

# Empfohlen Lagerzeiten von LM

- 1) Achten Sie immer auf das deklarierte MHD
- 2) Nach Öffnung einer Verpackung verkürzt sich oft das MHD
- 3) Führen Sie sensorische Kontrollen durch (sehen, riechen, schmecken)
- 4) Nicht sicher? Fragen Sie einen Verantwortlichen
- 5) Immer noch nicht sicher? Lieber entsorgen und kein Risiko!

## **Frischfleisch (nicht vakuumiert)**

Rindfleisch	2-5 Tage
Schweinefleisch	2-3 Tage
Hackfleisch	max 12 Std
Hähnchen	2-4 Tage
Fisch (auf Eis)	12-24 Std
Aufschnitt/ Wurst	3-4 Tage

## **Sonstige Lebensmittel**

geschnittene Salate	2-3 Tage
Frischkäse	3 Tage
Hartkäse	bis 3 Wochen
Milchprodukte	bis 5 Tage
zubereitete Lebensmittel	12-48 Stunden

## **Tiefgefrorene Lebensmittel**

Geflügel	4-5 Monate
Rindfleisch	6-10 Monate
Schweinefleisch	2- 4 Monate
Kalbfleisch	4-5 Monate
Lammfleisch	4-5 Monate
Frischfisch	2-6 Monate

Krusten und Weichtiere	2-3 Monate
Gemüse	6-12 Monate
Pilze	4-6 Monate
Früchte Beeren	8-12 Monate
Brot, trockenes Gebäck	4-6 Monate
fetthaltiges Gebäck	2-4 Monate

Beachten Sie, dass hier nur Richtwerte aufgelistet wurden. Die Lagerbedingungen und der Umgang mit den Lebensmitteln können diese Zeiten beeinflussen.

## **Wichtig beim Einfrieren**

- Erhitzte Lebensmittel erst gut abkühlen lassen und dann einfrieren
- Alle Lebensmittel gut abdecken (gegen Gefrierbrand) und beschriften
- Aufgetaute LM nicht wieder einfrieren
- Das Einfrieren verlangsamt nur den Verderb, verhindert ihn aber nicht