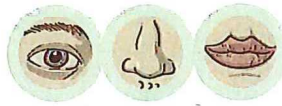


Genuss ohne Risiko

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.

						<h2>+360 Tage</h2>	Mindesthaltbarkeitsdatum
						<h2>+120 Tage</h2>	
<h3>+90 Tage tiefgekühlt</h3>		<h3>+30 Tage</h3>					
				<h3>+6 Tage</h3>			

← Möglichkeit: Einfrieren

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

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.

*z.B. **Patisserie**

z.B. **unverpacktes Frischfleisch

+0
Tage nicht tiefgekühlt

Verbrauchsdatum

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:

