

**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

MERKBLATT NR. 12

Lagerung und Haltbarkeitsfristen von Lebensmitteln

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei maximal 5 °C in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumverpackt, gelagert werden.
- Gekochte und leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- Die Haltbarkeitsfristen für im Betrieb hergestellte Lebensmittel müssen bekannt sein!

Empfehlung max. Haltbarkeitsfristen (unter Einhaltung der Temperaturvorschriften)

Produkt	Haltbarkeitsfrist
Zubereitetes Gemüse	Produktionstag + 2 Tage
Vorgekochte Teigwaren oder Reis	Produktionstag + 2 Tage
Gekochte Saucen	Produktionstag + 2 Tage
Gekochte Fleischgerichte	Produktionstag + 2 Tage
Salate mit Sauce (ohne Blattsalate)	Produktionstag + 2 Tage
Traiteursaucen / Dipsaucen	Produktionstag + 2 Tage
Salatsauce	Produktionstag + 6 Tage
Dessert / Süssspeisen (leicht verderblich)	Tagesprodukt

- Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel, die ab Herstellung während maximal 3 Stunden ungekühlt aufbewahrt werden, müssen entsorgt werden (Sandwichs, Mise en place während den Servicezeiten, Resten vom Buffet etc.).
- Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Creme oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden.
- Bei Herstellung von Sous-Vide Produkten ist der Prozess und die Haltbarkeit im Rahmen des Selbstkontrollkonzepts festzulegen.
- Die Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeitsfristen von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen. Bei einer allfälligen Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums sei auf das Infoblatt "Genuss ohne Risiko" verwiesen (siehe <https://foodwaste.ch/>). Auch in einem solchen Fall ist im Rahmen der Selbstkontrolle sicherzustellen, dass das Lebensmittel bei der Abgabe bedenkenlos geniessbar und sicher ist.
- Lebensmittel nur frisch tiefkühlen (auch gekaufte Produkte immer sofort tiefkühlen, nie erst nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist) und mit dem Einfrierdatum beschriften.
- Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.