



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf der Haltbarkeit

aus Sicht des Vollzugs

Matthias Beckmann
Kantonschemiker GR/GL





Amtliche Kontrolle

AUFGABE DES VOLLZUGS

LMG Art. 30 (Amtliche Kontrolle)

- Auf jeder Stufe der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Lebensmitteln werden risikobasierte **amtliche Kontrollen** durchgeführt
- Die Vollzugsbehörden überprüfen, ob
 - die Vorschriften der **Selbstkontrolle** eingehalten werden und
 - die Lebensmittel den **lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** entsprechen



**Verordnung des EDI
betreffend die Information über Lebensmittel
(LIV)**

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 12 Absätze 3 und 4, 14 Absatz 2 Buchstabe b, 36 Absätze 3 und 4, 37 Absätze 3 und 4, 38 Absatz 1, 39 Absatz 3 und 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹ (LGV),²

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

LEBENSMITTELRECHT

Begriffsbestimmungen nach LIV

- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält
- **Verbrauchsdatum:** Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

LIV Art. 13

- Auf Lebensmitteln muss das **Mindesthaltbarkeitsdatum** angegeben werden
- Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das **Verbrauchsdatum** angegeben werden

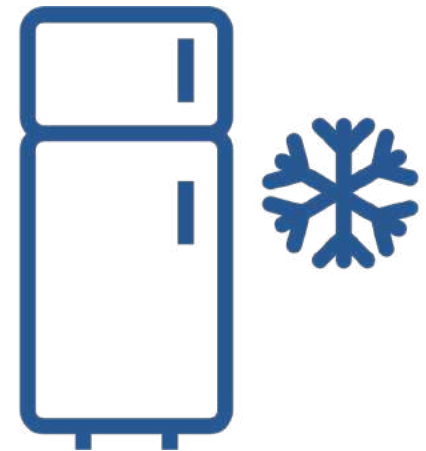
HyV Art. 24 (Kühlung)

- Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die **Vermehrung pathogener Mikroorganismen** oder die **Bildung von Toxinen** fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern



HyV Art. 25 (Tiefgefrieren)

- Lebensmittel, die von **einwandfreier und handelsüblicher Qualität** sind und den nötigen Frischegrad besitzen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgefroren werden
- Tiefgefrorene Lebensmittel müssen **vorverpackt** sein



Grundsätze

- Die **Sicherheit** der Lebensmittel ist immer zu gewährleisten
- Nach **Ablauf des Verbrauchsdatums** darf ein Lebensmittel nicht mehr als solches abgegeben werden
- Konsumentinnen und Konsumenten dürfen **nicht getäuscht** werden



Plan A

FOOD WASTE VERMEIDEN

Lebensmittel korrekt datieren

Fette und Öle	Fette und Öle	ZT	MHD	
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) ohne Kühlung	ZT	MHD	
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da nur bei Vinaigrette ein VD	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) mit Kühlung	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit MHD
Milch und Milch(ersatz)produkte	Milchpulver, Kondensmilch	ZT	MHD	
	Schmelzkäse	ZT	MHD	
	UHT Milch und UHT-Milchgetränke, ungekühlt	ZT	MHD	
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da uneinheitlich, Haltb. 1-2 Monate, tiefer aw-Wert	Butter, Butterersatzprodukte	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit VD
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da nur bei Caffè Latte ein VD (Länder-spez. Unterschied)	UHT und hocherhitzte Milchprodukte, gekühlt	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit MHD
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da ein Verderb sensorisch spürbar ist	Pasteurisierte Milch (ESL)	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit VD
	Pasteurisierte Milch und Milchprodukte	5°C	VD	
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da uneinheitlich, Haltb. mind. 2-4 Wo, tiefer pH	Gesäuerte Milch- und Rahmprodukte, Joghurt	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit VD
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da Haltbarkeit von 1 bis 4 Monate, tiefer pH	pflanzliche Joghurtalternativen	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit MHD
	Hart- und Halbhartkäse	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit MHD
	<i>Ausnahmen: Reibkäse, Fonduemischung</i>	5°C	VD	
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da Haltb. 1 bis 2 Monate, past., fermentiert	Weichkäse	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit MHD
Vorschlag Umdatierung VD -> MHD, da Haltbarkeit von 1 bis 4 Monate, tiefer pH	Frischkäse, Quark	5°C	VD -> MHD	aktuell Mehrheit VD
	<i>Ausnahmen: Mozzarella und Ricotta</i>	5°C	VD	

Quelle: Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht), November 2021

Lagerbewirtschaftung optimieren

- Keine Hamsterkäufe
- FIFO beachten





Plan B

FALLS MHD ÜBERSCHRITTEN

Abgabegrenzen beachten

 <p>Mehl</p>	 <p>Teigwaren & Reis</p>	 <p>Salz & Gewürze, Essig</p>	 <p>Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre</p>	 <p>Schokolade & Süßwaren</p>	 <p>Tee & Kaffee</p>	<p>+360 Tage</p>		
 <p>Fett/Öl</p>	 <p>Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser</p>	 <p>Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte</p>	 <p>Gläser in Öl eingelegte Produkte</p>	 <p>Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback</p>	<p>+120 Tage</p>			
 <p>Tiefkühlprodukte</p>	 <p>Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft</p>	 <p>UHT-Milch, Butter, Hartkäse</p>	 <p>Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse</p>	<p>+90 Tage tiefgekühlt</p>	<p>+30 Tage</p>			
 <p>Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse</p>	 <p>Pökelfwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz</p>	 <p>Eier gekocht</p>	 <p>vorverpackte Backwaren</p>	 <p>Eier roh</p>	 <p>Pastmilch</p>	 <p>Kleingebäck Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen</p>	<p>+14 Tage</p>	<p>+6 Tage</p>

Mindesthaltbarkeitsdatum

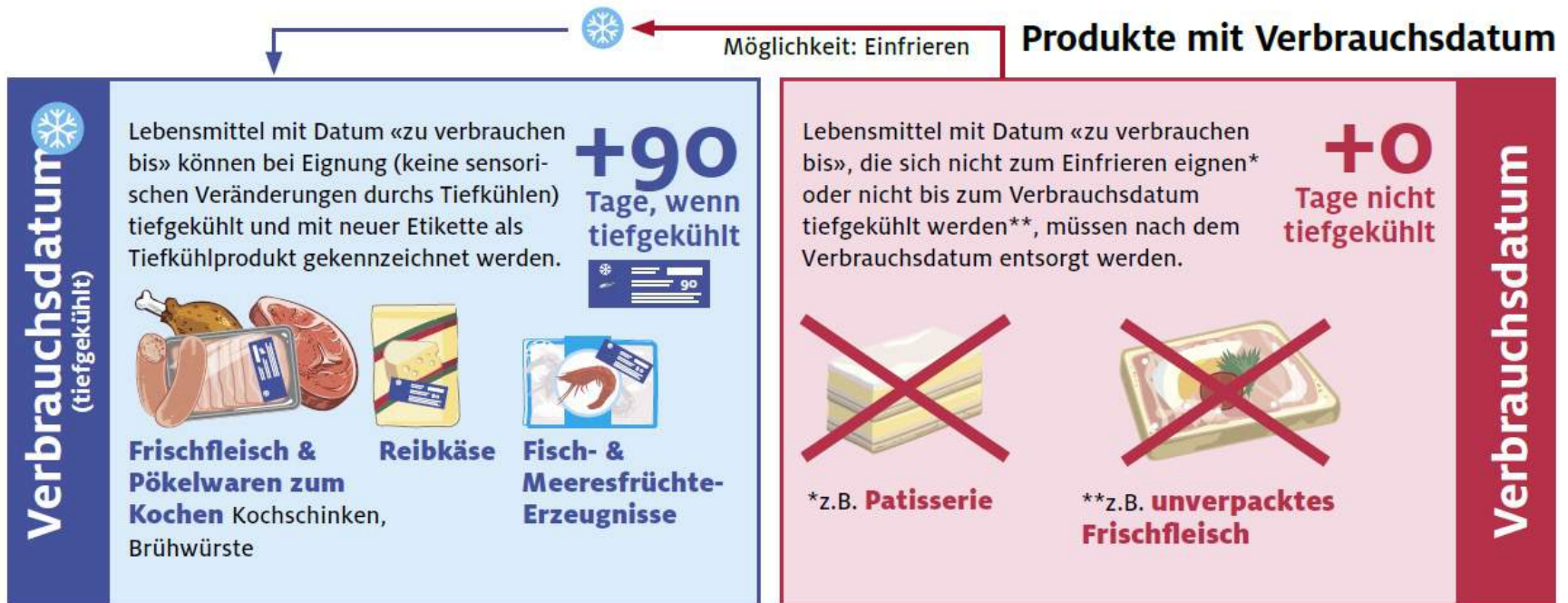
Transparente Information

- **Hinweis** zur Überschreitung des MHD
- **Angabe** zur Verzehrsfähigkeit nach Ablauf des MHD (*MHD+ Abgabegrenze*)
- **Anleitung** zur Selbstkontrolle (Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz prüfen)
- **Preisnachlass**

Transparente Information

- Hinweise werden vorzugsweise **auf jedem Produkt** angebracht (z. B. durch einen Aufkleber) oder allgemein an einer gut sichtbaren Stelle kommuniziert (**Hinweisschild** am Regal, Flyer oder Plakat)
- Bei Produkten im **Offenverkauf** genügt am Verkaufsort ein gut sichtbarer Hinweis, dass das MHD überschritten ist (z. B. ein Tischsteller oder ein Plakat)

Produkte mit Verbrauchsdatum



Produkte mit Verbrauchsdatum



-18°C

Tiefgekühlt am:/Congelé le:/
Congelato il:

A.) **04.04.2022**



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.





Pflicht der Lebensmittelbetriebe

SELBSTKONTROLLE

LMG Art. 26 (Selbstkontrolle)

- Wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert, in Verkehr bringt, ein-, aus- oder durchführt, muss dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Er oder sie ist **zur Selbstkontrolle verpflichtet**.
- Die amtliche Kontrolle entbindet **nicht** von der Pflicht zur Selbstkontrolle

In Selbstkontrollkonzept integrieren

Kategorien	Unterkategorien	Lagerung bei	Abgabegrenzen für unbedenklichen Konsum	
			MHD oder VD	Tage
Alkoholfreie Getränke	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen mit Kühlung	5°C	MHD	+30
	Frucht-, Gemüsesäfte, pflanzl. Milchalternativen ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Süßgetränke, Mineralwasser	ZT	MHD	+120
	Kaffee (Bohnen, Trockenpulver); Tee (trocken in Beutel oder offen)	ZT	MHD	+360
Gemüse und Früchte	sterilisiert (Konserven)	ZT	MHD	+360
	sterilisiert oder hocherhitzt, in Öl oder Marinade	ZT	MHD	+120
	getrocknet	ZT	MHD	+120
	fermentiert und/oder in Lake (salzig oder sauer)	5°C	MHD	+30
	roh und/oder verarbeitet, ohne Haltbarmachung		<i>ohne Datierung; optisch prüfen</i>	
Getreide u.a. getrocknete Lebensmittel	Mehle und Stärke	ZT	MHD	+360
	Teigwaren, Reis, (Pseudo-) Getreideprodukte getrocknet	ZT	MHD	+360
	Kartoffelprodukte u.a. Produkte getrocknet	ZT	MHD	+360
Brote, Flocken und Frühstückscerealien	Müeslimischungen, Frühstückscerealien, Cornflakes, Flocken	ZT	MHD	+120
	Knäckebröte, Zwieback, Crackers und Waffeln	ZT	MHD	+120
	Brote und Backwaren	ZT	MHD	+14
Fette und Öle	Fette und Öle	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) ohne Kühlung	ZT	MHD	+120
	Fetthaltige Saucen (dick- und dünnflüssig) mit Kühlung	5°C	MHD*	+30
Milch und Milch(ersatz)produkte	Milchpulver, Kondensmilch	ZT	MHD	+120
	Schmelzkäse	ZT	MHD	+120
	UHT Milch und UHT-Milchgetränke, ungekühlt	ZT	MHD	+30
	Butter, Butterersatzprodukte	5°C	MHD*	+30
	UHT und hocherhitzte Milchprodukte, gekühlt	5°C	MHD*	+30
	Pasteurisierte Milch (ESL)	5°C	MHD*	+6
	Pasteurisierte Milch und Milchprodukte	5°C	VD	0
	Gesäuerte Milch- und Rahmprodukte, Joghurt	5°C	MHD*	+14
	pflanzliche Joghurtalternativen	5°C	MHD*	+14
	Hart- und Halbhartkäse	5°C	MHD*	+30
	<i>Ausnahmen: Reibkäse, Fondueemischung</i>	5°C	VD	mit TK +90
	Weichkäse	5°C	MHD*	+14
	Frischkäse, Quark	5°C	MHD*	+30
<i>Ausnahmen: Mozzarella und Ricotta</i>	5°C	VD	mit TK +90	



Selbstkontrolle durchführen



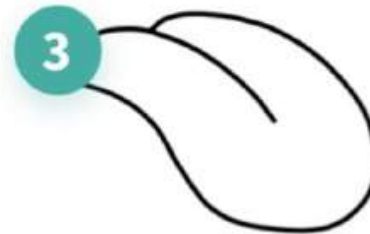
Schauen

Sieht das Produkt so aus, wie es aussehen sollte?



Riechen

Riecht das Produkt so, wie es riechen sollte?



Schmecken

Schmeckt das Produkt so, wie es schmecken sollte?



Geniessen

Hat das Produkt den Qualitätscheck bestanden, ist es einwandfrei

Nach Ablauf der *MHD+ Abgabegrenze* wird davon ausgegangen, dass das Lebensmittel nicht mehr für den Konsum (Art. 7 Abs. 2 Bst. b LMG) geeignet ist und **nicht** mehr abgegeben werden darf.

Zu guter Letzt

- Die im «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» vorgeschlagenen *MHD+ Abgabegrenzen* stützen sich auf die **momentan geltende Praxis** der Lebensmittelbetriebe bei der Festlegung des MHD
- Die *MHD+ Abgabegrenzen* müssten bei einer Praxisänderung **erneut evaluiert** werden



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Vielen Dank

für Ihre Aufmerksamkeit

