

ÅMHHs kampanj "Förpackningspåskrifterna i blickpunkten"

Vad betyder datum-märkningen?

Det finns en del felaktiga uppgifter och antaganden om datummärkningen på livsmedel. Måste man hålla ut mjölken efter bäst före-datumet? Kan man äta köttet efter sista användningsdag? Här är svaren.

Bäst före

Bäst före-datum handlar mera om kvaliteten än om säkerheten. Produkten blir småningom gammal efter datumet; smak och konsistens förändras. För det mesta kan produkten användas även efter utgången bäst före-datum. Kontrollera lukt och smak, känns produkten fräsch fortfarande finns ingen anledning att kasta bort den. Affären får sälja en produkt även efter bäst före-datum, om den är i skick. Affären måste dock uppge att bäst före-datum gått ut, och ansvaret för produktens kvalitet vilar på affären.

Sista användningsdag

Affären får däremot inte sälja en produkt efter sista användningsdag. I motsats till bäst före-datum har sista användningsdag att göra med livsmedlets säkerhet, och måste anges på livsmedel som mycket snabbt blir skämda, t.ex. färskt kött och fisk, rom och skaldjur. Efter sista användningsdag ska livsmedlet kasseras.

Förvara rätt

Om det finns förvaringsanvisningar på produktförpackningen är det skäl att följa dem också hemma i kylskåpet. Kallrökt forell ska läggas i den kallaste delen av kylskåpet, bröd lönar det sig däremot inte att förvara i kylskåpet. Produkter som är märkta med sista användningsdag har alltid en förvaringsanvisning, som det är viktigt att följa för att produkten ska stå sig ända till sista användningsdag. Vissa produkter med bäst före-datum har också en förvaringsanvisning, exempelvis anvisning om kall förvaring efter att förpackningen öppnats.

Om du har frågor om livsmedelsförvaring och datum-märkning kan du kontakta ÅMHH, som ansvarar för livsmedelstillsynen på Åland.

