> </ul>

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
<b>Schokolade, Pralinen</b>		
 14 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> Schädlinge</li> <li> artfremd, ranzig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> weißer Belag (kristallisierte Kakaobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch</li> </ul>
<b>Süßwaren (z. B. Fruchtgummi)</b>		
 28 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> Schimmel</li> <li> verändert, ungewohnt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Aromaverlust ist unproblematisch</li> </ul>
<b>Tee</b>		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> <li> Schädlinge, stark verklumpt</li> <li> muffig</li> <li> artfremd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Aromaverlust ist unproblematisch</li> </ul>
<b>Tiefkühlgerichte</b>		
 mehrere Monate	<ul style="list-style-type: none"> <li> blasse Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch</li> <li> wenn fad, für Suppen und Soßen verwenden</li> </ul>
<b>Wurst</b>		
 5 Tage	<ul style="list-style-type: none"> <li> Schimmel, graue oder grünliche Verfärbung, schmierige Oberfläche</li> <li> faulig, modrig</li> <li> bitter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich</li> <li> Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben</li> </ul>

### 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 Ablauf des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach Ablauf des 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 abgelaufenem 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](mailto:info@tafel.de) | [www.tafel.de](http://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](http://www.tafel.de/mhd)



















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

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
<b>Brot, Brötchen, Konditoreiwaren</b>		
 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/Croustons verwenden
<b>Butter</b>		
 21 Tage	 ranzig, artfremd  ranzig, stechend, artfremd	 verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
<b>Eier</b>		
 21 Tage	 faulig  faserig (bei gekochten Eiern)	Test: Ei in gefülltes Wasserglas legen Frisch: Ei liegt unten Schlecht: Ei steigt auf
<b>Essig</b>		
 mehrere Monate	 trüb, pelzige Schicht, Schimmel  gärig  ranzig, bitter	 Ausflocken bei gekühlten pflanzlichen Ölen ist unproblematisch
<b>Fruchtsaft</b>		
 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
<b>Getreideflocken</b>		
 2 Monate	 feine Gespinste, Schädlinge  ranzig	 trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
<b>Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzubereitungen)</b>		
 1 Jahr	 klumpig, Schädlinge  muffig  artfremd	 dunkel, trocken, verschlossen Lagern, geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
<b>Honig</b>		
 1 Jahr	 Blasenbildung  gärigsauer	 Kristallisierungen sind unproblematisch  wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
<b>Kaffee und Kakao</b>		
 1 Jahr	 Schädlinge, zarte Gespinste  muffig, verändert	 vor Feuchtigkeit schützen
<b>Käse (Schnittkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)</b>		
 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
<b>Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)</b>		
 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
<b>Käse (Rohmilchkäse, immer als solcher gekennzeichnet)</b>		
0 Tage	Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht.	
<b>Kekse</b>		
 mehrere Monate	 stechend, ranzig verändert  bitter, ranzig	 lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
<b>Knabberartikel (Kartoffelchips, Erdnussflips, Cracker)</b>		
 2 Monate	 Schimmel  ranzig, stechend  ranzig, verändert	 lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
<b>Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)</b>		
 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
<b>Marmelade/Konfitüre</b>		
 1 Jahr	 Schimmel  verändert, vergoren  gärig, verändert	 verblasste Farbe ist unproblematisch  angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
<b>Mayonnaise</b>		
 28 Tage	 Schimmel  schlecht riechend, verändert, ranzig,  faulig	 nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
<b>Mehl, Backpulver</b>		
 1 Jahr	 Schädlinge z. B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse  muffig, ranzig	 Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
<b>Milch, frisch</b>		
 2 Tage	 flockig, geronnen  sauer  sauer	 keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
<b>Milch, haltbar</b>		
 28 Tage	 schleimig, Milchtüte beult aus  bitter	 flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)

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