

Vertrauen Sie Ihren Sinnen

In Schweizer Privathaushalten landen jährlich fast 900 Millionen Kilogramm noch geniessbare Lebensmittel im Abfall. Einer der Gründe dafür ist, dass wir uns eher auf die auf dem Produkt aufgedruckten Daten als auf unsere eigenen Sinne (schauen, riechen, schmecken) verlassen. Hinzu kommt, dass vielen die Unterschiede zwischen den Daten nicht klar sind.



«zu verbrauchen bis» (vom Gesetz her gefordert)

Das Verbrauchsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis wann ein Lebensmittel verzehrt werden soll.

Dieses Datum wird vor allem bei mikrobiologisch leicht verderblichen Produkten aufgedruckt, die zwingend gekühlt werden müssen. Hierbei handelt es sich z.B. um Hackfleisch, Geflügel, Fisch, vorverpackten Frischconvenience (Schnittsalate, Früchte etc.) und andere sensitive Nahrungsmittel. Nach Ablauf dieses Datums sollten Sie das entsprechende Lebensmittel nicht mehr konsumieren, da gesundheitliche Beeinträchtigungen möglich sind.



«mindestens haltbar bis» (vom Gesetz her gefordert)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Qualitätsgarantie des Herstellers. Unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält das Produkt bis zum aufgedruckten Datum seine spezifischen Eigenschaften. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sind diese Produkte grundsätzlich weiterhin geniessbar. Es kann jedoch zu Einbussen bei Geruch, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffen (z.B. Vitamingehalt) kommen. Als Faustregel gilt daher: Probieren Sie das Produkt und beurteilen Sie Geruch, Geschmack, Konsistenz und Erscheinung. Ist es einwandfrei, steht dem Verzehr nichts im Wege.



Aktuell sind Abklärungen im Gange, ob Lebensmittelhilfen Produkte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, verteilen können, da diese weiterhin geniessbar und unbedenklich sind.



«zu verkaufen bis»

Dieses Datum wird von einigen Detailhandelsketten zusätzlich auf Frischproduktverpackungen angebracht. Es dient den Mitarbeitenden im Verkauf zur Lagerbewirtschaftung, so dass diese Produkte rechtzeitig verkauft oder aussortiert werden können. Meistens wird der Preis dieser Waren am besagten Datum oder kurz vorher herabgesetzt. Diese Datierung ist eine freiwillige Angabe der Detailhändler und gesetzlich nicht vorgeschrieben.

Kein Datum

Frisches Obst und Gemüse, Essig, Salz, Zucker, Kaugummi, Glacé in Kleinpackungen und Lebensmittel, welche zum Konsum innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden, brauchen keine Datierung. Wenn das Produkt Ihren Ansprüchen genügt, geniessen Sie es!

Das Wichtigste in Kürze

- Halten Sie sich an die Datierung «zu verbrauchen bis». Bewahren Sie die Produkte unter den auf der Verpackung angegebenen Bedingungen auf.
- Prüfen Sie Produkte mit überschrittenem «mindestens haltbar bis»-Datum mit all Ihren Sinnen! Sind sie noch gut, geniessen Sie diese.
- Das «zu verkaufen bis»-Datum ist vom Gesetz her nicht vorgeschrieben. Es dient vor allem zur Lagerbewirtschaftung im Verkauf.