



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Kennzeichnung



Grundsätze

- Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD ist erlaubt, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
 - Die Qualität, wie auch die **Sicherheit** des Lebensmittels ist gewährleistet, und
 - Konsumentinnen und Konsumenten sind bei deren Abgabe nicht **getäuscht**.



Grundsätze

- Bei den rechtlichen Anforderungen (Sicherheit, Täuschung, Information, etc.) gibt keinen Unterschied, ob Lebensmittel verkauft, zu einem reduzierten Preis verkauft oder gratis abgegeben werden.
- Lebensmittel mit überschritten MHD dürfen gespendet aber auch vom Detailhandel, vom lokalen Bäcker, etc. abgegeben werden.
- In allen Fällen sind die aufgeführten Grundsätze zu beachten.



Täuschung

- **Täuschung verhindern → Konsumenten/innen informieren**
Zum Beispiel:
 - Gut sichtbarer Hinweis, dass MHD überschritten ist (z.B. «MHD abgelaufen») plus Angabe, wie lange das Produkt noch verzehrt werden kann.
 - Darauf hinweisen, dass vor dem Verzehr mit den eigenen Sinnen zu prüfen ist, ob das Produkt noch gut ist (z.B. «vor dem Verzehr riechen, sehen, schmecken»).
 - Hinweise entweder auf jedem Produkt oder allgemein an einer gut sichtbaren Stelle (z.B. durch Hinweisschild am Regal, einen Flyer oder ein Plakat).



Sicherheit

- Geeignete Lebensmittel (VD oder MHD) können zwecks Haltbarkeitsverlängerung spätestens bis am Tag, an dem das Ablaufdatum erreicht wird, eingefroren werden
 - Das Einfrierdatum muss ersichtlich sein.
 - Das vorgängige VD/MHD muss durch ein neues MHD oder durch das Einfrierdatum sowie eine zusätzliche Haltbarkeitsfrist (z.B. 90 Tage) ergänzt werden.
 - Falls nicht bereits auf Verpackung vorhanden, sind neue Instruktionen für die Lagerung und die Verwendung / Zubereitung des Produktes anzubringen (mit Hinweis, dass Produkt nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren und innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden soll).



Sicherheit



-18°C

Tiefgekühlt am:/Congelé le:/
Congelato il:

A.)



Mindestens haltbar bis :

À consommer de préférence avant le:
Da consumarsi preferibilmente entro:

A.) + 90 Tage / jours / giorni

24h

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innert 24h konsumieren.
Ne pas congeler après décongélation et consommer dans les 24h.
Non congelare dopo lo scongelamento e consumare entro 24 ore.





Rechte und Pflichten für Informationen in der Gastronomie

- Gäste haben ein **Recht** auf dieselben Informationen wie bei vorverpackten Lebensmitteln: ein Teil davon schriftlich, ein Teil davon mündlich auf Nachfrage.
- Der Gastronom hat **Pflichten** für bestimmte schriftliche und mündliche Informationen.



Rechte und Pflichten für Informationen in der Gastronomie

- Die Angabe des **MHD einer Zutat** bei vorverpackten Lebensmitteln ist nicht vorgeschrieben.
- Dies gilt somit auch für offen angebotene Lebensmittel.
- In der Gastronomie ist das angebotene Lebensmittel das Gericht im Teller.