

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +360 Tage



Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.



Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank ca. 1 bis 2 Tage haltbar. Gekocht portionsweise einfrieren.



Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und verschlossen lagern.



Tee & Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.



Schokolade und Süßigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Weniger aromatisch, aber nicht verdorben. Bei Aromaverlust z. B. noch zum Backen verwenden. **Wichtig:** Der weiße Belag ist kein Schimmel.



Zucker

Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur; geöffnet: im Kühlschrank lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +90 Tage



Tiefkühlprodukte

Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Nach dem Auftauen sind Reste der Produkte unbedingt im Kühlschrank zu lagern und müssen innert 1 bis 2 Tagen gegessen werden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +120 Tage



Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.



Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen & -saucen

Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert und innert weniger Tagen gegessen werden.



Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern und innert wenigen Tagen zu verbrauchen.



Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +6 Tage



Kleingebäck

Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.



Pastmilch

Ungeöffnet und kühl lagern. Nach dem Öffnen innert 2 bis 3 Tagen verbrauchen.



Eier, roh

Kühl lagern.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +30 Tage



Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft Immer gekühlt lagern.



Salzige Snacks

gebackene Snacks, Kekse, Biskuits, Samen, Nüsse Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.



UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt kühl gelagert und innert wenigen Tagen gegessen werden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum +14 Tage



Quark, Joghurts, Frisch- & Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.



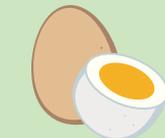
Pökelwaren zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz Salami und geräucherter Schinken am Stück mehrere Wochen haltbar. Im Ganzen länger haltbar als in Scheiben geschnitten.



Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeutel) wird weich und kann so leicht verschimmeln.



Eier, gekocht

Kühl lagern.





Genuss ohne Risiko



Wie lange kann ich Lebensmittel nach Ablauf des Datums noch sicher geniessen?

Mindesthaltbarkeit



Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein Produkt z. B. seinen Geruch, seine Farbe oder seine Konsistenz behält. Das MHD beurteilt also nicht die Lebensmittelsicherheit, sondern die vom Hersteller versprochenen Qualitätsmerkmale eines Produktes!

+ wie viele Tage?

Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, kann man das Lebensmittel noch länger ohne Risiko geniessen, sofern es gut aussieht, riecht und schmeckt – auch wenn es etwas von seinem ursprünglichen Geschmack oder seiner Textur verloren haben kann. Zur Beurteilung kannst du dich auf deine Sinne verlassen. Deswegen findest du in dieser Übersicht sogenannte «MHD+»-Fristen: Diese geben an, wie viele Tage ein Lebensmittel nach Ablauf des MHD noch mindestens ohne Risiko geniessbar ist, sofern es korrekt gelagert wurde. Schokolade, beispielsweise, kann +360 Tage nach dem MHD noch gut sein! Alle MHD+-Fristen beziehen sich auf verschlossene, original verpackte Produkte. **Die MHD+-Daten in diesem Flyer sind eine Orientierungshilfe**, basierend auf dem wissenschaftlichen Grundlagenbericht der ZHAW, damit noch mehr geniessbare Lebensmittel gegessen und nicht verschwendet werden müssen.

Verbrauchsdatum



Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann ein Lebensmittel verbraucht werden soll. Lebensmittel mit Verbrauchsdatum müssen immer gekühlt aufbewahrt werden. Bisher galt für alle Produkte mit dem Hinweis «zu verbrauchen bis», dass sie nach Überschreiten des Datums entsorgt werden müssen.



Neu gilt: Geeignete Produkte (siehe Rückseite)

dürfen bis zum Verbrauchsdatum eingefroren und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden. Solche Produkte müssen im Kühlschrank aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.



Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

+90 Tage

 wenn tiefgekühlt

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden, sofern sie sich durchs Tiefkühlen nicht sensorisch verändern.

Frischfleisch & Pökelwaren zum Kochen
Kochwürste, Brühwürste

Reibkäse



Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse



Geeignete Produkte können bis spätestens am Tag, an dem das Ablaufdatum erreicht wird, eingefroren und mit einer neuen Etikette versehen werden.

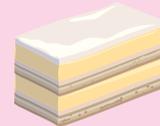
Produkte mit Verbrauchsdatum



+0 Tage

 wenn nicht tiefgekühlt

*z.B. Pâtisserie



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. unverpacktes Frischfleisch



Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.

Bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum: Vertraue deinen Sinnen

So beurteilst du, ob ein Lebensmittel noch geniessbar ist:



sehen

Schau dein Produkt an, um zu überprüfen, ob es sich optisch verändert hat: auffällig veränderte Farbe, Schimmel, schleimig, Fäden ziehend, matt, flockig, Insekten, Maden, Gespinste etc.



riechen

Riech am Produkt, um herauszufinden, ob es keinen Fehlgeruch aufweist, wie z. B. muffig, faulig, ranzig, schwefelig, streng, stechend, alkoholig, etc.



schmecken

sofern keine optischen oder geruchlichen Veränderungen vorliegen, iss ein wenig vom Produkt, um zu prüfen, ob der Geschmack nicht verändert ist. Bei Geschmacksabweichungen, z.B. sauer, bitter, prickelnd oder anderen ungewohnten (vom üblichen Geschmack abweichenden) Geschmacksnoten, sollte das Lebensmittel nicht mehr gegessen werden.

Kontakt

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

foodwaste.ch
Partner der OGG Bern

Tischlein deck dich
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
T 052 224 44 88
info@tischlein.ch
www.tischlein.ch

foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36
3014 Bern
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch

Mehr Infos:



Mehr Infos:

