Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 60 (1969)

Heft: 6

Anhang: Merkblatt über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

Autor: Eidgenössische Ernährungskommission

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: 09.08.2025

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

Entwurf vom
19. Mai 1969

Eidgenössische Ernährungskommission

Merkblatt über die Haltbarkeit von Lebensmitteln

Die Möglichkeit der Vorratshaltung von fertig gerüsteten, gefrorenen, vor- oder fertiggekochten Nahrungsmitteln erleichtern der Hausfrau die Arbeit und erübrigen das tägliche Einkaufen. Indessen ist bei der Vorratshaltung die Dauer der Aufbewahrungsmöglichkeit zu berücksichtigen, die sich aus der unterschiedlichen Haltbarkeit der Lebensmittel ergibt.

Alle Lebensmittel sind frisch am wertvollsten. Selbst im gut organisierten Haushalt können Waren länger als vorgesehen liegen bleiben, wobei sich die Hausfrau fragen muss: "Ist dieses Lebensmittel noch gut, darf es noch genossen werden ?"
Im Zweifelsfall nie !

Da Auge und Nase nicht immer die richtige Antwort zu geben vermögen, folgt eine Liste von Nahrungsmitteln mit Angaben über deren Haltbarkeit, Aufbewahrung und Beurteilung der Veränderungen.

Brot und Backwaren

werden je nach Art schneller oder langsamer trocken und damit unter Umständen weniger schmackhaft, aber nicht gefährlich. Im Gegenteil: Härteres Brot, das gut gekaut werden muss, ist für die Zähne und für die Verdauung von Vorteil. Auftretende Schimmelherde können weggeschnitten werden. Gefährlich ist einzig fadenziehendes Brot; er muss weggeworfen werden. Patisserie und Torten (besonders mit Buttercreme) sollen nicht länger als 1-2 Tage, wenn möglich gekühlt, aufbewart werden. Spezialitäten wie Engadiner Nusstorte, Weihnachtsstollen, Panettone, englischer Cake usw. halten länger und bleiben schmackhaft.

Milch und Dauermilchwaren

Rohmilch unterliegt auch bei Kühlschranktemperatur rascher Verderbnis und sollte gleichentags oder tags darauf gekocht werden. Demgegenüber bleibt pasteurisierte Milch in unangebrochener Packung kühl aufbewahrt während 2-3 Tagen über das aufgestempelte Verkaufsdatum hinaus einwandfrei. Uperisierte Milch und Rahm sind frei von jeglichen Keimen und folglich mindestens 1 Monat haltbar. Angebrochene Packungen müssen je nach Aufbewahrungsort in 2-4 Tagen aufgebraucht werden. Flockige pasteurisierte und uperisierte Milch ist schlecht und gefährlich.

Milchpulver ist in unangebrochener Packung und bei kühler, trockener Lagerung 1 Jahr haltbar. Ueberalterte Ware ist geschmacklich beeinträchtigt; sie ist ungefährlich, sollte aber nicht mehr verwendet werden.

Gezuckerte und ungezuckerte Kondensmilch ist bei kühler und trockener Lagerung mindestens 1 Jahr haltbar. Einmal geöffnet, ist ungezuckerte Kondensmilch wie pasteurisierte Milch zu behandeln und spätestens innert 3 Tagen zu

konsumieren; es empfiehlt sich, den Doseninhalt in ein Glas- oder Porzellangefäss umzugiessen. Gezuckerte Kondensmilch ist, besonders in der Tube, auch in angebrochenem Zustande während mehr als einer Woche haltbar; sie soll nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zu lang gelagerte gezuckerte Kondensmilch kann ein bräunliches Aussehen annehmen, ungezuckerte einen Altgeschmack. Sie sind ungefährlich und können für Patisserie oder Caramels verwendet werden.

Mit Schimmelpilz befallener Joghurt ist wegzuwerfen.

Käse

Hartkäse wird bei kühler, luftiger Aufbewahrung (Schnittflächen mit Aluminiumfolie ev. Käsepapier möglichst luftdicht abdecken) weder schlecht noch gefährlich. Schimmelbefallene Stellen abschneiden. Weichkäse und Quark verderben je nach Art rascher, werden aber solange sie appetitlich aussehen nicht gefährlich.

Butter

muss kühl und vor Licht geschützt am besten in der Aluminiumfolie aufbewahrt werden und hält dann 1-3 Wochen. Am Licht und an der Luft wird sie dunkler gelb und muss, bevor sie ranzig wird, zum Kochen oder Backen verwendet werden. Eingesottene Butter hält monatelang.

Margarine

ist im allgemeinen bei Aufbewahrung im Kühlschrank und bei Schutz vor Lichteinwirkung ungefähr zwei Monate haltbar. Zu langes Lagern ist durch Geschmacksveränderung leicht feststellbar; überlagerte Margarine kann ohne Gefahr zum Kochen oder Backen verwendet werden.

Eier

sind möglichst frisch zu konsumieren. Kühl aufbewahrt können sie wochenlang zum Kochen und Backen verwendet werden. Gefährlich sind sie erst, wenn sie faulen und schlecht riechen.

Fleisch und Wurstwaren

Frisches Fleisch und Fleischwaren, ausgenommen Dauerwürste und getrocknetes Fleisch (Salami, Bündnerfleisch usw.) sind auch im Kühlschrank nur während kurzer Zeit haltbar und sollen deshalb nicht auf Vorrat gehalten werden.

Die Zerkleinerung verringert die Haltbarkeit der Waren. So können grössere Stücke von Frischfleisch im Haushalt ein bis zwei Tage aufbewahrt werden, Fleisch in Tranchen nur kurze Zeit (höchstens 1 Tag), während Hackfleisch und geschnetzeltes Fleisch ohne Verzug zu verwenden sind. Brüh- und Aufschnittwürste am Stück halten sich im Kühlschrank einige Tage, während offener Aufschnitt innert kurzer Zeit (höchstens 1 Tag) verbraucht werden sollte.

Die Verpackung schützt grundsätzlich nur gegen Verunreinigung, Austrocknung und teilweise gegen Farbveränderungen, nicht aber gegen Verderbnis. Verkaufsfertige Kleinpackungen von Fleisch und Fleischwaren sind keine Konserven oder Lagerpackungen! Daten und Haltbarkeitsvermerke auf den Packungen sind zu beachten. Vakuumverpackte Dauerwurstwaren und getrocknetes Fleisch können unter Lichtschutz auch ungekühlt mehrere Tag Tage oder sogar Wochen aufbewahrt werden. Vakuumverpackter Aufschnitt ist hingegen im Kühlschrank zu halten und innert wenigen Tagen zu verwenden. Vorverpacktes Frischfleisch ist zum sofortigen Verbrauch bestimmt.

Geflügel

Frisches Geflügel ist grundsätzlich wie frisches Fleisch aufzubewaren. Gefrorenes Geflügel soll im Kühlschrank nach Entfernen der Umhüllung aufgetaut und dann unverzüglich zubereitet werden.

Fisch

Fisch ist leichter verderblich als Fleisch und muss deshalb sofort verwendet werden. Auch geräucherte Fischwaren sollen in der Regel nicht länger als wenige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Salzfische sind nach dem Wässern unverzüglich zu verwenden.

Konserven

Gemüsekonserven, Fleischkonserven und fixfertige Gerichte, wie Ravioli, weisse Bohnen, Linsen usw. können 1-2 Jahre gelagert werden. Diese Konserven eignen sich deshalb besonders gut für die Vorratshaltung.

Bei Früchtekonserven und Konfitüre sollte die Lagerung nicht über drei Jahre ausgedehnt werden, weil bei diesen Produkten mit längerer Lagerung ein gewisser Abbau von Aroma und Farbe verbunden ist. Einige Artikel, z.B. Schwarzwurzeln, Sauerkraut und Früchtekonserven, die mit Stein konserviert werden, sollten im Haushalt nicht länger als ein Jahr gelagert werden.

Der Inhalt einer geöffneten Dose muss in eine Schüssel oder in ein Glass umgeleert und kühl aufbewahrt werden, jedoch nicht länger als 2-3 Tage. Nur Konfitüre hält länger.

Halbkonserven müssen kühl aufbewahrt werden und sind nur beschränkt haltbar. Dabei handelt es sich in erster

Linie um marinierte Fische, wie Rollmops, Bismarck- und Bratheringe. Geöffnete Fischmarinaden sind sofort zu verwenden.

Bombierte Dosen, d.h. solche, deren Deckel und Boden deutlich nach aussen gewölbt sind, sollen nicht geöffnet werden, sondern sind entweder der Verkaufsfirma zurückzugeben oder wegzuwerfen.

In Essig eingemachte Gemüse (Cornichons, Oliven, Kapern, Mixpickels usw.) - sollen - wenn das Glas angebrochen ist - nicht aus der Flüssigkeit herausragen und sind verwendbar, solange sie nicht schmierig sind.

Obst und Gemüse

Lahmes Gemüse ist oft zäh und holzig und hat die Vitamine (besonders C) weitgehend verloren. Niemand kommt auf die Idee, faules oder schimmelndes Gemüse oder Obst zu essen. Gerüstetes Gemüse soll kühl und in Plastiksäcken aufbewahrt werden, aber nicht länger als 24 Stunden. Bohnen, zu lange aufbewahrt, können sauer und sogar giftig werden. Angesäuerte Produkte, wie Sauerkraut und saure Rüben bleiben einige Tage gut.

Pilze

Frische Pilze müssen sofort verwendet werden. Nur Zucht-Champignons und Eierschwämme vertragen eine Lagerung von wenigen Tagen. Pilze in Dosen sind wie Konserven 1-2 Jahre haltbar. Luftgetrocknete Pilze, wie Morcheln, Lorcheln und Steinpilze unterliegen auch bei einwandfreier Lagerung dem Verderben durch Insekten. Ihre Haltbarkeit erstreckt sich daher nur auf einige Monate.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel

Durch fachmännische Tiefkühlung lassen sich frische und zubereitete Nahrungsmittel weitgehend in ihrem natürlichen und ursprünglichen Zustand bewahren. Tiefkühlprodukte sind hochwertige Nahrungsmittel, die dem Konsumenten durch das ganze Jahr, unabhängig von Saisonschwankungen eine reichhaltige, gesunde und vitaminreiche Kost ermöglichen.

Um die Qualität der Tiefkühlprodukte nicht zu gefährden, ist darauf zu achten, dass die Tiefkühlkette nicht unterbrochen wird. Im Laden gekaufte Tiefkühlprodukte sollten, wenn sie zu Hause weiter gelagert werden, für den Heimtransport in mehrere Lagen Papier eingepackt werden. Eine längere Lagerung zu Hause ist nur bei Temperaturen von mindestens -18°C möglich; man beachte die Angaben auf den Packungen. An- oder aufgetaute Tiefkühlprodukte sind wie die gleichen Frischprodukte möglichst bald zu verwenden, weil sonst ein Verlust an Nährwert eintritt.

Suppen- und Bouillonprodukte

Die mannigfaltigen Erzeugnisse der Suppenindustrie wie insbesondere Beutelsuppen, Bouillonprodukte und Saucen werden am besten in der Originalpackung verschlossen, kühl und trocken aufbewahrt. Die Haltbarkeit von Beutelsuppen, Saucen, Bouillonprodukten, Streuwürze beträgt ungefähr ein Jahr. Flüssige Bouillons und flüssige Würze sind zwei und mehr Jahre haltbar.

Fertiggerichte

wie Kartoffelstock, Croquettes und andere Kartoffelgerichte, Knöpfli, Risotto-Gerichte, Mais, Crêpes usw. werden ebenfalls am besten in der Originalpackung verschlossen, kühl und trocken aufbewahrt. Die Haltbarkeit beträgt ungefähr 1 Jahr.

Löslicher Kaffee (Kaffee-Trockenextrakt)

ist in der verschlossenen Originalpackung, mindestens 1 Jahr haltbar. Löslicher Kaffee soll trocken, jedenfalls nicht zu warm aufbewahrt werden. Im Gebrauch ist das Glas stets gut zu verschliessen. Bei Feuchtigkeitszutritt wird das Pulver knollig bis hart, was die Löslichkeit bzw. Lösungsgeschwindigkeit stark vermindert. Eine leichte Abschwächung des Geschmacks ist dabei normal.

---

19. Mai 1969
Ko/hk