

# 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.

						Mindesthaltbarkeitsdatum
<p><b>Mehl</b>    <b>Teigwaren &amp; Reis</b>    <b>Salz &amp; Gewürze, Essig</b>    <b>Zucker</b> Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre    <b>Schokolade &amp; Süßwaren</b>    <b>Tee &amp; Kaffee</b></p>						
<p><b>Fett/Öl</b>    <b>Ungekühlt lagerbare Getränke</b> Softdrinks, Mineralwasser    <b>Dosenkonserven</b> Gemüse, Fleisch, Früchte    <b>Gläser</b> in Öl eingelegte Produkte    <b>Trockensuppen &amp; -saucen</b>    <b>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback</b></p>						
<p><b>+90 Tage tiefgekühlt</b></p> <p><b>Tiefkühlprodukte</b></p>		<p><b>Getränke gekühlt</b> Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>		<p><b>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</b></p>		<p><b>+30 Tage</b></p> <p><b>Salzige Snacks</b> gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>
<p><b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b></p>		<p><b>Pökelwaren zum Rohessen</b> Rohschinken, Salami, Salsiz</p>		<p><b>Eier gekocht</b></p>		<p><b>+14 Tage</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>+6 Tage</b></p>

**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.

**+90 Tage, wenn tiefgekühlt**

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

**Reibkäse**

**Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse**

**Produkte mit 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.

**+0 Tage nicht tiefgekühlt**

\*z.B. Patisserie

\*\*z.B. unverpacktes Frischfleisch

Möglichkeit: Einfrieren

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:

