

# FOOD WASTE



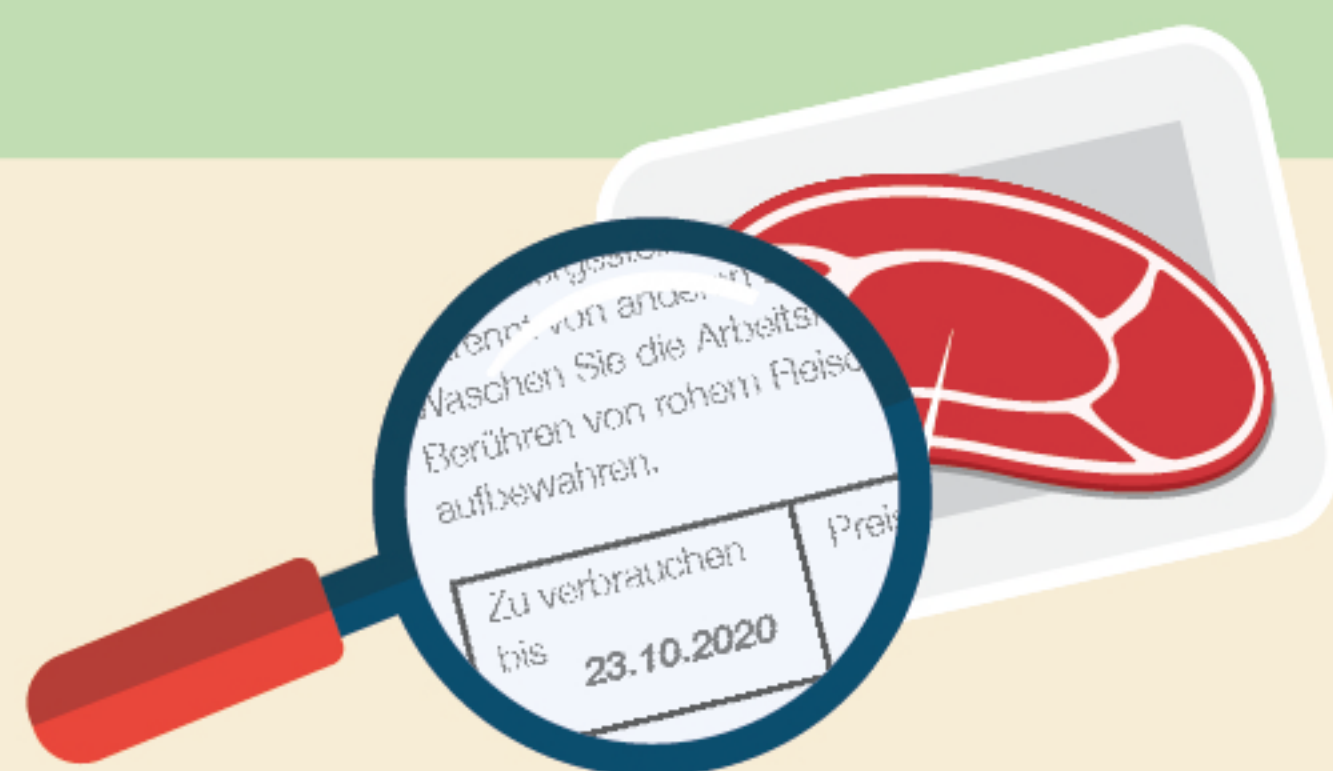
In der Schweiz fallen jährlich 2,8 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle an.

Die meisten Lebensmittel werden in Privathaushalten weggeworfen.

2,8 Mio. Tonnen



Mangelnde Erklärung der Haltbarkeitsdaten auf den Verpackungen ist mitverantwortlich für Lebensmittelabfälle in Haushalten.



zu verbrauchen bis ...

Mindestens haltbar bis ...



VS.

## Frist für den Verzehr

- Hinweis zur Lebensmittelsicherheit
- Leicht verderbliche Lebensmittel (Fleisch, Milchprodukte, Eier usw.)



Nach Ablauf dieses Datums ist es nicht mehr empfehlenswert, das Lebensmittel zu essen, da ein Gesundheitsrisiko bestehen kann.

**Was tun:** das Verfallsdatum steht kurz bevor? Dann denken Sie daran, das Produkt einzufrieren, wenn Sie gerade keine Verwendung dafür haben!



## Datum der Mindesthaltbarkeit

- Garantie für optimale Qualität (Geschmack, Textur, Aussehen, etc.)
- Nudeln, Reis, Konserven, Mehl, Kaffee, Gewürze, Öl, Senf



Obwohl die Qualität des Produkts nach Überschreitung dieses Datums nicht mehr vollständig gewährleistet werden kann, ist es bei ordnungsgemäßer Aufbewahrung noch weit über dieses Datum hinaus essbar (Nudeln, Konserven, Reis, Wasser, etc.).

**Was tun:** das Datum ist abgelaufen? Sehen Sie sich das Produkt genau an, riechen Sie daran, probieren Sie es – und entscheiden Sie dann mit gesundem Menschenverstand.



Einige Produkte, die mit "Mindestens haltbar bis..." gekennzeichnet sind, werden nach dem Öffnen zu einem verderblichen Produkt und müssen dann innerhalb weniger Tage konsumiert werden. Das betrifft vor allem Produkte, die nach dem Öffnen im Kühlschrank gelagert werden müssen. Beachten Sie dazu jeweils die Angaben auf der Verpackung.

