

# 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.



<b>Mehl</b>		<b>Teigwaren &amp; Reis</b>		<b>Salz &amp; Gewürze, Essig</b>		<b>Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</b>		<b>Schokolade &amp; Süswaren</b>		<b>Tee &amp; Kaffee</b>		<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>
<b>Fett/öl</b>		<b>Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</b>		<b>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen &amp; -sauen</b>		<b>Frühstückscerealien, Knäcke Brot, Zwieback</b>		<b>Tee &amp; Kaffee</b>		<b>+360 Tage</b>		
<b>Tiefkühlprodukte</b>		<b>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</b>		<b>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</b>		<b>Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</b>		<b>Tee &amp; Kaffee</b>		<b>+120 Tage</b>		
<b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b>		<b>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</b>		<b>Eier gekocht vorverpackte Backwaren</b>		<b>Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</b>		<b>Tiefkühlprodukte</b>		<b>+90 Tage tiefgekühlt</b>		
<b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b>		<b>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</b>		<b>Eier gekocht vorverpackte Backwaren</b>		<b>Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</b>		<b>Tiefkühlprodukte</b>		<b>+30 Tage</b>		
<b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b>		<b>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</b>		<b>Eier gekocht vorverpackte Backwaren</b>		<b>Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</b>		<b>Tiefkühlprodukte</b>		<b>+14 Tage</b>		
<b>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</b>		<b>Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</b>		<b>Eier gekocht vorverpackte Backwaren</b>		<b>Eier roh Pastmilch Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</b>		<b>Tiefkühlprodukte</b>		<b>+6 Tage</b>		

**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 & Pökelfleisch zum Kochen**  
Kochschinken, Brühwürste

**Reibkäse**

**Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse**

Möglichkeit: Einfrieren

**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.

**+0 Tage nicht tiefgekühlt**

\*z.B. Patisserie

\*\*z.B. unverpacktes Frischfleisch

**Verbrauchsdatum**

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

Gemeinsam gegen Foodwaste:

