

## Umsetzung der neuen Leitlinie zum Mindesthaltbarkeitsdatum MHD+

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV hat neue Leitlinien herausgegeben, wie mit Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verfahren werden kann, wenn diese noch qualitativ einwandfrei sind.

Zur konkreten Umsetzung beantwortet Manuela Isenschmid-Huber, Fachfrau für Hauswirtschaft und Direktvermarktung vom Zentrum Liebegg einige Fragen:

### Wie muss man konkret vorgehen, wenn man Lebensmittel kurz vor dem Verbrauchsdatum einfriert z.B. Fleisch?

Manuela Isenschmid-Huber: Lebensmittel, die von einwandfreier Qualität sind, dürfen bis spätestens am Tag vor dem Ablauf neu datiert und eingefroren werden. Dazu nimmt man eine neue Etikette, die sich optisch von der gängigen Etikette abhebt. z.B. aufgrund der Farbe.

Wichtig ist, dass der Konsument nicht verwirrt werden darf, weshalb das BLV empfiehlt, die neue Etikette über die alte zu kleben, damit niemals zwei Daten auf einem Produkt erscheinen. Das ist auch der Grund, weshalb man von Tagen ausgeht.

### Welche Angaben muss es auf dem tiefgekühlten Produkt haben, das vorher ein Produkt mit Verbrauchsdatum war?

Auf der neuen Etikette sind folgende Angaben zu machen:

- Tiefgekühlt am: \_\_\_\_\_ (A)
- Mindestens haltbar bis: A + 90 Tage
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 h konsumieren

Ein Beispiel dafür finden Sie hier: [Etikette für tiefkühlfähige Frischprodukte bis zum Verbrauchsdatum | Tischlein deck dich](#) Diese Druckvorlage kann leider nicht abgeändert werden. +90 Tage sind nur ein Richtwert. Andere Lebensmittel können länger tiefgefroren werden. Daher empfehle ich selber eine Etikette zu gestalten, auf welcher die Anzahl Tage verändert werden kann.

### Darf ich alle Lebensmittel kurz vor Ende des Verbrauchsdatum (VD) einfrieren und tiefgekühlt abgeben oder gibt es Ausnahmen?

Nein, nicht alle. Es müssen Lebensmittel sein, die sich dafür eignen. Ein belegtes Brötchen eignet sich beispielsweise nicht. Siehe [Flyer MHD+](#)

Lebensmittel, deren Kühlkette unterbrochen wurde, dürfen auch nicht länger abgegeben werden.

**Kann ich Brot auch tiefkühlen, aber später aufgetaut verkaufen? Zu welchen Konditionen? (Verbilligt, Kennzeichnung?)**

Grundsätzlich empfehle ich das Brot als TK-Produkt zu verkaufen. Wenn es aufgetaut verkauft wird, dann mit dem Vermerk "nicht zum einfrieren geeignet" und einem Schild "wertvoll – Brot von gestern". Für den angemessenen Preis sorgen die Verkäufer selber.

**Darf es zwei Daten auf dem Lebensmittel haben (VD falls die Konsumentin das Produkt gleich konsumiert und MHD falls sie es zuhause noch einfriert?)**

Wie erwähnt, dürfen NIE zwei Daten auf einem Produkt erscheinen. Aber folgende Variante ist denkbar:

- Zu verbrauchen bis: TT.MM.JJJJ A.)
- Zum tiefkühlen geeignet: A. plus 90 Tage
- Aufbewahren bei \_\_\_\_°C oder tiefkühlen bei mind. - °C\_\_\_\_\_.

**Wie muss ich konkret in meinem Hofladen vorgehen, wenn z.b. bei Mehl das MHD abgelaufen ist, es aber qualitativ und sensorisch noch gut ist?**

Ich mache die Kunden darauf aufmerksam, in dem ich das Produkt mit einem Kleber kennzeichne oder in einen speziellen Korb für solche Produkte lege. Idealerweise hänge ich das Plakat MHD+ auf.

Auf dem Aufkleber ist ersichtlich, wie lange das Produkt noch konsumiert werden darf. Bsp. MHD + 30 Tage.

Bezüglich Rabattsystem gibt es keine Vorschriften.

Wichtig erscheint mir, dass bei der Verkaufsförderung auf den bestehenden Wert des Produktes trotz abgelaufenem MHD gesetzt wird. Bsp. "Immer noch mega fein!"

**Wie soll ich die Kunden über die neue Regelung informieren? Gibt es Infomaterial, Kleber, etc irgendwo zu kaufen?**

Ja das gibt es: [Haltbarkeit: VertraufaufdeineSinne - foodwaste.ch](http://Haltbarkeit:VertraufaufdeineSinne-foodwaste.ch)