

Genuss ohne Risiko

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist ein reiner Qualitäts-hinweis ohne gesundheitliche Risiken. Das Verbrauchsdatum (VD) hingegen ist aus gesundheitlichen Gründen zwingend einzuhalten. Dieses darf nur bei rechtzeitigem Einfrieren überschritten werden. Wie Sie Lebensmittel über das MHD und das VD hinaus verwenden:

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verderben nur schwer. Solange sie gut aussehen, riechen und schmecken, können solche Lebensmittel bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums gegessen werden. Wie lange mindestens über das MHD hinaus, erfahren Sie hier.



| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|------------------|
| | | | | | | +360 Tage |
| | | | | | | +120 Tage |
| | | | | | | +30 Tage |
| | | | | | | +14 Tage |
| | | | | | | +6 Tage |

Mindesthaltbarkeitsdatum

Verbrauchsdatum (eingefroren)

Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum (VD) sind leicht verderblich; schädliche Bakterien sind mit den Sinnen nicht feststellbar. Sie sollten deshalb bis zum aufgedruckten Datum (VD) konsumiert oder eingefroren werden. Detailhandel und Lebensmittelhilfen müssen solche Produkte vor dem Einfrieren neu etikettieren und datieren.

+90 Tage wenn eingefroren

Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD), die nicht eingefroren werden können oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden, sind nach Ablauf zu entsorgen.

+0 Tage wenn nicht eingefroren

z.B. Convenience-Salate

Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)

Gemeinsam gegen Food Waste:
MHD+ ist eine Initiative von:
foodwaste.ch, zhaw,
Tischlein deck dich, Schweizer Tafel,
United Against Waste und
Foederation der schweizerischen
Nahrungsmittel-Industrien (fiel).

Weitere Infos:



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe