



Juni 2011



“Mindst holdbar til”

Datomærkningen ‘Mindst holdbar til’ betyder, at producenten står inde for kvaliteten til mindst denne dato. Fødevarer kan som regel spises senere end denne dato uden nogen sundhedsrisiko, selvom kvaliteten kan være dalet. Men mange spiselige fødevarer bliver kasseret ved udløbet af ‘mindst holdbar til’-datoen.

Færdigpakkeede fødevarer skal næsten altid mærkes med en holdbarhedsdato. I Danmark findes to forskellige mærkninger.

Sidste anvendelsesdato

Mærkningen ‘sidste anvendelsesdato’ bruges på letfordærlige fødevarer som for eksempel kød- og fiskeprodukter. Efter udløb af sidste anvendelsesdato kan disse fødevarer udgøre en sundhedsrisiko for mennesker på grund af vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

Det anbefales ikke at spise fødevarer, der har overskredet ‘sidste anvendelsesdato’.

Mindst holdbar til

Mærkningen ‘mindst holdbar til’ anvendes på ikke letfordærlige varer som brød, gryn, pasta, konserver og andre fødevarer, der ikke umiddelbart kan udgøre et problem for fødevarerens sikkerhed.

‘Mindst holdbar til’-datoen er den dato, indtil hvilken fødevarereproducenten garanterer, at fødevarer bevarer sine særlige egenskaber og kvalitet. ‘Mindst holdbar til’-datoen siger ikke nødvendigvis noget om, hvor længe fødevarer er egnet til at blive spist.

Vi kasserer tonsvis af gode fødevarer

I Danmark smider vi mange gode fødevarer ud. Nogle af disse fødevarer er mærket med en ‘mindst holdbar til’-dato. I hjemmene bliver de kasseret, fordi vi måske ikke ved, om en fødevarer, der er mærket med en ‘mindst holdbar til’ dato, kan spises efter denne dato. I butikkerne fordi det i Danmark er forbudt at sælge varer, der har overskredet ‘mindst holdbar til’-datoen. Ja nogle gange tidligere fordi forbrugerne ikke vil købe varerne, når de kommer for tæt på datoen.



Lær at vurdere maden



Mange forbrugere kasserer god mad, der har overskredet 'mindst holdbar til'- datoen, fordi de tror, maden ikke længere er egnet til at spise efter denne dato. Men i langt de fleste tilfælde kan maden sagtens spises. Det er en god idé at vænne sig til at se på maden og dufte til den.

Fødevarer mærket med en 'mindst holdbar til'- dato og som ser fine ud og dufter godt kan sagtens spises, selvom datoen er overskredet.

Det danske forbud

Det danske forbud mod at sælge eller forære fødevarer væk, hvor 'mindst holdbar til' mærkningen er overskredet betyder, at meget god mad bliver smidt væk. Derfor arbejder Fødevareministeriet i 2011 på at få ændret forbuddet, så i hvert fald de organisationer, der uddeler gratis mad til f.eks. herberger, kan få mulighed for at give maden væk.



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**

Slotsholmsgade 12
1216 København K
Tlf: 33 92 33 01
Fax: 33 12 37 61
fvm@fvm.dk
www.fvm.dk