



Nationale Woche gegen Food Waste vom 12. - 20. September 2026

18. September 2026 5:00

Private Haushalte zählen zu den grössten Verursachern von Food Waste, so fallen pro Person und Jahr rund 80 kg essbare Lebensmittelabfälle an. Kleine Anpassungen helfen Lebensmittelverluste zu vermeiden.

[Zwischenstandsbericht 2025. ZHAW Wädenswil](#)

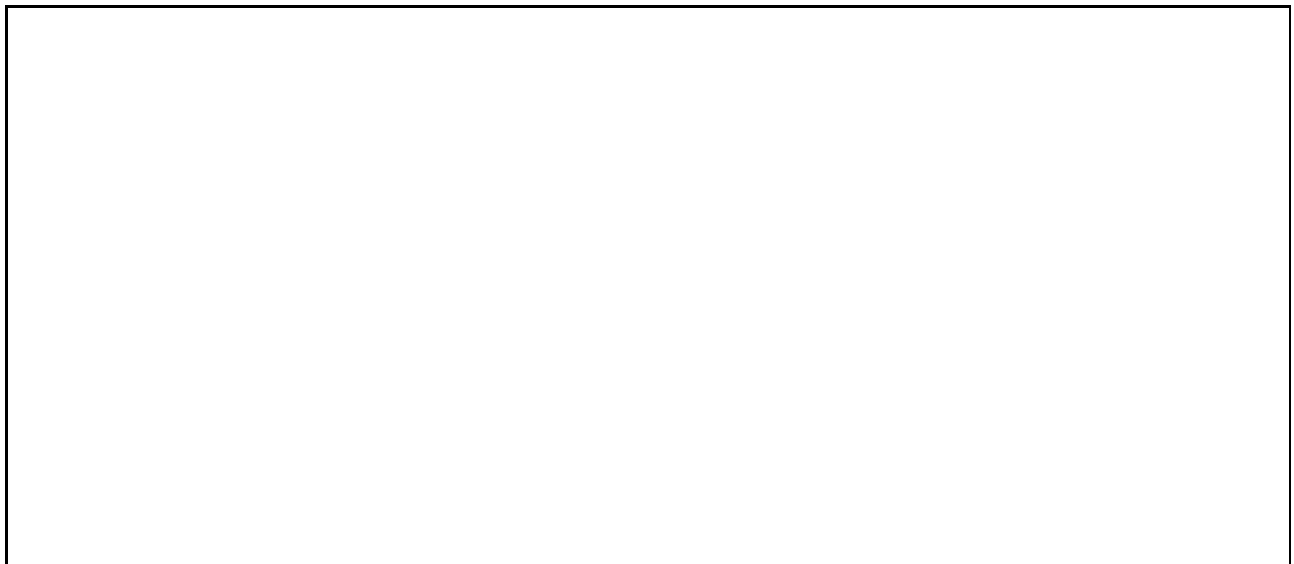
Haltbarkeitsdaten von Lebensmitteln richtig deuten: Viele Lebensmittel sind, wenn sie richtig aufbewahrt werden, länger geniessbar als auf der Verpackung steht und müssen nicht sofort entsorgt werden.

Produkte, die nur schwer verderben, sind mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** versehen. Bei richtiger Lagerung können solche Lebensmittel bedenkenlos auch nach Ablauf des Datums gegessen werden, solange sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Leicht verderbliche Produkte (zum Beispiel Fleisch) sind mit einem **Verbrauchsdatum (VD)** gekennzeichnet. Diese sollten nach Ablauf des Datums aufgrund der Lebensmittelsicherheit nicht mehr konsumiert werden, weil darauf schädliche Mikroorganismen wachsen können.

Tiefkühlfähige Frischprodukte können bis zum aufgedruckten Datum jedoch problemlos eingefroren und so ihre Lebensdauer um 90 Tage verlängert werden. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Das Infoblatt «Genuss ohne Risiko» vereint auf einer Seite das Wichtigste zur Haltbarkeit von verschiedenen Produkten.



Genuss ohne Risiko

Wie Sie Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwenden.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verlieren nur schwer Bitterkeit, sie gut aussähen, riechen und schmecken, können jedoch Lebensmittel bei richtiger Lagerung bestmögliche auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums gegessen werden. Wie lange mindestens über das MHD hinaus, erfahren Sie hier.

Mindesthaltbarkeitsdatum

+360 Tage

+120 Tage

+90 Tage

+30 Tage

+14 Tage

+6 Tage

Verbrauchsdatum

+90 Tage

+0 Tage

Verbrauchsdatum

+0 Tage

Gemeinsam gegen Food Waste: MHD ist eine Initiative von foodwaste.ch, show, fischen deck dich, Schweizer Teller, United Against Waste und Föderation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (FNI).

Noch unsicher? Weitere Infos:

foodwaste.ch
Aus Liebe zum Essen

Zuständige Abteilung

Tiefbau und Sicherheit

zur Liste