

Arbeitsblatt: MHD, Verbrauchsdatum & Nachhaltigkeit Lösungen

Klassenstufe: Oberstufe

Fach: Ernährung/Politik/Geografie/Biologie

Dauer: 45 Minuten

Ziel: Verständnis gesetzlicher Grundlagen, Kennzeichnungspflicht und Bedeutung für nachhaltigen Konsum

Einstieg: ca. 5 Minuten

1. Was ist der Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und dem Verbrauchsdatum? Lesen Sie den kurzen Text auf der Website des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL):



Definieren Sie: Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Vertiefung in Partnerarbeit: ca. 15 Minuten

2. Rechtliche Grundlagen:
 - a) Machen Sie sich mit den gesetzlichen Grundlagen vertraut. Was ist das Ziel des Lebensmittelinformationsrechts?

Tipp: Lebensmittelfragen sind europäisches Recht. D. h. die EU – Verordnung (EU) Nr. 1169/ 2011 vom 25. Oktober 2011 hilft Ihnen weiter. Beachten Sie besonders Kapitel II Art 3 und 4 und Kapitel IV, Abs.1, Art. 9.

Lösung:

Ziel des Lebensmittelinformationsrechts ist es, in der Union den freien Verkehr von rechtmäßig erzeugten und in Verkehr gebrachten Lebensmitteln zu gewährleisten, wobei gegebenenfalls die Notwendigkeit des Schutzes der berechtigten Interessen der Erzeuger und der Förderung der Erzeugung qualitativ guter Erzeugnisse zu berücksichtigen ist. (Kap II, Art 3, 2.)

- b) Welche Angaben sind im Normalfall auf Lebensmitteln verpflichtend?

Lösung:

Bezeichnung, Zutaten, Menge der Zutaten oder Klassen von Zutaten, Nettofüllmenge, MHD, ggf. besonderen Anweisungen zur Lagerung/ Aufbewahrung/ Anweisung für Verwendung, Name der Firma, Anschrift des Unternehmers, Ursprungsland oder Herkunftsort, ggf. Gebrauchsanleitung, bei mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol die genaue Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes in Volumenprozent, Nährwertdeklaration (Kap. IV, Abs. 1, Art. 9)

c) Welche Lebensmittel müssen ein Verbrauchsdatum tragen und warum? Nennen Sie Beispiele.

Lösung:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt per Definition den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Geschmack und Nährwert behält. Für manche Lebensmittel hängt die Haltbarkeit von bestimmten Bedingungen ab, wie zum Beispiel der Lagertemperatur. Das muss dann auf dem Etikett angegeben sein.

Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt, müssen der Tag und der Monat angegeben werden, bei Haltbarkeit von 3 bis 18 Monaten der Monat und das Jahr. Bei Lebensmitteln, die mehr als 18 Monate haltbar sind, reicht die Angabe des Jahres.



Quelle:

Beispiele: individuell

Präsentation und Sicherung (10 Minuten): Exemplarisch werden Ergebnisse vorgestellt.

Reflexion und Transfer (10 Minuten):

3. Nehmen Sie Stellung: Durch ein besseres Verständnis von MHD und Verbrauchsdatum kann Lebensmittelverschwendung vermieden werden.
 1. Erwartungshorizont/Inhaltliche Anforderungen:
 - Eigene Position wird erkennbar formuliert (Zustimmung, Ablehnung oder differenzierte Sichtweise).
 - Die Position wird schlüssig begründet.
 2. Fachlich korrekte Erklärung von MHD und Verbrauchsdatum:
 - Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):
 - Gibt an, bis wann ein Produkt bei richtiger Lagerung qualitativ einwandfrei ist.
 - Lebensmittel sind meist auch nach Ablauf noch genießbar.
 - Verbrauchsdatum:
 - Wird bei leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Hackfleisch, Frischfisch) verwendet.
 - Nach Ablauf ist der Verzehr gesundheitsgefährdend und verboten.
 3. Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung:
 - Erläuterung, dass viele Verbraucherinnen und Verbraucher das MHD fälschlich als „Verfallsdatum“ interpretieren.
 - Hinweis auf die häufig unnötige Entsorgung genießbarer Produkte.
 - Benennung möglicher Folgen (z. B. Ressourcenverschwendung, Umweltbelastung, ethische Aspekte).
 4. Bedeutung von Aufklärung und Bildung:
 - Bildungseinrichtungen, Medien, Politik als Vermittler von Informationskompetenz.
 - Vorschläge zur Förderung des Verständnisses (z. B. Verbraucherbildung, Kampagnen)