

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.

Mehl		Teigwaren & Reis		Salz & Gewürze, Essig		Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre		Schokolade & Süswaren		Tee & Kaffee		Mindesthaltbarkeitsdatum
Fett/Öl		Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser		Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte		Gläser in Öl eingelegte Produkte		Trockensuppen & -sauce		Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback		
Tiefkühlprodukte		Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft		UHT-Milch, Butter, Hartkäse		Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse		Eier gekocht		vorverpackte Backwaren		
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse		Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz		Eier roh		Pastmilch		Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen				

← 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.

+90 Tage, wenn tiefgekühlt

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

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

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:

