



- An die Kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 10.02.2022

## **Informationsschreiben 2021/9.1<sup>1</sup>: 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»<sup>2</sup>, welcher konkrete Empfehlungen für die korrekte Wahl der Datierungsart gibt. Zum anderen der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln»<sup>3</sup>, 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.

---

<sup>1</sup> Aktualisiert am 09.02.2022 (Der Begriff «einwandfrei» im Kapitel 3 wurde in Zusammenhang mit dem MHD mit «bedenkenlos geniessbar» ersetzt. Zudem wurde der letzte Abschnitt gelöscht)

<sup>2</sup> Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht), November 2021; [Link](#)

<sup>3</sup> Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht), November 2021; [Link](#)

## 2. Rechtsgrundlagen

- Artikel 1, 7 und 18 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG; SR 817.0)
- Artikel 8 und 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02)
- Artikel 13 und 14 und Anhang 1 und 8 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16)
- Artikel 24 und 25 der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV, SR 817.024.1)

## 3. Beurteilungen

Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD ist grundsätzlich erlaubt, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- Die Qualität, wie auch die Sicherheit des Lebensmittels ist gewährleistet, und
- Konsumentinnen und Konsumenten sind bei deren Abgabe nicht getäuscht<sup>4</sup>.

Der Grundlagebericht «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» zeigt, dass je nach Lebensmittelkategorie unterschiedliche «MHD+ Abgabegrenzen» möglich sind. «MHD+ Abgabegrenzen» sind Zeitangaben darüber, wie lange nach Ablauf des MHDs Produkte bei korrekter Lagerung in der Regel noch bedenkenlos geniessbar und sicher sind und folglich noch abgegeben werden können. Für Produkte wie z.B. Kleingebäck und pasteurisierte Milch ist eine «MHD+ Abgabegrenze» von 6 Tagen möglich. Bei Lebensmitteln wie z.B. Teigwaren und ungekühlt lagerbaren Getränken, beträgt die «MHD+ Abgabegrenze» hingegen ca. 1 Jahr.

Sofern die Sicherheit gewährt ist, können auch Lebensmittel, welche von der Pflicht der Angabe eines MHD ausgenommen sind wie z.B. Backwaren, welche ihrer Art nach üblicherweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, ebenfalls nach dieser Periode abgegeben werden. Es muss allerdings auch hier entsprechend darüber informiert werden (z.B. «von gestern»).

Im Gegensatz dazu dürfen Lebensmittel, welche mit einem Verbrauchsdatum versehen sind, nach Ablauf dieses Datums nicht mehr an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden (Anhang 1 Ziff. 6 LIV). Grundsätzlich zum Einfrieren geeignete Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum können zwecks Haltbarkeitsverlängerung spätestens bis am Tag des Ablaufs des Verbrauchsdatums fachkompetent eingefroren werden, sofern sie noch in einwandfreiem Zustand sind. Solche Lebensmittel müssen mit dem Einfrierdatum und einem MHD (Einfrierdatum + 90 Tage) gekennzeichnet werden. Es muss zusätzlich darauf hingewiesen werden, dass nach dem Auftauen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden sollen. Diese tiefgefrorenen Lebensmittel können bei Einhaltung der Tiefkühlkette an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

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. Das BLV ist diesbezüglich regelmässig mit der Lebensmittelindustrie im Austausch.

Die «MHD+ Abgabegrenzen» ersetzen nicht die visuelle und – wenn möglich – sensorische Prüfung (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) der Produkte vor der Abgabe. Lebensmittelbetriebe haben weiterhin die Verantwortung sicherzustellen, dass die Lebensmittel bei der Abgabe nach Ablauf des MHD bedenkenlos geniessbar und sicher sind. Eine sensorische Prüfung durch die Konsumentinnen und Konsumenten vor dem Verzehr ist ebenfalls empfohlen.

---

<sup>4</sup> Vgl. dazu auch Kapitel 6.2 des «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln»

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Dr. Michael Beer  
Vizedirektor