

Schad dröm



Schad dröm

Mit gutem Beispiel voran und
weniger Lebensmittel wegwerfen!

Schad dröm

Nach einer aktuellen Studie des Bundesverbraucherministeriums werden in Deutschland jährlich geschätzte 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das sind Nahrungsmittel im Wert von rund 235 Euro, die pro Person und Jahr im Müll landen!

Woran liegt das?

Eine der Ursachen ist, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum häufig als Wegwerfdatum gedeutet wird. Die meisten Lebensmittel könnten jedoch noch Tage nach Ablauf bedenkenlos verzehrt werden.

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Die Angabe: „Mindestens haltbar bis ...“, ist eine Erklärung des Herstellers, dass er bis zu diesem Datum die Eigenschaften des Lebensmittels gewährleistet sieht. Dazu gehören beispielsweise Nährstoffgehalt, Geschmack, Aussehen oder Konsistenz. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass die vorgesehenen Lagerbedingungen, beispielsweise die Kühlung des Lebensmittels eingehalten werden.

Was aber, wenn das MHD abgelaufen ist?

Das Lebensmittel ist damit nicht verfallen und kann meistens noch verzehrt werden. Lediglich die Erklärung des Herstellers ist im Hinblick auf die Eigenschaften des Produktes nicht mehr gegeben. So kann es zu einer Veränderung des Aromas, der Konsistenz, farblichen Veränderungen oder zu einer Austrocknung kommen. Solange jedoch keine fremden Eigenschaften festzustellen sind, kann das Nahrungsmittel in der Regel auch noch kurze Zeit nach dem Überschreiten des MHD verzehrt werden. Probieren und Prüfen mit den vier Sinnen ist hier angesagt: sehen, riechen, fühlen, schmecken!

Im Zweifel sollte das Lebensmittel entsorgt werden, um gesundheitliche Schäden zu vermeiden. Beispielsweise bei untypischem Geruch und Geschmack, Bildung von Flüssigkeit mit unangenehmem Geruch oder fremdartigem Belag auf der Oberfläche.

MHD im Geschäft überschritten?

Im Geschäft können Nahrungsmittel mit überschrittenem MHD weiter verkauft werden, wenn sie nicht verdorben sind. Manche Händler bieten frühzeitig Produkte zu einem günstigeren Preis an, mit dem Vermerk „MHD bald abgelaufen“.

Das Verbrauchsdatum für leichtverderbliche Lebensmittel

Auf besonders leicht verderblichen Lebensmitteln, wie etwa Hackfleisch ist ein Verbrauchsdatum „Verbrauchen bis ...“ aufgedruckt. Mit Ablauf des Verbrauchsdatums sind diese Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet. Sie müssen entsorgt werden. Im Handel dürfen diese Produkte auch nicht mehr angeboten werden.

Mit gutem Beispiel voran und weniger Lebensmittel wegwerfen. Einige Tipps:

- Das MHD ist kein Wegwerfdatum
- Einkauf und Mahlzeiten besser planen
- Übersicht im Kühlschrank halten
- Mehr einfrieren
- Bereits geöffnete Packungen und solche mit abgelaufenen MHD mit den 4 Sinnen überprüfen
- Lebensmittel richtig lagern
- Kreativ mit Resten kochen
- Und vieles mehr...

Verbraucherbeschwerde

Natürlich treten auch hin und wieder Mängel bei Nahrungsmitteln auf, beispielsweise bei der Produktion, beim Transport oder bei der Lagerung. Wachsame Verbraucherinnen und Verbraucher haben die Möglichkeit, sich im Rahmen einer Verbraucherbeschwerde an die Lebensmittelüberwachung der Stadt Köln zu wenden:

Telefon: 0221 / 221-0

57-lebensmittelueberwachung@stadt-koeln.de

Kampagnen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln:

- Wert von Lebensmitteln ‚Zu gut für die Tonne‘
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
www.bmelv.de
- Konsum und Wertschätzung
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW
www.umwelt.nrw.de

Kontakt:

Umwelt- und Verbraucherschutzamt

Lebensmittelüberwachung

Eifelwall 7

50674 Köln

Telefon: 0221 / 221-0

57-lebensmittelueberwachung@stadt-koeln.de



Stadt Köln



Der Oberbürgermeister

Umwelt- und Verbraucherschutzamt

Amt für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Gestaltung

rheinsatz, Köln

Druck

DFS Druck Brecher, Köln

Gedruckt auf Recyclingpapier