

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



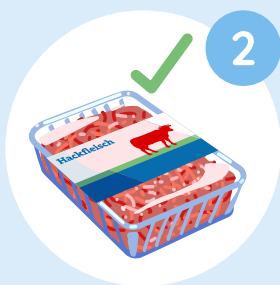
1 Verbrauchsdatum auf Originalverpackung kontrollieren

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](https://www.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.

