



Februar 2026

Mindesthaltbarkeits-, Verbrauchsdatum

Der Lebensmittelhersteller legt das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum in eigener Verantwortung fest. Zur Bemessung werden unter anderem sensorische, mikrobiologische und chemische Parameter nach Lagerversuchen bestimmt und beurteilt. Auf die Datierung kann sich allerdings nur verlassen, wer sicherstellt, dass das Produkt auch ohne massgeblichen Unterbruch unter den auf der Verpackung angegebenen Bedingungen aufbewahrt wird (insbesondere die Einhaltung der Kühlkette).

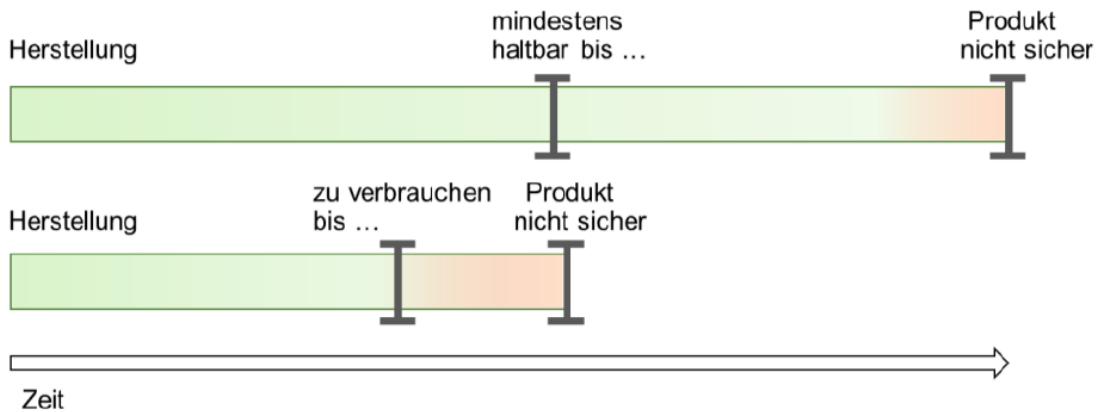


Abbildung: Mindesthaltbarkeits- vs. Verbrauchsdatum. Im grünen Bereich sind Lebensmittel bedenkenlos konsumierbar.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum («mindestens haltbar bis», MHD) gibt das Ende des Zeitraumes an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf des MHDs ist die Ware in der Regel nicht verdorben, allerdings muss mit kleineren oder grösseren Beeinträchtigungen von Geruch, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffen (z.B. Unterschreitung deklarerter Vitamingehalt) gerechnet werden. Wenn ein Lebensmittel mit abgelaufenem MHD noch schmeckt kann man es geniessen, sofern es nicht offensichtlich verdorben ist.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum («zu verbrauchen bis») hingegen gibt den Zeitpunkt an, bis zu welchem ein Lebensmittel verzehrt werden soll. Nach diesem Datum soll das Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden, unabhängig davon, ob sein Zustand noch einwandfrei erscheint. Die Angabe des Verbrauchsdatums ist vorgeschrieben für mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel.

