



AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE
UND VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Datierung von Lebensmitteln

Die Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsfristen eines abgepackten Lebensmittels sind im Rahmen der Qualitätssicherung und Selbstkontrolle durch den Hersteller oder Verkäufer zu ermitteln und festzulegen. Er haftet für das Lebensmittel nach Lebensmittelgesetz und im Sinne der Produkthaftpflicht.

Die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) legt folgende Datierungen fest:

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bezeichnet das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Das Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier ist auf maximal 28 Tage nach dem Legen zu begrenzen.

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums kann das Produkt, sofern es noch in Ordnung ist, durch den Endverbraucher verwendet werden.

Die Kennzeichnung auf der Packung lautet: „**mindestens haltbar bis ...**“, wenn der Tag genannt wird, «**mindestens haltbar bis Ende...**» in den übrigen Fällen.

Beispiele: Vollkonserven, Schokolade, Speisefette, Beutelsuppen, Mineralwasser, Bier, usw.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum bezeichnet das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an den Konsumenten abgegeben werden.

Für Lebensmittel, die wegen ihrer Zusammensetzung die Vermehrung pathogener (krankmachender) Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, ist das Verbrauchsdatum zu verwenden.

Die Deklaration auf der Verpackung lautet: „**zu verbrauchen bis...**“

Beispiele: Pastmilch, Traiteursalate, Hackfleisch usw.

Datierung im Betrieb

Im Rahmen der Qualitätssicherung bzw. Selbstkontrolle ist eine ständige Übersicht über das Alter und die Rückverfolgbarkeit der vorrätigen, selbst hergestellten Halbfabrikate und Fertigprodukte unerlässlich. Diese sind deshalb zweckentsprechend zu datieren.

Beispiele:

Vorgekochte Teigwaren „hergestellt am 31.10.“, ev. zusätzlich „verbrauchen bis 01.11.“

In einer Vakuumverpackung angeliefertes, ganzes Rindsfilet wird im Betrieb portioniert und danach erneut vakuiert. Das ursprüngliche Abpackdatum wird auf die Portionen übertragen.

Es empfiehlt sich, eine interne Liste der Verbrauchsfristen für verschiedene Produkte zu erstellen, z.B.: „Vorgekochte Teigwaren: Verbrauchsfrist max. 2 Tage.“

Abpackdatum

Auf **Grosspackungen** (werden nicht direkt an den Endverbraucher abgegeben) von Fleisch kann an Stelle des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums das Abpackdatum angegeben werden.