

# Merkblatt für Metzgereien

Es ist möglich, Fleisch und Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum (VD) hinaus zu verkaufen und zu konsumieren. Das bietet Vorteile für Detailhändler:innen und Konsument:innen.

Der verlängerte Verkauf (MHD+/VD+) basiert auf **zwei Leitfäden**, die im Jahr 2021 im Auftrag des **Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)** durch die **Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)** entwickelt wurden. Die Materialien der Non-Profit-Organisation [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) sind dem Verband der Kantonschemiker der Schweiz bekannt.

[foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) hilft Metzgereien bei der Umsetzung dieser Möglichkeit und bietet **MHD+- und VD+-Etiketten zum Selbstkostenpreis**. Zudem stellt [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) bis Ende 2026 interessierten Läden auch **kostenlose Starter-Sets** zur Verfügung.

**Frischfleisch aus der Theke oder verpackt darf eingefroren** werden und so **90 Tage länger** verkauft und konsumiert werden. **Wurstwaren dürfen 14 Tage länger** verkauft werden, Gewürze sogar **+360 Tage**.



+360  
Tage



+120  
Tage



+90  
Tage

wenn  
eingefroren



+14  
Tage

## Vorteile

- weniger Verschwendung
- wertvolle Kundenkontakte
- weniger finanzielle Verluste:

	Verkaufspreis	Verkauf nach MHD/VD
Ohne MHD+	Rabattierung vor MHD	nicht mehr möglich
Mit MHD+/VD+	Bis zum MHD/VD voller Preis	mit oder ohne Rabatt möglich; EP ist finanziert



Wir unterstützen Sie gerne!

Timothée Olivier  
Projektleiter MHD+  
[to@foodwaste.ch](mailto:to@foodwaste.ch)



# Merkblatt für den Detailhandel

# Fleisch einfrieren

Abgepacktes Frischfleisch darf gemäss «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln» **bis spätestens am Tag des Verbrauchsdatums** fachgerecht eingefroren werden. So gefroren, darf das Fleisch **bis 90 Tage** nach dem Einfrierdatum mit entsprechender Etikette verkauft werden. Wenn entsprechende Haltbarkeitstests vorliegen, sind auch mehr als 90 Tage möglich.

**+90  
Tage**  
wenn  
eingefroren



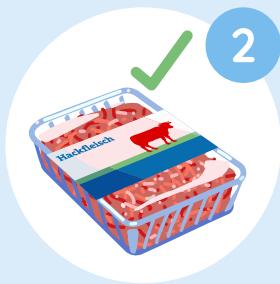
## 1 Verbrauchsdatum auf Originalverpackung kontrollieren

Falls das Verbrauchsdatum in der Vergangenheit liegt, muss das Fleisch entsorgt werden. Produkte können bis und mit dem Tag ihres Verbrauchsdatums eingefroren werden.



## 5 Nach Bedarf einen Sticker zur Preisreduktion aufkleben

Download Sticker-Vorlage bei [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) über QR-Code rechts unten.



## 2 Originalverpackung kontrollieren

Die Verpackung muss einwandfrei und luftdicht sein. Die luftdichte Verpackung sorgt dafür, dass kein Gefrierbrand entsteht.



## 6 Einfrieren bei mindestens minus 18°C

Um Gefrierbrand zu verhindern, soll das Fleisch so schnell wie möglich durchfrieren. Das Fleisch sollte bis zum Kern noch vor Mitternacht (am Tag des Verbrauchsdatums) tiefgefroren sein. Einfrieren und lagern bei **-18 °C**.



## 3 Gefrieretikette auf das Produkt kleben

Das bisherige Datum darf nicht mehr sichtbar sein, sodass keine Unklarheiten bezüglich der Haltbarkeit bestehen. Andere obligatorische Angaben dürfen nicht überklebt werden. Download Gefrieretikette über QR-Code rechts unten. Zulässig ist auch eine eigene Etikette, die die entsprechenden Anforderungen erfüllt.



## 7 Zum Verkauf anbieten

Ergänzende Informationen für Konsument:innen am PoS oder über andere Kanäle kommunizieren: «Das Fleisch nach Möglichkeit im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, **sofort** zubereiten und (durchgegart) konsumieren.»



## 4 Bei A auf der Etikette das heutige Datum eintragen

Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.



## 8 Entsorgung, falls nach 90 Tagen im Tiefkühler nicht verkauft

Sollte das Produkt im Verlaufe der **90 Tage** im Tiefkühler nicht verkauft worden sein, muss das Produkt entsorgt und darf nicht mehr verkauft werden.

Umsetzungspartner:



# Impressionen aus Metzgereien

