

# Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum –  
Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

<p><b>Mehl</b></p>		<p><b>Teigwaren &amp; Reis</b></p>		<p><b>Salz &amp; Gewürze, Essig</b></p>		<p><b>Zucker</b> Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>		<p><b>Schokolade &amp; Süßwaren</b></p>		<p><b>Tee &amp; Kaffee</b></p>		Mindesthaltbarkeitsdatum		
<p><b>Fett/öl</b></p>		<p><b>Ungekühlt lagerbare Getränke</b> Softdrinks, Mineralwasser</p>		<p><b>Dosenkonserven</b> Gemüse, Fleisch, Früchte</p>		<p><b>Gläser in Öl eingelegte Produkte</b> Trockensuppen &amp; -sauen</p>		<p><b>Frühstückscerealien, Knäckebrötchen, Zwieback</b></p>		+360 Tage				
<p><b>Tiefkühlprodukte</b></p>		<p><b>Getränke gekühlt</b> Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>		<p><b>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</b></p>		<p><b>Salzige Snacks</b> gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>		+120 Tage		+30 Tage				
<p><b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b></p>		<p><b>Pökelfleisch zum Rohessen</b> Rohschinken, Salami, Salsiz</p>		<p><b>Eier gekocht</b></p>		<p><b>vorverpackte Backwaren</b></p>		<p><b>Eier roh</b></p>		<p><b>Pastmilch</b></p>			<p><b>Kleingebäck</b> Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>	
<p><b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b></p>		<p><b>Pökelfleisch zum Rohessen</b> Rohschinken, Salami, Salsiz</p>		<p><b>Eier gekocht</b></p>		<p><b>vorverpackte Backwaren</b></p>		<p><b>Eier roh</b></p>		<p><b>Pastmilch</b></p>			<p><b>Kleingebäck</b> Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>	

← Möglichkeit: Einfrieren
→ Produkte mit Verbrauchsdatum

Verbrauchsdatum  
(tiefgekühlt)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.

**Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen**  
Kochschinken, Brühwürste

**Reibkäse**

**Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse**

+90  
Tage, wenn tiefgekühlt

Verbrauchsdatum

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen\* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden\*\*, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.

\*z.B. **Patisserie**

\*\*z.B. **unverpacktes Frischfleisch**

+0  
Tage nicht tiefgekühlt

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepaxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

foodwaste.ch  
Partner der OGG Bern

Mehr Infos:

TISCHLEIN DECK DICH  
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Mehr Infos:

zhaw  
Life Sciences und Facility Management  
ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Vzo | 18.11.2021