



CALAMANDO

MHD, Verwendbarkeit, Stabilität und natürliche Prozesse bei Lebensmitteln & NEM (Nahrungsergänzungsmitteln)

Aufgrund beruflicher Erfahrung, aber vor allem auch durch die Erlebnisse im Verwandten- und Bekanntenkreis, musste ich feststellen, dass die meisten den Begriff "MHD" leider missverstehen oder aus einem Sicherheitsbedürfnis heraus übervorsichtig umsetzen. Besser gesagt finden viele unserer täglichen hochwertigen Lebensmittel einen all zu frühzeitigen Weg in unsere Mülleimer.

Gegen all diesen unnötigen Abfall, die damit verbundene Lebensmittelverschwendung und im Zusammenhang mit unseren eigenen Produkten, hier ein paar klärende Worte.

MHD heißt MINDESThaltbarkeitsdatum! Mit andern Worten, das Produkt ist verschlossen mindestens bis zu dem aufgedruckten Datum haltbar. Teilweise ist dies, wie z.B. bei Milchprodukten, mit bestimmten Lagerbedingungen verknüpft. Das bedeutet jedoch nicht, dass es am Tag danach schlecht, verdorben, ungenießbar oder gar gefährlich ist. Der Hersteller bekundet nur, dass er bis zu diesem Zeitpunkt die einwandfreie Qualität des Produktes garantiert. In der Regel berechnen Hersteller noch einen gewissen Sicherheitszuschlag mit ein.

Dennoch ist bestimmt jedem von uns schon ein Produkt untergekommen, das trotz gültigem MHD nicht mehr zu genießen war. Das kann leider vorkommen. Sei es aufgrund von falscher Lagerung, minimaler Beschädigung der Verpackung, Vorkommnisse beim Transport oder individuelle Fehler in der Produktion. An der Entstehungsgeschichte eines Lebensmittels, vom "Anbau" bis in die Küche, ist eine Vielzahl von Prozessen & Hände beteiligt. An jeder einzelnen Stelle können sowohl technische als auch menschliche Fehler vorkommen.

Basierend auf Qualitätsanforderungen und Sicherheitsstandards sowie den behördlichen Kontrollen ist die tatsächliche Fehlerquote, die in Ihre Verbraucherhände gelangt, verschwindend gering.

Aber wie haben Sie eigentlich festgestellt, dass Sie dieses bestimmte Lebensmittel besser nicht mehr verwenden? Während wir uns die Antwort für später aufheben, machen Sie sich zwischenzeitlich bitte ein paar Gedanken hierzu.

Im Gegensatz zum MHD steht der Terminus "zu verbrauchen bis". Hierbei ist das Datum bindend, denn es wird in der Regel bei leicht verderblicher- & frischer Ware wie Fisch angewendet. Meist sind diese Zeiträume sehr kurz und es ist ratsam, diesen Angaben folge zu leisten.

Wissen Sie eigentlich, wie der Zeitraum der Haltbarkeit bei Lebensmittel festgelegt wird und von wem? Es sind weder die Behörden noch die Verbraucher, sondern die Hersteller selbst, die im Allgemeinen nach den folgenden Möglichkeiten verfahren:

Variante A: Vorhergehende Testphase! Das Produkt wird vor der Vermarktung im Stresstest u./od. über den gesamten angestrebten Zeitraum getestet. Bei z.B. kurzfristigem MHD und bei "zu-verbrauchen-bis"-Produkten ist dies die sicherste und beste Alternative. Bei länger- u. langfristigem MHD von mehreren Jahren, wie bei Dosen und NEM ist dies aufgrund der Zeitspannen und den damit verbundenen Kosten kaum sinnvoll umzusetzen.

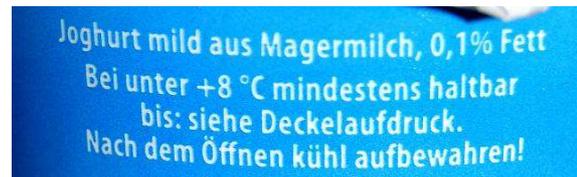
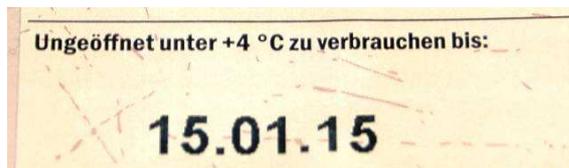


CALAMANDO

Variante B: Längeres MHD festlegen! Hierbei wird aufgrund der Erfahrungen und Daten vergleichbarer oder ähnlicher Produkte von vornherein ein entsprechendes, meist längeres MHD festgesetzt. Diese Möglichkeit eignet sich für die meisten Produkte mit einem MHD von mehr als einem Jahr. Durch laufende begleitende Qualitätskontrollen wird gleichzeitig die Haltbarkeit des LM überprüft und Erkenntnisse für zukünftige Produktionen gewonnen. Allerdings bleibt ein gewisses Restrisiko, das sich mit der Erhöhung des Lebenszyklus des Produktes ebenfalls erhöht.

Variante C: Kürzeres MHD festlegen: Die anfängliche Verwendung eines kürzeren MHD ist in unseren Augen für neue Produkte, vor allem im NEM Bereich, am besten geeignet und wird von uns praktiziert. Bei dieser Variante wird ein anfängliches kurzes MHD auf die Verpackung gedruckt, begleitet von einer kontinuierlichen Qualitätskontrolle. Wird das ursprüngliche MHD überschritten, entsprechen aber die qualitätsbestimmenden Merkmale (siehe nachfolgend) weiterhin den strengen gesetzlichen Anforderungen, wird ein neues MHD vergeben und auf der Verpackung (i.d.R. durch neue Etikettierung / überkleben des bisherigen MHD) vermerkt. Diese Vorgehensweise ist zwar aufwendig, garantiert Ihnen als Verbraucher die überprüfte Sicherheit eines fortlaufend untersuchten Produktes.

Beispiele:



Bei all diesen Alternativen werden Hersteller, Vertreiber, Groß- & Einzelhandel von den behördlichen Kontrollinstanzen überprüft.

In unserem Fall sind dies das CVUA - Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, die Arzneimittelprüfstelle Karlsruhe und das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Schwäbisch Hall.



CALAMANDO

Doch zurück zum MHD. Haben Sie meine zuvor gestellte Frage nach dem "wie" für sich beantwortet? Vermutlich ja, Sie haben Schimmel gesehen, es hat modrig oder stechend gerochen oder sauer geschmeckt, wo es nicht sein sollte. Mit anderen Worten, Sie haben Ihren Sinnen vertraut, obwohl das MHD etwas anderes sagte.

Daher eine Bitte für die Zukunft. Vertrauen Sie Ihren Sinnen auch im umgekehrten Fall. Bevor Sie also das nächste Mal eines Ihrer Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sofort in die Tonne befördern, öffnen und überprüfen Sie es. Weißer Schimmel ist beim Camembert normal, beim Emmentaler weniger. Gewürzgurken dürfen sauer schmecken, Ihr Schinken aber nicht danach riechen. Handeln Sie verantwortungsbewusst! Unsere Umwelt und Ihr Geldbeutel werden es Ihnen danken.

Zwar gibt es rechtverbindliche mikrobiologische Anforderungen für bestimmte Lebensmittel, allerdings fehlt eine Unterscheidung und damit die Anhaltspunkte für die Vielfalt unserer Lebensmittel. Hierfür hat die DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) mikrobiologische Richtlinien (siehe [MiBi Richtwerte DGHM](#)) herausgegeben, die der Art (Fleisch, Gemüse, Getreide,...), der Verarbeitung (frisch, roh, gekocht,...) und der Darreichung (lose, verpackt, gefroren,...) weitgehend Rechnung trägt.

NEM, zumindest unsere, unterliegen den strengeren arzneimittelrechtlichen Vorgaben (siehe PhEur MiBi Parameter) des Europäischen Arzneibuchs (Pharmacopoea europea, Ph. Eur.) für nichtsterile, pflanzliche oder nicht-, feste Präparate zur oralen Einnahme. (siehe [PhEur MiBi Parameter](#))

Alle unsere Produkte (Brain³ Booster, calup[®], chilc, sinoa[®]) entsprechen diesen gesetzlichen Vorgaben. Wir verlängern das MHD unserer Produkte, wie zuvor unter Variante C beschrieben, nur so lange, wie diese vorgegebenen Kriterien vollständig erfüllt sind. Die fortlaufende qualitative Überprüfung erfolgt durch unabhängige externe Labors. Zudem werden wir kontinuierlich von den o.g. Aufsichtsbehörden überwacht.

Zu guter Letzt noch ein paar Worte zum Thema natürliche Prozesse. Jedes Lebensmittel ist dem Wandel unterworfen. Manche Veränderungen sind gewollt, wie bei einigen Käsesorten, die auch in unseren Kühlschränken noch weiter reifen, oder Obst, das seine Härte durch Reifung verändert. Andere Vorgänge, wie Zersetzungsprozesse, sind weniger vorteilhaft und führen zu den o.g. MHD. Physikalische wie chemische Reaktionen sorgen dabei unter anderem für sicht- (Flecken auf der Bananenschale) und riechbare (intensiver Obstdüfte) Erscheinungsbilder, ohne dass die Qualität des Lebensmittels darunter leidet.

Ein ähnliches Phänomen lässt sich auch bei einigen unserer Kapseln beobachten. Die von uns verwendeten Trockenextrakte sind z.T. sehr hygroskopisch, d.h. sie ziehen Wasser an. Da die verwendeten Kapselhüllen eine gewisse Restfeuchtigkeit besitzen, kann es dadurch zu einer partiellen dunklen Färbung des Kapselinhaltes kommen, die direkt unter Kapselhülle sichtbar werden kann. Dies beeinträchtigt, wie die Ergebnisse unserer Untersuchungen beweisen, in keiner Weise die Qualität unserer Präparate.