Råd för att minska matsvinnet

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

Varje år slängs stora mängder mat i storhushåll, restauranger och butiker – mat som hade kunnat ätas. På den här sidan får du som inspektör tips för hur du kan uppmuntra livsmedelsföretagare till att minska matsvinnet.

Mindre slöseri – större lönsamhet

När mat slängs har jordens resurser, som energi, vatten och mark använts helt i onödan. Med minskat matsvinn utnyttjar vi våra resurser (både miljö- och personalmässigt) bättre och kan även öka företagens lönsamhet. Det är alltså positivt av flera anledningar för företagare att arbeta med åtgärder för att minskat matsvinnet i sin verksamhet.

Många livsmedelsföretag arbetar redan framgångsrikt för att minska matsvinnet. Om livsmedelsföretagen redan arbetar med att minska sitt svinn är det bra att fortsätta uppmuntra till det, under förutsättning att det inte påverkar livsmedelssäkerheten. Det är alltid företagaren som är ansvarig för att livsmedlen som kommer ut på marknaden är säkra.

Om du som inspektör ser möjligheter för företaget att minska sitt matsvinn ytterligare kan du ta upp följande tips som företagaren sedan kan arbeta vidare med.

Handbok för minskat matsvinn för verksamheter inom kök, restaurang och butik

Tips för minskat matsvinn

Om du som inspektör ser möjligheter för företaget att minska sitt matsvinn ytterligare kan du ta upp följande tips som företagaren sedan kan arbeta vidare med.

1. **Kyl ner överbliven mat**
   Om företaget har bra rutiner för att ta vara på maten kan de kyla ner överbliven mat för senare användning och eventuell återuppvärmning.

   Nedkylning

   Återuppvärmning

2. **Frys in mat som snart går ut**
   Livsmedel som har passerat bäst före-dag får användas i tillagning och säljas under förutsättning att de fortfarande är säkra. Informera gärna företagaren om att det är tillåtet.

   Livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag får bara användas, säljas eller skänkas bort efter att det datumet har passerat om det behandlas på ett sätt som förlänger hållbarheten. Till exempel om livsmedlet har frysts ned eller tillagats innan sista förbrukningsdag.

   Hantering och förvaring - Hantering av livsmedel som passerat hållbarhetsdatum

   En butik som säljer kylvaror kan välja att frysa ned dessa och sälja som djupfrysta livsmedel om vissa förutsättningar är uppfyllda.

   Infrysning och märkning

3. **Sälja eller donera överbliven mat**
   Överbliven mat, till exempel bröd eller dagens lunch kan säljas eller skänkas bort senare. Antingen som färdigförpackade livsmedel med fullständig märkning eller som oförpackade livsmedel. I det sista fallet får livsmedelsinformationen lämnas på ett flexibelt sätt.

Färdigförpackade livsmedel

Inte färdigförpackade livsmedel

4. **Förvara på rätt sätt**
   Informera om hur olika varor, till exempel olika frukter och grönsaker, förvaras bäst för ökad hållbarhet.

   Förvara maten rätt

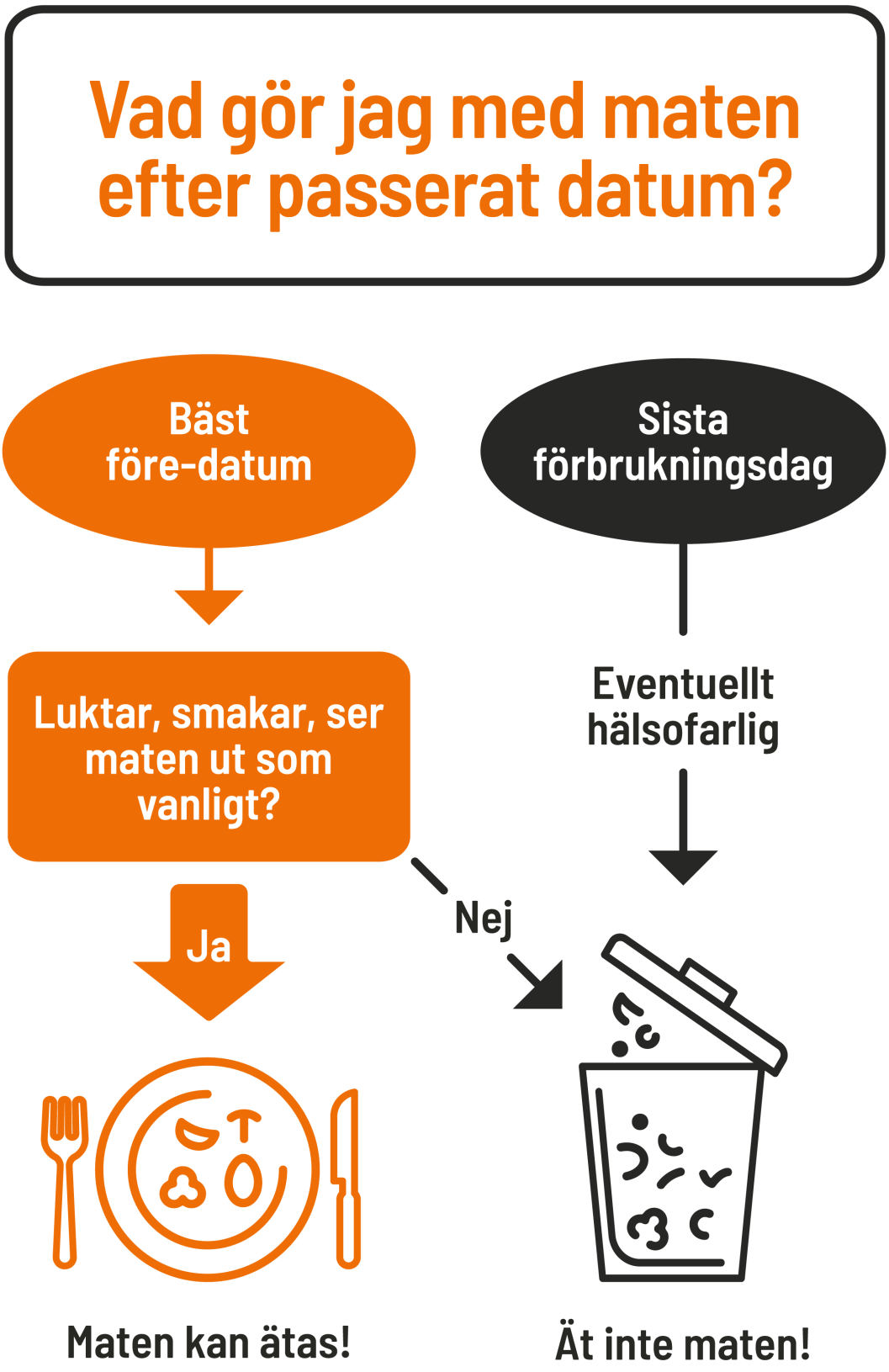
   Att tillämpa ”Först in – först ut”, eller ”först passerat datum – först ut”, vid lagring av varor motverkar att livsmedel blir gamla och slängs i onödan.

Att använda, sälja eller skänka efter bäst före-dag kräver koll

Företagare får på eget ansvar använda, sälja eller skänka livsmedel efter att bäst före-dag har passerat. Däremot får inte livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag säljas, skänkas eller användas efter det datumet.

Får livsmedel säljas/skänkas efter att bäst före-dag har passerats?

Får livsmedel märkta med sista förbrukningsdag säljas/skänkas då datumet passerats?



Var försiktig med vakuumförpackade kylvaror till vissa grupper

Personer med nedsatt immunförsvar, äldre och gravida bör undvika kylförvarade ätfärdiga livsmedel med lång hållbarhet som närmar sig eller har passerat bäst före-datum. Exempel är vakuumförpackad rökt eller gravad fisk, skivat smörgåspålägg, patéer och kall färdigmat. Där kan listeriabakterier föröka

sig. Bakterierna dör vid upphettning. Listeria kan orsaka en ovanlig, men allvarlig sjukdom för den som drabbas.

Sälja, skänka och ta emot överbliven mat

Även om det viktigaste är att försöka undvika att matsvinn över huvud taget uppstår kan det ibland bli mat över. Kommunala verksamheter får sälja, skänka och ta emot sådan mat. Det är den som säljer, skänker eller serverar maten som ansvarar för att den är säker att äta. Om en kommun börjar sälja, skänka eller ta emot överbliven mat kan den behöva informera livsmedelskontrollen. Kommunen ansvarar också för att en säljverksamhet inte kommer i konflikt med konkurrens- och upphandlingsregler.

Livsmedelsdonationer

Senast uppdaterad 22 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH