

Haltbarkeitsfristen

Lebensmittel sind nicht unbeschränkt haltbar. In überlagerten Lebensmittel können krankmachende Keime vorhanden sein, ohne dass sich dabei Aussehen, Geruch oder Geschmack verändert. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die Haltbarkeiten von verschiedenen Lebensmittelgruppen im Betrieb geregelt sind.

Wie lange ein Lebensmittel haltbar ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- Zusammensetzung des Lebensmittels
- Lagertemperatur und Einhalten der Kühlkette
- Hygienischer Umgang mit dem Lebensmittel
- Verpackung

Die Haltbarkeitsfristen für leicht verderbliche Lebensmittel sowie für aufgetaute Lebensmittel und solche aus geöffneten Verpackungen / Dosen müssen im Betrieb definiert und eingehalten werden.

Die nachfolgend aufgeführten Haltbarkeitsfristen sind Empfehlungen, welche nicht generell angewendet werden können. Sie müssen den betrieblichen Begebenheiten angepasst werden

Produkt	Haltbarkeit
Vorgekochte Lebensmittel <ul style="list-style-type: none">• Teigwaren• Reis• Gemüse• Fleischgerichte	Produktionstag plus 2 Tage
Gekochte Saucen und Suppen	Produktionstag plus 4 Tage
Angemachte Salate (ohne Blattsalat)	Produktionstag plus 2 Tage
Dipsaucen	Produktionstag plus 2 Tage
Salatsaucen	Produktionstag plus 6 Tage
Leicht verderbliche Süssspeisen	Am Produktionstag verbrauchen
Gerichte mit rohem Fleisch oder Fisch	Am Produktionstag verbrauchen
Aufgetaute Lebensmittel (ohne kritische, leicht verderbliche Lebensmittel wie rohes Hackfleisch oder Carpaccio)	Produktionstag plus 2 Tage
CF-Produkte (geöffnete Dosen, Verpackungen etc.)	Angaben des Herstellers beachten

Quelle: Amt für Verbraucherschutz, Kanton Aargau und Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz, Kanton Luzern

Hinweise:

- Die Liste muss je nach Angebot des Betriebes noch ergänzt werden
- Die Haltbarkeiten sind für Temperaturen von max. 5 °C bestimmt. Bei höheren Lagertemperaturen verkürzen sich die Haltbarkeiten
- Lebensmittel, die nicht am Produktionstag verbraucht werden, mit dem Produktionsdatum anschreiben
- Lebensmittel aus geöffneten Verpackungen (Dosen, Beutel etc.) in ein geeignetes Geschirr umfüllen
- Leicht verderbliche Lebensmittel getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln lagern

Martina Brändli
Projektleiterin Lebensmittelsicherheit

Juni 2017