

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 88 (2015)

Heft: 1: Jahresrapport Logistikbasis der Armee

Rubrik: [Impressum]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ARMEE-LOGISTIK

88. Jahrgang. Erscheint 10-mal jährlich
(monatlich, Doppelnummern 7/8 und 11/12).
ISSN 1423-7008.
Beglaubigte Auflage 3999 (WEMF 2012).

Offizielles Organ: Schweizerischer Fourierverband (SFV) /
Schweizerische Offiziersgesellschaft der Logistik (SOLOG) /
Verband Schweizerischer Militärkuchenchefs (VSMK) / Armee
Logistik Verband Aargau (alvaargau)

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im
Mitgliederbeitrag begriffen. Für nicht dem Verband angeschlos-
sene Angehörige der Armee und übrige Abonnenten Fr. 32.-,
Einzelnnummer Fr. 3.80, Postkonto 80-18 908-2

Verlag/Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband,
Zeitungskommission, Präsident Four Stefan Walder, Aufdorf-
strasse 193, 8708 Männedorf, Telefon Privat 079 346 76 70,
Telefon Geschäft 044 258 40 10, Fax 044 258 40 30,
E-Mail swalder@bluewin.ch

Redaktion: ARMEE-LOGISTIK, Four Christian Schelker, Kaseme,
5001 Aarau, E-Mail: redaktion@armee-logistik.ch

Chefredaktor:

Oberst Roland Haudenschild (rh)

Sektionsnachrichtenredaktor: Four Christian Schelker (cs)

Mitarbeiter: Hartmut Schauer (Deutschland/Amerika).

Oberst Heinrich Wirz (Bundeshaus / Mitglied EMPA);

Member of the European Military Press Association (EMPA).

Rédaction Suisse Romande (Correspondance):

Michel WILD (mw), Huberstrasse 34, 3008 Berne,
téléphone privé 031 371 59 84, mobile 079 328 25 36.

Redaktionsschluss: am 01. des Monats

Adress- und Gradänderungen:

SFV und freie Abonnenten: Zentrale Mutationsstelle SFV,
Postfach, 5036 Oberentfelden, Telefon 062 723 80 53,
E-Mail: mut@fourier.ch

SOLOG-Mitglieder: Bei den jeweiligen Sektionsvorständen
oder beim Zentralkassier (siehe Impressum SOLOG)

VSMK-Mitglieder: Zentrale Mutationsstelle VSMK, Verband
Schweizerischer Militärkuchenchefs, Mühlebühl 26,
9100 Herisau, E-Mail: vonaesch@gmx.ch

ALVA-Mitglieder: Stabsadj Sandro Rossi, Im Täll 5,
5452 Oberrohrdorf, E-Mail: sandro.rossi@alvaargau.ch

Inserate: Anzeigenverwaltung Armee-Logistik,

Four Christian Schelker, Kaseme, 5001 Aarau,
Telefon Geschäft 044 258 40 10

(Hr. Walder), Fax 044 258 40 30, E-Mail: swalder@bluewin.ch,

Inseratenschluss: am 01. des Vormonats

Druck: Druckerei Triner AG, Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz,
Telefon 041 819 08 10, Fax 041 819 08 53

Satz: Druckerei Triner AG

Vertrieb/Beilagen: Schär Druckverarbeitung AG,

Bernstrasse 281, 4852 Rothrist, Telefon 062 785 10 30,
Fax 062 785 10 33

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen – auch teil-
weise – ist nur mit Quellenangabe gestattet. Für den Verlust nicht
einverlangter Beiträge kann die Redaktion keine Verantwortung
übernehmen.

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruck-
ten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung
in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist
untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln

Die Datierung von Lebensmitteln hat einen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung (Food Waste). Um sie zu minimieren, ist es von Vorteil, die Datierungsangaben zu kennen und die Möglichkeiten, die sie bieten, auszu-schöpfen.

Vorbemerkungen

Dieser Leitfaden richtet sich an die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln so-wie an die Vollzugsbehörden; er ist rechtlich nicht verbindlich.

Die Verantwortung für die Festlegung der Da-tierungsart (Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum) und der konkreten Dau-er der Haltbarkeit liegt beim Hersteller. Die Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21) bzw. die Hygieneverordnung des EDI (HyV; SR 817.024.1) legen aber fest, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzuge-ben ist (Art. 12 Abs. 2 LKV).

Die vorliegenden Empfehlungen sollen den beteiligten Kreisen als Leitfaden für die Aus-legung dieser Verordnungen dienen. Wird in nicht gesetzlich vorgeschriebenen Fällen auf die Verwendung des Verbrauchsdatums ver-zichtet, so kann damit ein Beitrag zur Eindäm-nung der Lebensmittelverschwendung (Food Waste) geleistet werden.

Art der Datierung

Lebensmittel, welche oft nur kurz haltbar sind wie z.B. frisches Obst, Gemüse und Brot oder solche die sehr lange haltbar sind, wie z.B. al-koholische Getränke (Alkoholgehalt 10 oder mehr Volumenprozent), Kaugummi, Essig, Salz und Zuckerarten in fester Form, benö-tigen keine Angabe der Datierung (Art. 13 LKV). Der Konsument entscheidet über den Genuss.

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen / Konsumenten abgegeben werden (Art. 11 Abs. 2 LKV).

Lebensmittel, welche kühl gelagert werden müssen, weil sie die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxi-nen fördern können, sind mit dem Verbrauchs-datum auszuzeichnen (Art. 12 LKV in Ver-

bindung mit Art. 25 HyV). Dasselbe gilt für Lebensmittel, die aufgrund spezifischer Hy-gienvorschriften der HyV gekühlt zu lagern sind (Art. 12 LKV in Verbindung mit dem 5. Kapitel HyV).

Beim Verbrauchsdatum geht es somit um Fra-gen der Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller gibt mit der Angabe des Verbrauchsdatums die Garantie, dass bei Einhaltung der Kühlket-te das entsprechende Produkt bis zu diesem Datum risikolos konsumiert werden kann. Der Verzehr verdorbener Lebensmittel dieser Kategorie kann erhebliche gesundheitliche Probleme nach sich ziehen. Für den Laien ist es teils schwierig zu erkennen, ob ein solches Produkt ohne Gefahr verzehrbar ist, wenn der Verderb je nach Produkt weder optisch, noch geruchlich oder geschmacklich festzustellen ist. Die Konsumation ist daher nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich zu unter-lassen; die Lebensmittelsicherheit ist höher zu gewichten, als die damit potentiell einherge-hende Lebensmittelverschwendung.

Alle Produkte, für die kein Verbrauchsdatum vorgeschrieben ist, und die nicht von einer An-gabe der Datierung ausgenommen sind (vgl. keine Datierung notwendig), sind mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum («mindestens halt-bar bis ...») zu kennzeichnen (Art. 12 LKV). Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter an-gemessenen Aufbewahrungsbedingungen sei-ne spezifischen Eigenschaften behält (Art. 11 LKV). Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller somit den Erhalt der vollumfäng-lichen Qualität (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz, etc.) des Produktes.

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geht es somit vor allem um Qualitätsaspekte. Der Verzehr eines Lebensmittels ist somit auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nach wie vor risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ord-nung scheint.

Die Angabe «zu verkaufen bis» ist keine ge-setzlich geregelte Angabe und sollte möglichst vermieden werden. Es besteht die Gefahr, dass die Konsumentinnen / Konsumenten diese Angabe mit «zu verbrauchen bis» verwech-seln und damit etwas wegwerfen, das noch geniessbar ist.

Quelle: www.blv.admin.ch

(rh)