

Online-Ratgeber

Was bedeuten Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum?



Zuletzt aktualisiert: 12.04.2022

[#Lebensmittel](#)

[#Lebensmittelkennzeichnung](#)

Bei verpackten Lebensmitteln schreibt das Gesetz vor, dass das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum auf dem Produkt aufgedruckt werden müssen. Beim Haltbarkeitsdatum sind also zwei Begriffe auseinanderzuhalten.

Verbrauchsdatum

Das *Verbrauchsdatum* gibt bei leicht verderblichen Produkten an, bis wann sie konsumiert werden müssen. Diese Angabe ist für die meisten Produkte vorgeschrieben, welche gekühlt werden müssen. Nach Ablauf dieses Datums dürfen sie nicht mehr an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.



Haltbarkeitsdatum

Das *Mindesthaltbarkeitsdatum* ist für jene Lebensmittel, welche länger haltbar sind. Das Datum gibt an, bis wann das Produkt qualitativ einwandfrei bleibt (Geschmack, Geruch, Konsistenz), wenn es richtig gelagert wird. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums ist das Produkt noch immer geniessbar, es kommt höchstens zu qualitativen Einschränkungen.

Zu verkaufen bis / Hergestellt am / Verpackt am

Diese Angaben sind vom Gesetz her nicht vorgeschrieben und dienen lediglich zur Information der Konsumentinnen und Konsumenten. Sie sind nicht zu verwechseln mit dem Verbrauchsdatum!

Ablaufdatum vorbei – was tun?

Werfen Sie das Lebensmittel nicht unbesehen weg, sondern prüfen Sie es noch mit Ihrer Nase und Ihren Augen. Die Farbe und die Konsistenz des Lebensmittels sowie die Verpackung geben Aufschluss, ob das Produkt noch konsumiert werden kann (siehe auch nachfolgende Tabelle). Ältere Personen, Schwangere und kleine Kinder sollten das Verbrauchsdatum von Frischprodukten strikte beachten. Ist die Verpackung gebläht oder beschädigt, muss das Produkt entsorgt werden.

Wie strikt müssen abgelaufene Daten beachtet werden?

Frischprodukte - "Zu verbrauchen bis..."

Fleisch, Fertigprodukte	Bis zu 24 Stunden nach Ablauf des Datums
Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte	Verbrauchsdatum genau einhalten
Gekochter Schinken, Terrine, Paté	Beachten Sie das Datum. Ist das Produkt geöffnet, konsumieren Sie es innerhalb von zwei Tagen
Wurstwaren, Hartkäse	Bis zwei Wochen nach Ablauf des Datums (bei offen gekauften Produkten nach dem Kauf)
Frischkäse, pasteurisierte Milch, Joghurt	Zwei Tage bis eine Woche nach Ablauf des Datums
Eier	Bis zwei Wochen nach Ablauf des Datums, wenn sie gut gekocht werden (z.B. Gebäck)
Hausgemachte Gerichte, gekochtes Fleisch	Zwei bis drei Tage

Länger haltbare Produkte - "Mindestens haltbar bis..."

Teigwaren, Reis, Griess, Mehl, Kaffee, Gewürze, Pflanzenöl, Zucker, Getränke in Pulverform, Getränke in Flaschen (z.B. Limonaden, Alkoholika), Senf	Diese Produkte können ohne Bedenken lange aufbewahrt werden. Überprüfen Sie die Konsistenz auf Feuchtigkeit oder Verklumpungen, den Geschmack (Ranzigkeit) oder den Geruch
Konserven, Gläser oder Produkte im Tetra Pak	Haltbar mehrere Jahre über das Datum hinaus. Überprüfen Sie jedoch, ob die Verpackung unbeschädigt ist
Biskuits und Schokolade	Mehrere Monate über das Haltbarkeitsdatum hinaus



In diesem Online-Ratgeber geben wir Ihnen weitere [Tipps, wie Sie Lebensmittelreste verwerten können.](#)

Wir empfehlen



Broschüre: Weise is(s)t
CHF 1.50



E-Ratgeber (PDF): Abfall vermeiden - Vorschläge von A bis Z
CHF 7.50
CHF 3.50
[Download](#)



Miniratgeber: Umweltschutz im Einkaufskorb
CHF 9.50
CHF 4.50

Benötigen Sie weitere Informationen? Vereinbaren Sie einen Beratungstermin:

[Beratungstermin vereinbaren](#)

[← Zur Übersicht Online Ratgeber](#)

