



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Lebensmitteldatierung Rechtliche Grundlagen

United Against Waste – 23. Januar 2023
Lebensmitteldatierung – neue Möglichkeiten
Manel Nobel BLV





Verbrauchsdatum (VD) vs Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Bei Lebensmitteln geben zwei Daten über die Geniessbarkeit Auskunft: **Leichtverderbliche Lebensmittel** mit Verbrauchsdatum (VD) müssen aus gesundheitlichen Gründen bis zu einem bestimmten Datum verbraucht werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf einem Lebensmittel garantiert hingegen die **Produktequalität** bis zu diesem Zeitpunkt.

Verbrauchsdatum (VD)
<ul style="list-style-type: none">• Produkte, welche das Wachstum von pathogenen Keimen ermöglichen• Keine Toleranz: nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrfähig• «zu verbrauchen bis»



Gesundheitliches Risiko

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
<ul style="list-style-type: none">• Sensorische Qualität• Datum, bis zu dem ein LM unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält• «mindestens haltbar bis»



Sensorische Qualität



Ausgangslage

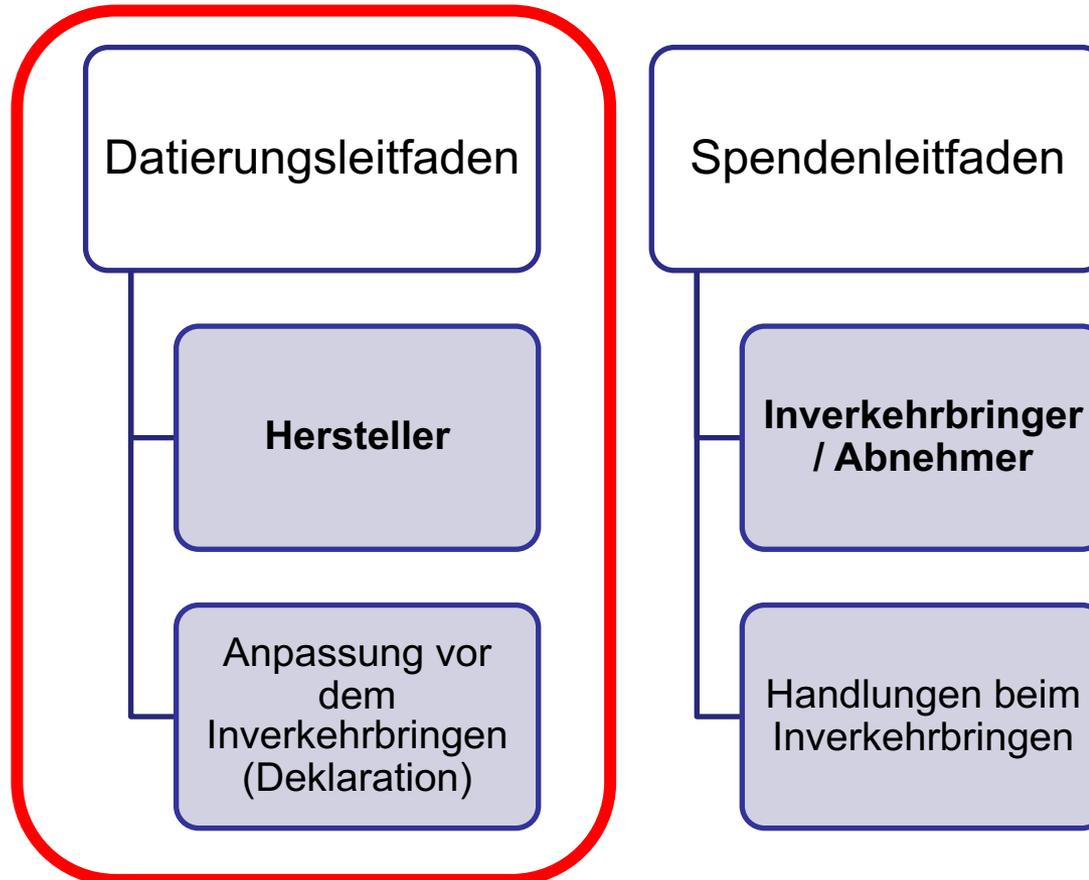
[Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln - Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\) \(zhaw.ch\)](#) = konkrete Empfehlungen für die **korrekte Wahl der Datierungsart.**

[Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln - Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit \(Grundlagenbericht\) \(zhaw.ch\)](#) = relevante rechtliche Grundlagen und liefert **konkrete Empfehlungen**, um **Lebensmittel in der Praxis so lange abzugeben und zu konsumieren, wie sie sicher und einwandfrei sind.**



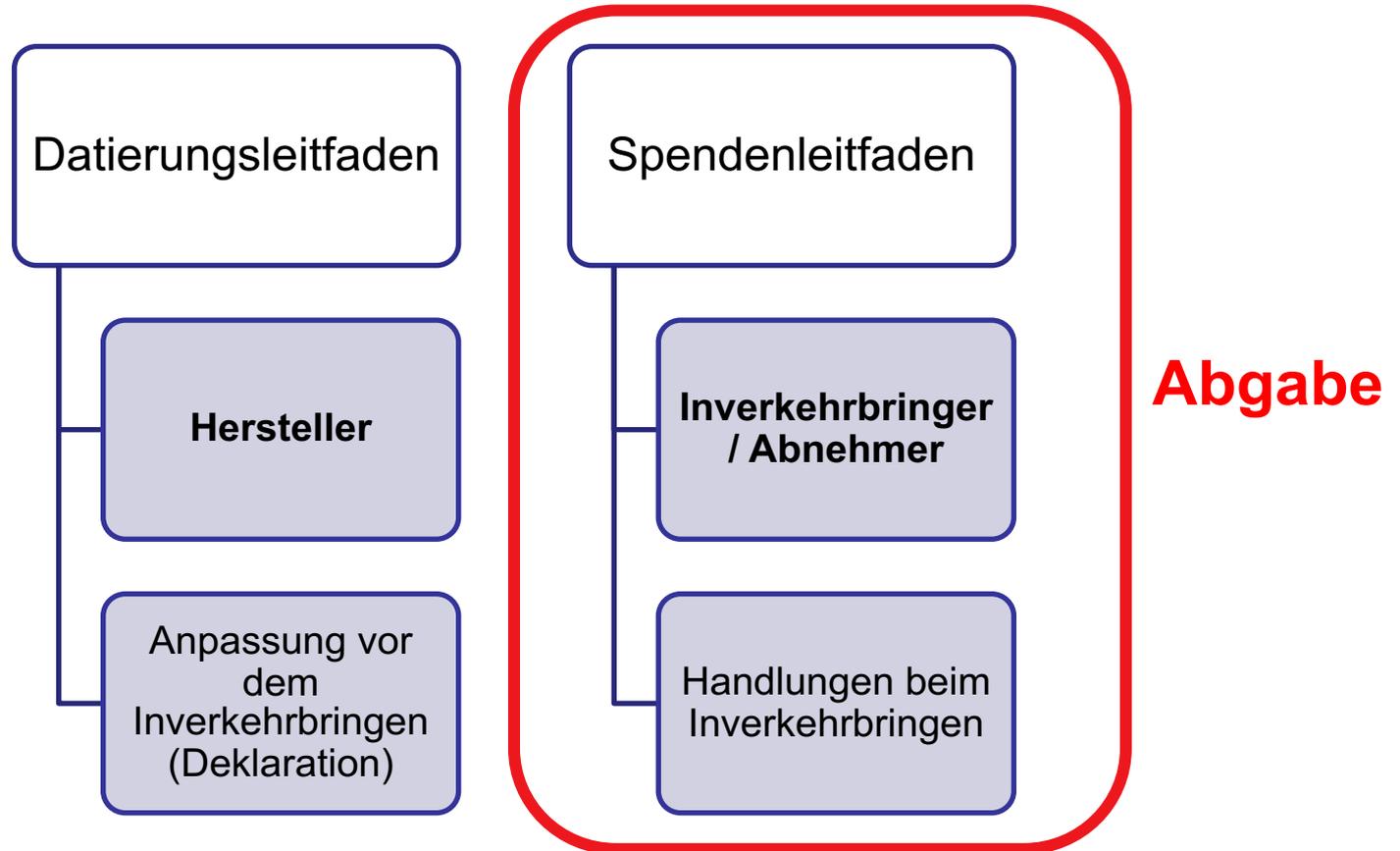
Ausgangslage

**Wahl der
Datierung**





Ausgangslage





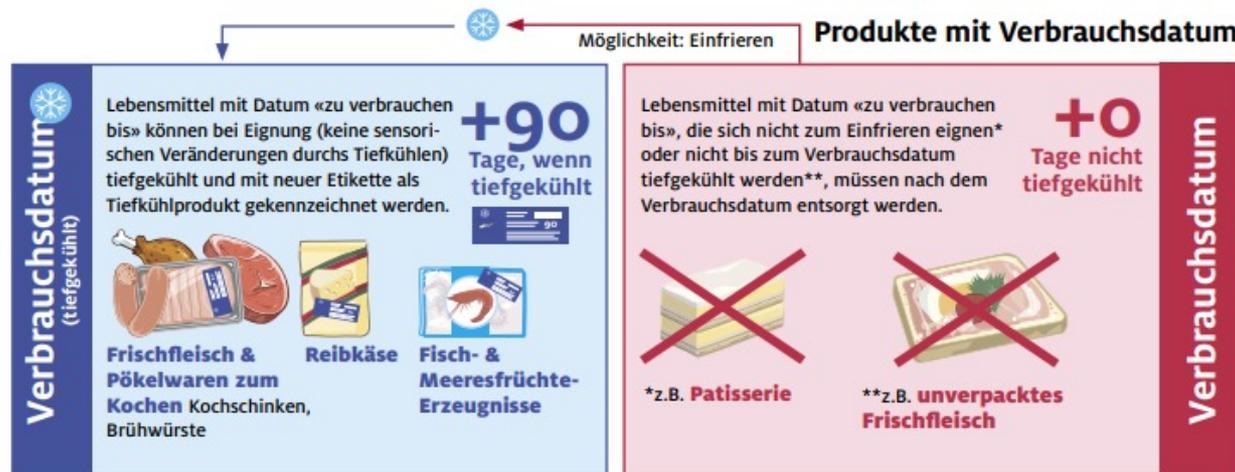
Möglichkeiten um Food Waste zu reduzieren

Präventive Massnahmen

- Reduzierter Preis
- Betriebsinterne Weiterverwendung
- Abgabe
- Produkte tiefkühlen (MHD oder VD)

Nach Ablauf des MHDs

- MHD + Abgrenzungen
- Visuelle Prüfung
- Reduzierter Preis
- Lebensmittelspenden





Möglichkeiten um Food Waste zu reduzieren

Abgabe von Lebensmittel ohne Datierung

Früchte und Gemüse:

- Sicherstellen, dass sie nicht verdorben sind: vor der Abgabe **visuell und geruchlich** prüfen.
- **Aussortieren**, wenn mehrere Produkte in einer Verpackung oder Behälter sind.



Brot und ungekühlte Backwaren:

- Sicherstellen, dass sie nicht verdorben sind: vor der Abgabe **visuell und geruchlich** prüfen.
- Produkte ganz entsorgen, wenn **Schimmel** sichtbar ist (Risiko Mykotoxinbildung).
- Hinweise zur kreativen Verwendung.





Verpflichtungen



- MHD anstatt VD
(Kennzeichnung)

- MHD +
- Einfrieren
(VD)

- Spenden
- Tischlein deck
dich

- Selbstkontrolle (Art. 26 LMG, Art. 73-75 LGV)
- Sicherstellung des Gesundheitsschutzes (Art. 27 LMG, Art. 8-9 LGV, HyV)
- Rückverfolgbarkeit (Art. 28 LMG)
- Unterstützungs- und Auskunftspflicht (Art. 29 LMG)

Sicherheit / Täuschung



Verpflichtungen - Information

Abgabe, wenn das MHD abgelaufen ist

- Empfohlen ist ein **Hinweis, dass das MHD überschritten ist** (z.B. «MHD abgelaufen») und eine Angabe, wie lange das Produkt nach Ablauf des MHDs noch verzehrt werden kann (Tabelle MHD +).
- Es ist zudem empfehlenswert darauf hinzuweisen, 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»).
- Wie erfolgt die Information?
 - Einzeldeklaration: Aufkleber auf jedem Produkt
 - Allgemein an gut sichtbaren Stelle (Hinweisschild im Regal, Flyer, Plakat)
 - Offenverkauf: Tischsteller oder Plakat am Verkaufsort



Information

Beispiel von Too Good To Go (www.toogoodtogo.ch) für Hinweis auf Produkten, die eigenen Sinne zu verwenden:



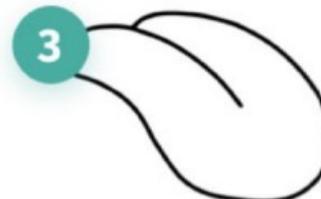
Schauen

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
geniessbar.



Verpflichtungen - Information

Abgabe, wenn Produkte mit VD tiefgefroren wurden

- **Neue Datierung:** VD muss durch MHD ersetzt werden
- **Neue Instruktionen** falls noch nicht vorhanden (Lagerung, Verwendung, Zubereitung)
- **TK-Hinweise:** «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren» und innerhalb von 24h konsumieren
- **Datum des Einfrierens**
- **Neue Verpackung** mit allen rechtlich notwendigen Informationen bei Waren im Offenverkauf, welche die Abgabeart wechseln



Verpflichtungen - Information



-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.





Informationsschreiben 2021/9.1

Bern, 10.02.2022

Informationsschreiben 2021/9.1¹: Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)

1. Ausgangslage

Die Schweiz hat sich zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) beauftragt, Entscheidungsgrundlagen für die Abgabe und die Datierung von Lebensmitteln zu erstellen. Die ZHAW hat dafür zwei Grundlagenberichte erstellt.

Zum einen ist es der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»², welcher konkrete Empfehlungen für die korrekte Wahl der Datierungsart gibt. Zum anderen der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln»³, welcher Betrieben, die Lebensmittel herstellen, Inverkehrbringen oder abnehmen eine Entscheidungsgrundlage liefert, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie der Reduktion von Lebensmittelverlusten weiter zu optimieren.

Wer Lebensmittel herstellt, entscheidet bei der Festlegung des MHD eher vorsichtig, damit das Lebensmittel bis zum angegebenen Datum die Qualitätsanforderungen garantiert erfüllt. Anhand wissenschaftlich fundierter Analysen der ZHAW, wurden somit die Rahmenbedingungen für eine mögliche Ausweitung der Abgabe und des Spendens von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD definiert, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.

Dieses Informationsschreiben erläutert wie und wann Betriebe und Organisationen Lebensmittel nach Ablauf des MHD an Konsumentinnen und Konsumenten korrekt und sicher abgeben und somit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können.



Fragen ?

Manel Nobel

Abteilung Lebensmittel und Ernährung

Eidgenössisches Departement des Innern EDI

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

manel.nobel@blv.admin.ch