



*foodwaste.ch*

Partner der OGG Bern



## Toolbox für den Detailhandel

In der digitalen Toolbox finden Sie fixfertige, rechtskonforme Etiketten, Merkblätter, ein Tutorial für den Verkauf von MHD+ und VD+ Produkten. Fertige und blanko Etiketten können bestellt werden. Print@home ist auch möglich.

# Einstieg in die Toolbox

<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>



The screenshot shows the top navigation bar with the logo and three menu items: 'Was ist Food Waste?', 'Unsere Projekte', and 'Lokale Initiativen'. The main heading is 'Infos und Toolbox für den Detailhandel'. The text below discusses the legal allowance for returning expired food and the role of the toolbox in implementing political goals.

Was ist Food Waste?    Unsere Projekte    Lokale Initiativen

## Infos und Toolbox für den Detailhandel

Im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) zwei Leitfäden erarbeitet, in welchen sie schreibt, dass **das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD erlaubt ist**.

In der Praxis wurde dieser rechtliche Spielraum bisher kaum genutzt, was zu unnötiger Lebensmittelverschwendung führt. Dies ist nicht vereinbar mit den verfolgten politischen Zielen, insbesondere dem **Aktionsplans des Bundesrates gegen die Lebensmittelverschwendung**.

**Die nachfolgende Toolbox unterstützt den Detailhandel dabei, die politische Forderungen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten rechtskonform und sicher in die Praxis umzusetzen.**

> Das enthält die Toolbox:

# Nach unten scrollen und Login machen

<https://foodwaste.ch/haltbarkeit-lebensmittel/infos-fuer-den-detailhandel/>

> Das enthält die Toolbox:

Kontaktieren Sie uns über untenstehendes Formular, um Zugriff auf unsere Toolbox zu erhalten. Die Datenerhebung erfolgt ausschliesslich für interne Zwecke. Wir geben Ihre Daten nicht weiter.

Firma \*

Vorname \*

Nachname \*

E-Mail-Adresse \*

Bitte schreiben Sie folgende Zahlen und Buchstaben in untenstehendes Feld (Spamschutz): \*

438064

Senden

Wir brauchen Ihren Kontakt, um bei den Stiftungen, welche unsere Arbeit ermöglichen, den Bedarf nach der Toolbox aufzeigen zu können.

Vielen Dank für Ihre Angaben!

# Link und Passwort aus Mail **Willkommen auf der Toolbox**



The screenshot shows the website header with the logo and navigation links. The main content area is titled 'Toolbox für den Detailhandel' and contains a welcome message, a paragraph about the toolbox's purpose, and a list of resources for download.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse! Die nachfolgende Toolbox unterstützt den Detailhandel dabei, die politischen Forderungen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten rechtskonform und sicher in die Praxis umzusetzen.

Durch die Umetikettierung dürfen die Konsument:innen bei der Abgabe nicht getäuscht werden. Es muss also ersichtlich sein, dass das Produkt das Datum überschritten hat.

- > Merkblatt Fleisch einfrieren
- > Video Tutorial Fleisch einfrieren (sous-titres en français)
- > Gefrieretikette zweisprachig deutsch/français
- > Etiketle für MHD+ Verkauf deutsch/français
- > Sticker mit %
- > One-Pager Info für Kund:innen am POS
- > Flyer für Kund:innen in verschiedenen Versionen
- > Leitfaden und Infoschreiben BLV

Hier stehen alle Materialien kostenlos zum Download zur Verfügung!

# Für Mitarbeitende: Merkblatt und Video "Fleisch einfrieren"

## Merkblatt für den Detailhandel Fleisch einfrieren

Abgepacktes Frischfleisch darf gemäss «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» bis spätestens am Tag des Verbrauchsdatums fachgerecht eingefroren werden. So gefroren, darf das Fleisch bis 90 Tage nach dem Einfrierdatum mit entsprechender Etikette verkauft werden. Wenn entsprechende Haltbarkeitstests vorliegen, sind auch mehr als 90 Tage möglich.



**+90 Tage**  
wenn eingefroren

- 

**1 Verbrauchdatum auf Originalverpackung kontrollieren**

Falls das Verbrauchsdatum in der Vergangenheit liegt, muss das Fleisch entsorgt werden. Produkte können bis und mit dem Tag ihres Verbrauchsdatums eingefroren werden.
- 

**2 Originalverpackung kontrollieren**

Die Verpackung muss einwandfrei und luftdicht sein. Die luftdichte Verpackung sorgt dafür, dass kein Gefrierbrand entsteht.
- 

**3 Gefrieretikette auf das Produkt kleben**

Das bisherige Datum darf nicht mehr sichtbar sein, sodass keine Unklarheiten bezüglich der Haltbarkeit bestehen. Andere obligatorische Angaben dürfen nicht überklebt werden. Download Gefrieretikette über QR-Code rechts unten. Zusätzlich ist auch eine eigene Etikette, die die entsprechenden Anforderungen erfüllt.
- 

**4 Bei A auf der Etikette das heutige Datum eintragen**

Das Datum besteht - in dieser Reihenfolge - aus der Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.
- 

**5 Nach Bedarf einen Sticker zur Preisreduktion aufkleben**

Download Sticker-Vorlage bei foodwaste.ch über QR-Code rechts unten.
- 

**6 Einfrieren bei mindestens minus 18°C**

Um Gefrierbrand zu verhindern, soll das Fleisch so schnell wie möglich durchgefrieren. Das Fleisch sollte bis zum Kern noch vor Mitternacht (am Tag des Verbrauchsdatums) tiefgefroren sein. Einfrieren und lagern bei -18 °C.
- 

**7 Zum Verkauf anbieten**

Ergänzende Informationen für KonsumentInnen am PoS oder über andere Kanäle kommunizieren: «Das Fleisch nach Möglichkeit im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und **innert 24 Stunden** zubereiten und (durchgegart) konsumieren.»
- 

**8 Entsorgung, falls nach 90 Tagen im Tiefkühler nicht verkauft**

Sollte das Produkt im Verlaufe der 90 Tage im Tiefkühler nicht verkauft worden sein, muss das Produkt entsorgt und darf nicht mehr verkauft werden.



Umsetzungspartner:



Flyer für KonsumentInnen und rechtliche Vorgaben in der Toolbox





# Gefrieretikette 60 x 60 mm

Eingefroren am:  
Congelé le :

A ..... / ..... / .....

Mindestens haltbar bis:  
À consommer de préférence avant le :

**A + 90 Tage / jours**



Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und **innert 24 h konsumieren.**  
Ne pas Recongeler après décongélation et consommer **dans les 24 h.**



✓ Gefrieretikette zweisprachig deutsch/français

- [Druckvorlage pdf](#)
- [Anleitung für Print@home -Etiketten](#)
- [Bestellliste für fertige und blanko Etiketten bei Lenzlinger SA](#)



# Etiketten für MHD+ Verkauf

<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  
<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  	<p><b>MHD+ DDM+</b></p> <p>über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar:</p> <p>peut être consommé au-delà de la date de durabilité minimale :</p> <p>Noch unsicher? Weitere Infos: Pas encore convaincu? Plus d'infos :</p>  



# % -Sticker



## ✓ Sticker mit %

- [Druckvorlage pdf\\_alle](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_10%](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_20%](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_25%](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_30%](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_40%](#)
- [Druckvorlage\\_pdf\\_50%](#)
  
- [Anleitung für Print@home-Etiketten](#)
- [Bestellliste für fertige und blanko Etiketten bei Lenzlinger SA, Neuchâtel](#)



# Information für Kund:innen

## Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

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

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum werden nur schwach. Sie können bei richtiger Lagerung bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums gegessen werden, wenn Ihre Sinne (Auge, Nase, Mund) dafür sind. Wie lange mindestens, erfahren Sie hier.

										<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>
										
										
										
										

Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken

<p><b>Verbrauchsdatum</b> (empfohlen)</p> <p><b>+90 Tage</b></p> <p>weiss eingefroren</p> <p>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum sind leicht verderblich. Sie sollten bis zum aufgedruckten Datum konsumiert oder eingefroren werden. Dies gilt auch für den Detailhandel, sofern die Produkte neu etikettiert und datiert worden sind.</p>   	<p><b>Produkte mit Verbrauchsdatum, die nicht eingefroren werden können</b> oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden<sup>1</sup>, sind nach Ablauf zu entsorgen.</p> <p><b>+0 Tage</b></p> <p>wenn nicht eingefroren</p>  
---	---

  

Partner der OGG Bern

Lebensmittel und Family Management

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

Nach unsicher? 

Weitere Infos:

<p><b>+90 Tage</b></p> <p><b>Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum</b></p> <p>Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Einleiten des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und innerhalb von 24 Stunden konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen Sie nicht wieder eingefroren werden.</p> <p>Auch Detailhändler dürfen Produkte weiterverkaufen und bis zu 90 Tage über das VD verkaufen oder anbieten, sofern diese mit einer neuen Etikette versehen werden sind.</p>   	<p><b>Länger geniessen geht ganz einfach!</b></p> <p>Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD) versehen. Sie können unterschiedlich, jedoch wesentlich voneinander. Kommt du den Unterschied?</p> <p><b>Mindestens haltbar bis:</b> (oft mehr) länger gut, nutzbar oder genießbar</p> <p><b>«zu verbrauchen bis»:</b> sofort essen oder einfrieren</p>
<p><b>Produkte mit Verbrauchsdatum</b></p> <p><b>+0 Tage</b></p> <p>wenn nicht eingefroren</p> <p>Lebensmittel mit Datum zu verkaufen, die nur noch eingefroren werden oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden<sup>1</sup>, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> <p>Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr angeboten werden, wenn sie nicht richtig gelagert wurden.</p> <p><b>z.B. Pâtisserie oder unverpacktes Frischfleisch<sup>2</sup></b></p> <p><small>Handelsjahr 2018 bis 17.07.2019 www.foodwaste.ch www.oggbern.ch</small></p>	<p><b>Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b></p> <p>Damit werden Produkte gekennzeichnet, die nur leicht verderblich sind. Diese Produkte gekennzeichnete Produkte mit VD besitzen ein höheres Qualitätsniveau als Produkte ohne MHD. Das aufgedruckte Datum und sich die Qualität des Produktes wie Farbe, Geruch oder Konsistenz nicht verändert. Du kannst es bedenkenlos verwenden, wenn das MHD abgelaufen ist. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p><b>Das Verbrauchsdatum (VD)</b></p> <p>Dieses werden Produkte gekennzeichnet, die nur leicht verderblich sind. Diese Produkte gekennzeichnete Produkte mit VD besitzen ein höheres Qualitätsniveau als Produkte ohne VD. Das aufgedruckte Datum und sich die Qualität des Produktes wie Farbe, Geruch oder Konsistenz nicht verändert. Du kannst es bedenkenlos verwenden, wenn das MHD abgelaufen ist. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p><b>Nach unsicher? Weitere Infos:</b></p> 

## Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie Du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.

**Bin ich noch gut? Öffne mich und finde es raus.**



 

<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+360 Tage</b></p> <p>Mehl, Teigwaren und Reis: Ungekühlt dunkel trocken, luftdicht verschlossen lagern. Deckelt und verschleiss im Kühlschrank ca. 2 bis 3 Tage haltbar. Geruch prüfen und entsorgen.</p> <p>Salz, Gewürze, Essig, Dinkel, Weizen und Reis: verschlossen lagern.</p> <p>Tee &amp; Kaffee: Kaffee oder bei Zimmertemperatur lagern. Tee, Salz und luftdicht verschlossen aufbewahren.</p> <p>Schokolade und Süswaren: Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Innerer äußere Lüftung und Mehl: zum Verbrauchsdatum verschleiss. Für Flüssige, Langzeit bei Zimmertemperatur, ggf. frisch im Kühlschrank lagern.</p> <p><b>z.B. Pâtisserie</b></p> <p><b>z.B. unverpacktes Frischfleisch</b></p>	<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+120 Tage</b></p> <p>Frühtrockenwaren, Knäckebrot, Zwieback, Trocken und Rohwaren: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Ungesüßte Getränke: Gekühlt oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte) Gläser in Öl eingeleigte Produkte: Trockenlagern &amp; -saucen: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Fett, Öl, Dinkel, bei Zimmertemperatur lagern.</p>	<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+30 Tage</b></p> <p>Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, Saucen: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Snacks, gebackene Snacks, Gutzli, Biskuits, Samen, Nüsse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p>
<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+14 Tage</b></p> <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Pökelfleisch zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salz: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Eier gekocht, vorverpackte Backwaren: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Eier roh, Postmilch: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Kleingebäck, Konfekt, Kuchen: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p>	<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+6 Tage</b></p> <p>Kleingebäck, Konfekt, Kuchen: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Postmilch, Joghurt und Hartkäse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Eier roh, gekocht, Hartkäse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p>	<p><b>Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum</b></p> <p><b>+90 Tage</b></p> <p>Verpackte Backwaren: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Ungesüßte Getränke: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p> <p>Fett, Öl, Dinkel, bei Zimmertemperatur lagern.</p> <p>Eier roh, gekocht, Hartkäse: Kühle oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und luftdicht verschlossen lagern. Geruch prüfen und verschleiss. Bei richtiger Lagerung bedarf es auch nach dem MHD keine weiteren Maßnahmen, wenn das MHD abgelaufen ist, ist das Produkt weiterhin genießbar. Ein Produkt, das bis zum MHD abgelaufen ist, ist bis zu 90 Tagen genießbar.</p>

# Landingpage:

## „Hilfe, ist mein Lebensmittel noch gut?“

[www.foodwaste.ch/haltbarkeit](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit)



MHD  
+14  
Tage



**Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:**



**Einwandfrei:**

homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halb feste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest genießen möchte, rührt es gut um!



**Gut:**

wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab



**Verdorben:**

schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)