

# Genuss ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (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.

Mindesthaltbarkeitsdatum

 Mehl	 Teigwaren & Reis	 Salz & Gewürze, Essig	 Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	 Schokolade & Süswaren	 Tee & Kaffee	 <div style="background-color: #004a7c; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">+360</span> Tage         </div>
 Fett/Öl	 Ungekühlt lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser	 Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte, Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -saucen	 Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback	<div style="background-color: #004a7c; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">+120</span> Tage         </div>		
 Tiefkühlprodukte	 Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft	 UHT-Milch, Butter, Hartkäse	 Snacks, gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse		<div style="background-color: #004a7c; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">+90</span> Tage         </div>	
 Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	 Pökelwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salsiz	 Eier gekocht	 vorverpackte Backwaren	<div style="background-color: #004a7c; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">+14</span> Tage         </div>		
 Eier roh	 Pastmilch	 Kleingebäck, Konfekt, Kuchen	<div style="background-color: #004a7c; color: white; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">+6</span> Tage         </div>			

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 & Pökelwaren zum Kochen**  
 Kochschinken, Brühwürste

  
**Reibkäse**

  
**Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse**

Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)



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

  
**z.B. Convenience-Salate**

+0  
Tage  
wenn 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).

Noch unsicher? Weitere Infos:



foodWaste.ch

Aus Liebe zum Essen