Datummärkning

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Färdigförpackade livsmedel ska oftast vara märkta med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag. Det är alltid företaget som producerar eller säljer produkten som är ansvarigt för livsmedelsinformationen och ska avgöra vilken märkning som är lämplig att använda.

Att bestämma hållbarhetsdatum

Det är den livsmedelsföretagare som märker en produkt som ska kunna redovisa hur bedömningen av produktens hållbarhetdatum har gjorts. Oftast finns inga bestämmelser om hur lång hållbarhetstid olika livsmedel har. Viktiga utgångspunkter vid beslut om vilket hållbarhetsdatum som ska användas är viken typ av livsmedel det är, vilken förpackningsmetod som ska användas, hur det ska förvaras och hur det bör tillagas. De flesta livsmedelsprodukter märks med datum för minsta hållbarhet (bäst före) och endast vissa känsliga livsmedel märks med sista förbrukningsdag.

Minsta hållbarhet (bäst före)

Sista förbrukningsdag

Det kan finnas flera sätt att komma fram till ett livsmedels hållbarhetstid. I vissa fall kan bedömningen baseras på beprövade recept eller att man utgår från rekommendationer i branschriktlinjer eller andra branschöverenskommelser. Livsmedelsföretagaren kan även göra egna lagringstester eller lämna in prover för hållbarhetsanalys till laboratorium. Underlagen för dessa analyser kan användas för att bestämma livsmedlens hållbarhetstid. Sådana hållbarhetsanalyser är lämpliga att utföra om det handlar om känsliga livsmedel.

Kontroll av mikrobiologiska hälsorisker

Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel

Branschriktlinjer

Minsta hållbarhet (bäst före)

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 punkt 1 a och b i bilaga X till samma förordning.

Exempel på angivande av minsta hållbarhet:

- En förpackning är märkt med bäst före 12 11 28. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 12 november 2028.
- En förpackning är märkt med bäst före utgången av 11 28. Det betyder att livsmedlet ska ha kvar sina särskilda egenskaper, om det har förvarats på lämpligt sätt, till och med den 30 november 2028.

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 punkt 1 b i bilaga X 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 11 28

Det kan bli tydligare för konsumenterna om månaden skrivs med bokstäver, ”bäst före 10 nov 28”, eller hela årtalet skrivs med fyra siffror, ”bäst före 10 11 2028”.

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 28
- Bäst före utgången av aug 28

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

Exempel på märkning av livsmedel med längre hållbarhet än 18 månader:

Bäst före utgången av 2029

Undantag från krav på datummärkning

Frivillig datummärkning

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

Företagare får på eget ansvar sälja eller skänka livsmedel efter att bäst före-dag har passerat.

Det företag som säljer/skänker livsmedlet till konsument är ansvarigt för att livsmedlet är säkert. Företaget behöver göra en bedömning av om livsmedlet kan säljas/skänkas efter att bäst före-dag har passerat. Företaget får aldrig släppa ut hälsofarliga eller otjänliga livsmedel på marknaden.

För hönsägg finns särskilda regler om utsläpp på marknaden kopplat till bäst före-datum. Se punkt 3 och 4 i kapitel I, avsnitt X, bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 (genom ändringsförordning (EU) 2022/2258).

Livsmedelslagstiftningen säger ingenting om prissänkningar, upplysningsplikt eller liknande. Däremot får inte livsmedelsinformationen riskera att vilseleda konsumenten. Om livsmedlet har mindre kvalitetsförsämringar, till exempel som har med smak, lukt och textur att göra, kan konsumenten behöva informeras särskilt om det.

Sista förbrukningsdag

Ett livsmedel som mikrobiologiskt är mycket lättfördärvligt 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 lättfördärvligt. Råa livsmedel som till exempel köttfärs, färsk fågel och färsk fisk är mycket lättfördärvliga, 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 ätfärdiga livsmedel som kyllagrats en tid. Till exempel så kan ätfärdiga livsmedel i vilka *Listeria monocytogenes* förökar sig innebära en hälsofara för personer i riskgrupper. För dessa ätfärdiga 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. Livsmedelsföretaget 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 utgånget datum. Vid val av datummärkningen ska företaget ta hänsyn till alla relevanta omständigheter. I första hand produktens särskilda egenskaper, tillverkningssätt, 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 innebära en omedelbar fara för människors hälsa vid utgånget datum.

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

Får livsmedel märkta med sista förbrukningsdag säljas eller skänkas 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 eller skänkas 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 punkt 2 i bilaga X till förordning (EU) nr 1169/2011.

Exempel på märkning med sista förbrukningsdag:

- Sista förbrukningsdag 10 augusti 2028
- Sista förbrukningsdag 10 08 28
- 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

Att ändra hållbarhetsdatum

Den som märker om ett livsmedel har ansvar för att livsmedelsinformationen inte ändras på ett sådant sätt att konsumenten blir vilseledd eller att informationen på annat sätt försämrar konsumentskyddet eller slutkonsumenternas möjligheter att göra informerade val. Se artikel 8.4 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Den som ändrar ett hållbarhetsdatum bör kunna motivera för kontrollmyndigheten varför datum har ändrats och även kunna visa hur bedömningen för det nya datumet har gjorts. För många produkter anges utöver hållbarhetsdatum även förpackningsdatum. Om en sådan produkt har förpackats om kan det även vara nödvändigt att komplettera med information om vilken dag produkten har förpackats om för att konsumenten inte ska bli vilseledd.

Frivillig datummärkning

Många företag bygger sitt spårbarhetssystem på datummärkning och om datumet ändras behöver det i sådana fall vara tydligt hur spårbarheten för livsmedlet säkerställs.

Exempel på ändring av felaktigt hållbarhetsdatum:

En producent förpackar och märker sin produkt. Innan produkten lämnar anläggningen uppmärksammas att bäst före-dag på en batch har blivit fel. Det kan finnas flera sätt att åtgärda avvikelsen.

- Hela batchen förpackas om och förses med ny förpackning och korrekt märkning.
- Producenten kan märka om hela batchen med ett nytt datum. Vid ett sådant tillfälle behöver livsmedelsföretagaren se till att den nya märkningen exempelvis inte täcker annan information, riskerar att lossna från förpackningen eller att konsumenter blir vilseledda.
- Producenten kan, efter överenskommelse med mottagande livsmedelsföretag, bifoga information om att denne ska förse produkten med ett korrekt datum.

Tips på kontroll i butik:

En butik har tagit emot en produkt som förpackats och märkts av en annan livsmedelsföretagare i tidigare led. Butikspersonalen flyttar fram hållbarhetsdatum på produkten. För att säkerställa säkerhet och redlighet är det viktigt att tänka på:

- Vad är anledningen till att datummärkningen har ändrats?
- Om producenten uppmanat butiken att ändra datummärkningen, stämmer märkningen med det underlag som butiken fått från producenten?
- Om butiken valt att ändra datummärkningen utan att involvera producenten bör butiken kunna visa på underlag som styrker att produkten fortfarande kan uppfylla de kvalitets- och säkerhetskrav som förväntas, exempelvis genom olika provtagningar och analysresultat. Det kan vara särskilt aktuellt för känsliga produkter som till exempel charkprodukter eller rökt och gravad fisk. De kanske inte ändrar utseende, smak eller lukt, men det kan ändå ha skett förändringar i livsmedlet som kan få allvarliga negativa konsekvenser för människors hälsa.
- Om datummärkningen används i verksamhetens spårbarhetssystem, hur kan butiken upprätthålla spårbarhet för produkten när datumet ändras?
- Uppfyller den nya märkningen kraven i lagstiftningen, till exempel att den inte täcker annan obligatorisk information, riskerar att lossna från förpackningen eller upplevs som tvetydig eller vilseledande för konsumenten?

Så ska de obligatoriska uppgifterna presenteras

Att märka om färdigförpackade livsmedel

Infrysning och märkning

Det händer att butiker vill djupfrysa kylvaror när sådana närmar sig bäst före- eller sista förbrukningsdag. Då behöver märkningen kompletteras med följande uppgifter, se 7 a § LIVSFS 2006:12:

1. Uttrycket "djupfryst" 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 djupfryst tillstånd om det finns ytterligare ett datum för livsmedlet som kylvara.
3. Anvisningar om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren och vilken förvaringstemperatur eller typ av förvaringsutrustning 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 är det tillräckligt med datummärkningen) ska anges på samtliga djupfrysta livsmedel.
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.

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,
- Förvaringsanvisning enligt artikel 25 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska anges.

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.

Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter (oavsett infrysningsmetod) ska märkas med nedfrysningsdatum, se punkt 6 i bilaga III 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 paketeras om och fryses in (oavsett infrysningsmetod).

Vanliga frågor om datummärkning

Senast uppdaterad 27 april 2026 Ansvarig grupp ROR_MEX