

Datiere richtig. Konsumiere klug. Save Food.

Betriebe, die Lebensmittel herstellen, interessieren sich für einen ressourcenschonenden Umgang mit ihren Produkten. Daher ist die korrekte Datierung eine Herausforderung und sogleich Schlüsselfaktor für weniger Lebensmittelverluste. Braucht es ein «mindestens haltbar bis...» oder ein «zu verbrauchen bis...» auf dem jeweiligen Produkt?

Konsumentinnen und Konsumenten handeln richtig, wenn Sie den Unterschied dieser beiden Datierungsarten kennen.

Zur richtigen Wahl der Datierung gibt das Amt für Verbraucherschutz des Kantons AG folgenden Hinweis

In den Erläuterungen der LIV findet sich folgende Erklärung „Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist immer dann anzubringen, wenn nicht das Verbrauchsdatum anzugeben ist. Letzteres ist nur dann anzugeben, wenn es um Lebensmittel geht, die gemäss Artikel 24 der Hygieneverordnung oder aufgrund spezifischer Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen (Abs. 2). Aber nicht alle Lebensmittel, die kühl gehalten werden müssen, benötigen zwingend ein Verbrauchsdatum. Zum Beispiel ist bei Joghurt in der Regel ein Mindesthaltbarkeitsdatum ausreichend. Bei Hackfleisch hingegen nicht, da dieses leicht verderblich ist.“

*Für ungekühlte Produkte ist normalerweise ein Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben. Bei kühlpflichtigen Produkten muss abgeschätzt werden, ob das Produkt leicht verderblich ist oder nicht. Grundsätzlich gilt, dass das Verbrauchsdatum als „absolutes“ Datum zu betrachten ist. Das Produkt darf **nach Ablauf** des Verbrauchsdatums nicht mehr verwertet werden, sondern ist zu entsorgen. Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum können nach Überprüfung der Qualität in einwandfreiem Zustand durchaus noch gegessen werden.*

Webinar - Lebensmitteldatierung neue Möglichkeiten

Am Webinar zeigen wir Möglichkeiten auf, wie Produkte bei korrekter Praxis länger den Weg zum Konsumenten finden. Immer unter dem Aspekt «klare Information ohne Täuschung» und «Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen».

Erfahren Sie mehr am Webinar vom 23. Januar 23, 9.30 – 11.00 Uhr

[Anmeldung](#)

«Es braucht nicht mehr gesetzliche Regelungen»

Interview mit [Kantonschemiker Matthias Beckmann](#) aus den Kantonen Graubünden/Glarus.

Der Kanton Aargau gibt zum MHD+, welches am Webinar vorgestellt wird, folgende Auskunft: «Solange der Konsument nicht getäuscht ist und die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind, akzeptieren wir diese Vorgehensweise auch.»