

Datummärkning

Stödjande instruktion för livsmedelskontrollen

Färdigförpackade livsmedel ska oftast vara märkta med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag. Det är alltid den som är ansvarig för livsmedelsinformationen som ska avgöra vilken märkning som är lämplig att använda sig av.

Minsta hållbarhet (bäst före-dag)

Med minsta hållbarhet menas den dag fram till vilken ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt har kvar de särskilda egenskaper som det normalt förknippas med. Se artikel 2.2.r i förordning (EU) nr 1169/2011.

Datum för minsta hållbarhet ska anges med uttrycket "bäst före ...", när datumet inkluderar uppgift om dagen, eller "bäst före utgången av ...", i övriga fall. Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen. Se bilaga X.1.a och b till samma förordning.

Exempel på angivande av minsta hållbarhet:

- En förpackning är märkt med bäst före 12 0416. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 12 april 2016.
- En förpackning är märkt med bäst före utgången av 0416. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 30 april 2016.

Om det behövs ska datum för minsta hållbarhet åtföljas av en anvisning om förvaring som ska följas för att livsmedlet ska hålla sig under den angivna perioden. Anvisningen ska anges efter och i nära anslutning till datumet eller till den hänvisning som anger var datumet står skrivet. Se bilaga X.1.b till samma förordning.

Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning. Månad kan anges med siffror, månadens hela namn i bokstäver eller med de tre första bokstäverna i månadens namn.

Exempel på datummärkning, med datum angivet enbart med siffror

Bäst före 10 08 15

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver, "bäst före 10 aug 15", eller hela året skrivs med fyra siffror, "bäst före 10 08 2015".

För livsmedel med en minsta hållbarhetstid om högst tre månader räcker det att ange dag och månad.

Exempel på datummärkning av livsmedel med hållbarhet på högst tre månader:

- Bäst före 10 08
- Bäst före 10 augusti
- Bäst före 10 aug

För livsmedel med längre minsta hållbarhetstid än tre månader, men högst 18 månader räcker det att ange månad och år.

Exempel på märkning av livsmedel med hållbarhet mellan tre och 18 månader:

- Bäst före utgången av 08 16
- Bäst före utgången av aug 16

För livsmedel med längre minsta hållbarhetstid än 18 månader räcker det att ange år. Se bilaga X.1.c till samma förordning.

Exempel på märkning av livsmedel med längre hållbarhet än 18 månader

Bäst före utgången av 2017

Undantag från krav på datummärkning

Frivillig datummärkning

Får livsmedel säljas efter att bäst före-dag har passerat?

Företagare får på eget ansvar sälja livsmedel efter att bäst före-dag har passerat om livsmedlet fortfarande är säkert. Det gäller även om livsmedlet inte har kvar sina särskilda egenskaper. Gentemot konsument är det alltid säljaren som ansvarar för livsmedlet. Säljaren ska göra en bedömning av om livsmedlet kan säljas efter att bäst före-dag har passerat. Säljaren får aldrig släppa ut hälsofarliga eller otjänliga livsmedel på marknaden. Livsmedelsinformationen får inte heller riskera att vilseleda konsumenten. Om livsmedlets kvalitet, t.ex. smak, lukt och textur, inte kan garanteras efter att bäst före-dag har passerats kan därför konsumenten behöva informeras särskilt om detta.

Sista förbrukningsdag

Ett livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärligt och som efter en kort tid kan innebära omedelbar fara för människors hälsa, ska märkas med sista förbrukningsdag istället för bäst före-dag. Se artikel 24.1 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Det är när lagringstiden kan bidra till att ett livsmedel kan bli skadligt för hälsan som det skulle kunna märkas med sista förbrukningsdag. Det är emellertid svårt att identifiera livsmedel som efter en kort period kan antas innebära omedelbar fara för människors hälsa om de har förvarats vid angiven förvaringstemperatur.

Bakterier som orsakar sjukdom

Det är inte självklart att ett livsmedel efter en kort tid innebär omedelbar fara för människors hälsa bara för att det ur ett mikrobiologiskt perspektiv är mycket lättfördärligt. Råa livsmedel som till exempel köttfärs, färsk fågel och färsk fisk är mycket lättfördärliga, särskilt om de inte förpackas i vakuum eller skyddande atmosfär. De kan visserligen ibland innehålla hälsofarliga bakterier, men det är främst tillväxt av ofarliga, köldtoleranta produktförstörande mikroorganismer som gör att livsmedlet börjar lukta och smaka dåligt efter en kort tid i kylförvaring. Skulle det finnas hälsofarliga bakterier i livsmedlet, så finns de där redan från början av lagringstiden. Eftersom de allra flesta sjukdomsframkallande bakterier förökar sig mycket långsamt eller inte alls i kyltemperaturer, så förändras inte risken under lagringstiden om lagringstemperaturen är rätt. Det vill säga risken är lika stor när livsmedlet är nyproducerat. Rött kött, fisk och fågel tillagas oftast innan de äts, vilket gör att bakterierna dör.

När det inte syns utanpå

Ett livsmedel kan vara farligt för hälsan utan att livsmedlet ser förstört ut. Det finns vissa köldtoleranta sjukdomsframkallande bakterier som kan växa till vid låga temperaturer, men tillväxten är relativt långsam vid normal kylförvaring. Risken för att ett livsmedel ska bli skadligt för hälsan under kylförvaring är därför störst i ätferdiga livsmedel som kylagrats en tid. Till exempel så kan ätferdiga livsmedel i vilka *Listeria monocytogenes* förökar sig innebära en hälsofara för personer i riskgrupper. För dessa ätferdiga livsmedel kan märkning med sista förbrukningsdag övervägas om inte livsmedelsföretagaren vidtar andra åtgärder för att garantera att bakterien inte förekommer eller tillåts föröka sig.

Det är alltid den som är ansvarig för datummärkningen som ska ta ställning till vilken datummärkning som ska väljas. Den personen bör veta mest om produktens egenskaper, vilka risker som kan förknippas med den och kan bäst bedöma om livsmedlet kan utgöra en fara för människors hälsa efter utgången datum. Vid

val av datummärkning ska företaget ta hänsyn till alla relevanta omständigheter. I första hand produktens särskilda egenskaper, tillverknings sätt, förpackning och avsedda användning, det vill säga om den ska tillagas eller ätas direkt.

För att det ska vara aktuellt att märka ett livsmedel med sista förbrukningsdag ska livsmedlet kunna utgöra en omedelbar fara för människors hälsa vid utgången datum.

Om angivet livsmedel förvaras och säljs fryst eller djupfryst anses det inte längre vara mycket lättfördärligt.

Får livsmedel märkta med sista förbrukningsdag säljas då datumet passerat?

Efter sista förbrukningsdag ska livsmedlet betraktas som icke säkert, enligt artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli skadligt för hälsan efter en viss tid och får därför inte säljas efter det datumet. Det gäller även om det inte konstateras i det enskilda fallet att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan.

Ett livsmedel som passerat sista förbrukningsdag får inte heller användas som ingrediens vid tillverkning av andra livsmedel efter detta datum. Observera att det gäller när sista förbrukningsdag passerat, det vill säga dagen efter det angivna datumet. På den sista förbrukningsdagen räknas livsmedlet som fullgott, om ingenting tyder på motsatsen.

Hur ska sista förbrukningsdag anges?

Datum för sista förbrukningsdag ska anges med uttrycket "sista förbrukningsdag ...". Detta ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen. Uppgifterna ska följas av de förvaringsanvisningar som gäller för produkten.

Datumet ska anges med dag, månad och eventuellt år i nämnd ordning. Se bilaga X.2 till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på märkning med sista förbrukningsdag:

- Sista förbrukningsdag 10 augusti 2015
- Sista förbrukningsdag 10 08 15
- Sista förbrukningsdag 10 aug

Exempel på felaktig hållbarhetsangivelse

"Sist f.dag" som förkortning för "Sista förbrukningsdag" kan anses vara vilseledande. Inte heller bör en etikett innehålla både uttrycket "bäst före" och "sista förbrukningsdag" om det går att ta miste på vilken dag som egentligen anges.

Frivillig datummärkning

Exempel på frivillig datummärkning är bakdag, förpackningsdag eller liknande.

Frivillig datummärkning

Omförpackning och ommärkning

För omförpackning och ommärkning se 15 – 16 §§ Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien.

När datummärkningen får ändras

Det är inte tillåtet att ändra på bäst före-dag eller sista förbrukningsdag för ett färdigförpackat livsmedel, så att datumet senareläggs. Det gäller även storförpackningar. Undantag finns om livsmedel i sin förpackning

genomgår en behandling som förlänger hållbarheten, till exempel att skinka djupfrysas.

Företagaren får bryta en färdigförpackning avsedd för konsument, paketera om och sedan sälja eller skänka bort den om något av följande är uppfyllt:

- Färdigförpackade livsmedel får omförpackas när förpackningsmaterialet oavsiktligt har blivit skadat och när livsmedlet delas, skivas eller liknande. Då kan livsmedelsföretagaren försäkra sig om i vilket skick livsmedlet är.
- Det är även tillåtet att förpacka om livsmedel efter en behandling, till exempel kokning. Det är däremot inte tillåtet att enbart paketera om och djupfrysa ett livsmedel utan att livsmedlet också bearbetats, t.ex. att en skinka kokas. Se 15 a § LIVSFS 2005:20

Den nya förpackningen kan bara märkas om med ett senare hållbarhetsdatum om livsmedlet genomgår en behandling som gör att hållbarheten förlängs. Exempelvis att skinka delas, packeteras om och djupfrysas. Malning, kryddning, marinering, finstyckning eller liknande medför däremot inte att hållbarheten förlängs. Se 15 b § LIVSFS 2005:20

Infrysning och märkning

Det händer att butiker vill djupfrysa kylvaror när sådana närmar sig bäst före- eller sista förbrukningsdag. Om livsmedel först säljs som kylvaror och sedan djupfrysas får inte märkningen med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag ändras. Se 15 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Det innebär att datumet som gällde för livsmedlet som kylvara måste finnas kvar i märkningen. Datumet måste synas tydligt och får alltså inte täckas över eller skymmas. Därutöver behöver märkningen kompletteras med ett antal uppgifter som krävs för djupfrysta livsmedel:

1. Uttrycket djupfrost ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning,
2. Bäst före-dag för det djupfrysta livsmedlet. Det behöver tydliggöras att datumet gäller just för livsmedlet i djupfrost tillstånd om det finns ytterligare ett datum för livsmedlet som kylvara,
3. Anvisningar om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren och om lagringstemperatur eller vilken typ av lagringsutrustning som krävs. Om det finns en anvisning om att det djupfrysta livsmedlet ska förvaras vid -18 grader så krävs ingen ytterligare anvisning om förvaringstid än bäst före-datumet,
4. Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet (oftast tillräckligt med datummärkningen) ska anges på samtliga djupfrysta livsmedel, och
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.

Se 7 a § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel.

Frysta men inte djupfrysta

Vad som menas med djupfrysta livsmedel definieras i 2 § LIVSFS 2006:12. För livsmedel som fryses in utan att djupfrysas ska märkningen för det frysta livsmedlet kompletteras med följande:

- bäst före-dag enligt artikel 24 och bilaga x till förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges för det frysta livsmedlet,
- förvaringsanvisning enligt artikel 25 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges för det frysta livsmedlet

Övriga märkningskrav vid infrysning av kylvaror

Om livsmedlet fryses in (oavsett infrysningsmetod) i nära anslutning till hållbarhetstidens utgång ska det dessutom märkas med en bruksanvisning där det står att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining, se artikel 9. 1 j i förordning (EU) nr 1169/2011.

Frost kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter (oavsett infrysningsmetod) ska märkas med nedfrysningsdatum, se bilaga III.6 till förordning (EU) nr 1169/2011.

Ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel (se rubriken Nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum)

Samma som ovan gäller då färdigförpackade livsmedel delas packeteras om och fryses in (oavsett infrysningsmetod).

Datummärkning i butik

Senast uppdaterad 16 augusti 2019 Ansvarig grupp LK_Team Redlighet