



- An die kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 12.11.2025

Informationsschreiben 2025/4.¹:

Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und Einfrieren von Lebensmitteln vor dem Ablauf des Verbrauchsdatums (VD)

1. Ausgangslage

Die Schweiz hat sich zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat deshalb die Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) beauftragt, Entscheidungsgrundlagen für die Abgabe und die Datierung von Lebensmitteln zu erstellen. Die ZHAW hat dafür zwei Grundlagenberichte erstellt.

Zum einen ist es der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»², welcher konkrete Empfehlungen für die korrekte Wahl der Datierungsart gibt. Zum anderen der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln»³, welcher Betrieben, die Lebensmittel herstellen, in Verkehr bringen oder abnehmen eine Entscheidungsgrundlage liefert, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie der Reduktion von Lebensmittelverlusten weiter zu optimieren.

Wer Lebensmittel herstellt, entscheidet bei der Festlegung des MHD eher vorsichtig, damit das Lebensmittel bis zum angegebenen Datum die Qualitätsanforderungen garantiert erfüllt. Anhand wissenschaftlich fundierter Analysen der ZHAW wurden somit die Rahmenbedingungen sowohl für eine mögliche Ausweitung der Abgabe und des Spendens von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD als auch die Möglichkeit des Einfrierens von geeigneten Lebensmitteln vor dem Ablauf des VD definiert, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.

¹ Das Informationsschreiben 2025/4 ersetzt das Informationsschreiben 2021/9.1. Umstrukturierung und Präzisierung von Punkt 3 (Beurteilungen), insbesondere unter Berücksichtigung des Einfrierens von Lebensmitteln vor Ablauf der Verbrauchsdatum.

² Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht), November 2021; [Link](#)

³ Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht), November 2021; [Link](#)

Dieses Informationsschreiben erläutert wie und wann Betriebe und Organisationen Lebensmittel in solchen Fällen an Konsumentinnen und Konsumenten korrekt und sicher abgeben und somit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können.

2. Rechtsgrundlagen

- Artikel 1, 7, 18, 26 und 63 ff. des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG; SR 817.0)
- Artikel 8 und 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV; SR 817.02)
- Artikel 13 und 14 sowie die Anhänge 1 und 8 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV; SR 817.022.16)
- Artikel 24 und 25 der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV; SR 817.024.1)

3. Beurteilungen

3.1 Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält (Ziff. 5 von Anhang 1 LIV).

Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD ist grundsätzlich erlaubt, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- Die Qualität, wie auch die Sicherheit des Lebensmittels ist gewährleistet, und
- Konsumentinnen und Konsumenten sind bei deren Abgabe nicht getäuscht⁴.

Der Grundlagebericht «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» zeigt, dass aus naturwissenschaftlicher Sicht je nach Lebensmittelkategorie unterschiedliche «MHD+ Abgabegrenzen» möglich sind. «MHD+ Abgabegrenzen» sind Zeitangaben darüber, wie lange nach Ablauf des MHDs ungeöffnete Produkte bei korrekter Lagerung in der Regel noch bedenkenlos geniessbar und sicher sind. Für Produkte wie Kleingebäck und pasteurisierte Milch ist eine «MHD+ Abgabegrenze» von 6 Tagen möglich. Bei Lebensmitteln wie Teigwaren und Konserven, kann die «MHD+ Abgabegrenze» hingegen bis zu einem Jahr betragen.

Sofern die Sicherheit gewährt ist, können auch Lebensmittel, welche von der Pflicht der Angabe eines MHD ausgenommen sind wie Backwaren, welche ihrer Art nach üblicherweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, ebenfalls nach dieser Periode abgegeben werden. Aus Gründen des Täuschungsschutzes soll allerdings entsprechend darüber informiert werden (z.B. «von gestern»).

Lebensmittelbetriebe haben weiterhin die Verantwortung, sicherzustellen, dass die Lebensmittel bei der Abgabe nach Ablauf des MHD bedenkenlos geniessbar und sicher sind. Dabei ersetzen «MHD+ Abgabegrenzen» nicht die Prüfung der Lebensmittel vor der Abgabe im Rahmen der Selbstkontrolle.

Die im «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» vorgeschlagenen «MHD+ Abgabegrenzen» orientieren sich an der heutigen Praxis der Lebensmittelbetriebe bei der Festlegung des MHD. Die «MHD+ Abgabegrenzen» müssten bei einer Praxisänderung erneut evaluiert werden. Das BLV ist diesbezüglich regelmässig mit der Lebensmittelindustrie im Austausch.

3.2 Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum (VD)

Nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist darf ein Lebensmittel mit einem VD aus Gründen des Gesundheitsschutzes nicht mehr abgegeben werden (Anhang 1 Ziff. 6 LIV). Allerdings gibt es die Möglichkeit, Lebensmittel, die sich dafür eignen, vor Ablauf des VD einzufrieren.

⁴ Vgl. dazu auch Kapitel 6.2 des «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln»

3.2.1 Einfrieren durch Inverkehrbringer

Wer zum Einfrieren geeignete Lebensmittel mit einem VD in den Verkehr bringt (z.B. Detailhandel), kann diese zwecks Haltbarkeitsverlängerung vor Ablauf des VD fachkompetent einfrieren, sofern diese noch in einwandfreiem Zustand sind (u.a. visuelle Prüfung). Solche Lebensmittel müssen bis spätestens am Tag des Ablaufs des VD durchgefroren sein und mit dem Einfrierdatum und einem MHD von 90 Tagen gekennzeichnet werden. Es muss zusätzlich darauf hingewiesen werden, dass das Lebensmittel nach dem Auftauen sofort konsumiert und nicht mehr eingefroren werden soll. Solche tiefgefrorenen Lebensmittel können bei Einhaltung der Tiefkühlkette an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

3.2.2 Einfrieren durch Konsumentinnen und Konsumenten

Wer Lebensmittel herstellt, welche sich für das Einfrieren vor Ablauf des VD eignen, kann diese für Konsumentinnen und Konsumenten direkt auf der Verpackung entsprechend kennzeichnen. Im Sinne eines sicheren Konsums des Lebensmittels sind beispielsweise folgende Kennzeichnungen geeignet:

- a) Der ausgeschriebene Hinweis «Zum Einfrieren geeignet vor Ablauf des Verbrauchsdatums» auf dem Produkt.

Zusätzlich wird empfohlen, Anweisungen zur korrekten Handhabung des Lebensmittels beim Einfrieren, beim Auftauen und bei der Zubereitung anzugeben (z.B. ab Einfrierdatum bei -18°C noch 90 Tage haltbar; nach Möglichkeit im Kühlschrank auftauen; und nach dem Auftauen sofort konsumieren und nicht wieder einfrieren). Diese Zusatzinformationen könnten unterschiedlich platziert oder verlinkt werden (z.B. auf dem Produkt oder via QR-Code).

- b) Eine Schneeflocke⁵ oder eine ähnliche Graphik auf dem Produkt als visuelles Symbol für die Möglichkeit des Einfrierens.

Die Verwendung des Schneeflocken-Symbols erhöht die Wiedererkennbarkeit. Damit aber die Konsumierenden Sinn und Zweck des Symbols verstehen, empfiehlt es sich, das Symbol mit der Information «Zum Einfrieren geeignet vor Ablauf der Verbrauchsdatums» zu ergänzen. Idealerweise wird dieser Hinweis von zusätzlichen Informationen und Anweisungen zur korrekten Handhabung des Lebensmittels beim Einfrieren, beim Auftauen und bei der Zubereitung begleitet (s. Bst. a). Diese Zusatzinformationen können unterschiedlich platziert oder verlinkt werden (z.B. auf dem Produkt oder via QR-Code).

3.3 Verantwortung der Person, welche die Lebensmittel in den Verkehr bringt

Die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung sind jederzeit einzuhalten.

«MHD+ Abgabegrenzen» (Abschnitt 3.1), Einfrier-Etiketten (Abschnitt 3.2.1), schriftlicher Hinweis (Abschnitt 3.2.2 a) oder Symbole (Abschnitt 3.2.2 b) ersetzen nicht die visuelle und – wenn möglich – sensorische Prüfung (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) der Produkte vor der Abgabe. Wer Lebensmittel in den Verkehr bringt hat weiterhin die Verantwortung, sicherzustellen, dass sie bei der Abgabe nach Ablauf des MHD oder nach dem Einfrieren vor dem VD bedenkenlos geniessbar und sicher sind. Die Verpflichtung zur Selbstkontrolle gilt bis zur Abgabe der Lebensmittel.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Michael Beer
Stellvertretender Direktor

⁵ Vgl. dazu auch Kapitel 4.3 des «Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»