KANTON AARGAU

DEPARTEMENT GESUNDHEIT UND SOZIALES
Amt für Verbraucherschutz

Mönchmattweg 6, 5035 Unterentfelden, 062 835 30 20, verbraucherschutz@ag.ch,
www.ag.ch/dgs

MERKBLATT 14

Lagerung und Haltbarkeitsfristen

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei max. 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	
Gemüse	Produktionstag	+ 2 Tage
Teigwaren	Produktionstag	+ 2 Tage
Reis	Produktionstag	+ 2 Tage
Gekochte Saucen	Produktionstag	+ 4 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	+ (max. 1 Tag)
Selber tiefgekühlte Speisen	6 Monate	

- 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 Std. ungekühlt aufbewahrt werden (Sandwichs, Mise en place während den Servicezeiten, Resten vom Buffet etc.), müssen entsorgt werden.
- Backwaren oder Kleingebäck wie Berliner, Plunder mit Creme oder Früchten, Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen in keinem Fall mehr am nächsten Tag verkauft werden.
- Die Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeitsfristen von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.
- Lebensmittel nur frisch tiefkühlen (auch gekaufte Produkte immer sofort tiefkühlen, nie erst nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist).
- Aufgetaute Lebensmittel sind mit dem Datum des Auftautages zu beschriften und entsprechend den obigen Empfehlungen zu verbrauchen.