Herausgegriffen

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **88 (2015)**

Heft 1: **Jahresrapport Logistikbasis der Armee**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 Militärküchenchefs (VSMK) / Armee Logistik Verband Aargau (alvaargau)

Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen. Für nicht dem Verband angeschlossene Angehörige der Armee und übrige Abonnenten Fr. 32.–, Einzelnummer Fr. 3.80. Postkonto 80-18 908-2

Verlag/Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband, Zeitungskommission, Präsident Four Stefan Walder, Aufdorfstrasse 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, Kaserne, 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 Militärküchenchefs, Mühlebühl 26, 9100 Herisau, E-Mail: vonaesch@gmx.ch
ALVA-Mitglieder: Stabsadj Sandro Rossi, Im Täli 5, 5452 Oberrohrdorf, E-Mail: sandro.rossi@alvaargau.ch

Inserate: Anzeigenverwaltung Armee-Logistik, Four Christian Schelker, Kaserne, 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 teilweise – 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 abgedruckten 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, auszuschöpfen.

Vorbemerkungen

Dieser Leitfaden richtet sich an die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln sowie an die Vollzugsbehörden; er ist rechtlich nicht verbindlich.
Die Verantwortung für die Festlegung der Datierungsart (Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum) und der konkreten Dauer 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 anzugeben ist (Art. 12 Abs. 2 LKV).
Die vorliegenden Empfehlungen sollen den beteiligten Kreisen als Leitfaden für die Auslegung dieser Verordnungen dienen. Wird in nicht gesetzlich vorgeschriebenen Fällen auf die Verwendung des Verbrauchsdatums verzichtet, so kann damit ein Beitrag zur Eindämmung 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. alkoholische Getränke (Alkoholgehalt 10 oder mehr Volumenprozent), Kaugummi, Essig, Salz und Zuckerarten in fester Form, benötigen 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 Toxinen fördern können, sind mit dem Verbrauchsdatum auszuzeichnen (Art. 12 LKV in Verbindung mit Art. 25 HyV). Dasselbe gilt für Lebensmittel, die aufgrund spezifischer Hygienevorschriften der HyV gekühlt zu lagern sind (Art. 12 LKV in Verbindung mit dem 5. Kapitel HyV).
Beim Verbrauchsdatum geht es somit um Fragen der Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller gibt mit der Angabe des Verbrauchsdatums die Garantie, dass bei Einhaltung der Kühlkette 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 unterlassen; die Lebensmittelsicherheit ist höher zu gewichten, als die damit potentiell einhergehende Lebensmittelverschwendung.

Alle Produkte, für die kein Verbrauchsdatum vorgeschrieben ist, und die nicht von einer Angabe der Datierung ausgenommen sind (vgl. keine Datierung notwendig), sind mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum («mindestens haltbar bis …») zu kennzeichnen (Art. 12 LKV).
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält (Art. 11 LKV). Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller somit den Erhalt der vollumfänglichen 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 Ordnung scheint.

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

Quelle: www.blv.admin.ch *(rh)*