

Matmerking

Holdbarhetsmerking av matvarer

Statens tilsyn for fisk, dyr og næringsmidler

Mattilsynet

Må all mat kastes umiddelbart etter at holdbarhetsdatoen er gått ut?

Merking av mat med holdbarhetsdato gjøres av hensyn til både helse og kvalitet.

Det er to ulike former for holdbarhetsmerking:

«**Best før...**» brukes på de fleste matvarer. De kan være frosset, tørket, hermetisert eller produsert på andre måter. Noen eksempler er pasta, ris, kjeks, matolje, sjokolade og yoghurt.

«**Siste forbruksdag...**» brukes på lett bedervelige matvarer som for eksempel fersk fisk og fersk kjøttdeig.

Holdbarhetsdatoen er den siste dagen maten beholder sine egenskaper ut fra angitt oppbevaring i uåpnet pakning.

Det er matprodusenten som har ansvaret for å sette holdbarhetsdato. Dette gjør han ut fra sin kjennskap til råvarene og prosessene som er brukt.

Når du har kjøpt matvaren er det du som har ansvaret for at maten er holdbar til denne datoen ved å oppbevare den etter anvisningene på emballasjen.

«Best før...»

Matvarer som ikke er lett bedervelige er merket med «Best før...» eller «Best før utgangen av...». Denne datoen viser hvor lenge matvaren holder seg uten at kvaliteten blir vesentlig dårligere. Kvalitet er egenskaper som for eksempel smak, farge og konsistens. Mat som er merket «Best før...» kan spises etter at datoen har gått ut, dersom varen fremdeles har brukbar kvalitet.

Det er lurt å se, lukte og smake før du eventuelt kaster maten!

Butikkene har lov til å selge matvarer hvor best før-datoen er overskredet.

«Siste forbruksdag...»

Lett bedervelige matvarer er merket med «Siste forbruksdag...» og har alltid angitt oppbevaringsmåte. Slike matvarer skal oppbevares kaldt etter produsentens anvisning.

Etter siste forbruksdag kan mikroorganismer i maten gjøre deg syk dersom du spiser produktet.

Butikkene har ikke lov til å selge matvarer hvor siste forbruksdato er overskredet.





Gode råd

Etter at du som forbruker har kjøpt en vare er det viktig at du behandler den slik at du unngår fare for at maten skal bli dårlig. Her er tre gode råd:

1. Oppbevaring etter anvisning begrenser formering av mikroorganismer

Mat som er lett bederverlig, må oppbevares etter anvisningen på pakken. Datoen som er satt, er fulgt av informasjon om oppbevaring. Det er viktig å huske at dersom du ikke følger denne anvisningen, påvirker det produktets holdbarhet. Dersom du lar melk eller kjøttpålegg stå lenge i romtemperatur, blir holdbarheten redusert.

Oppbevaringen påvirker hvor raskt mikroorganismene utvikles.

Lav temperatur slik det skal være i kjøleskap, hemmer utviklingen av mikroorganismer. Det er lurt å sjekke temperaturen i kjøleskapet av og til.

2. Riktig håndtering av maten begrenser tilførsel av mikroorganismer

Etter at du har åpnet matens innpakning vil holdbarhetstiden på produktet bli kortere enn datoen på pakken tilsier.

For å redusere tilførselen av mikroorganismer under matlagingen er det viktig med god kjøkkenhygiene. Videre er det viktig med god håndhygiene slik at man ikke tilfører maten mikroorganismer fra egne hender. All tilførsel av mikroorganismer vil gjøre holdbarhetstiden kortere.

3. Varmebehandling av maten dreper eller uskadeliggjør mikroorganismene

Oppblomstring av bakterier kan reduseres gjennom å varmebehandle matvaren. Dersom du har stekt kjøttkaker av kjøttdeig hvor datoen går ut samme dag, vil kjøttkakene være holdbare i noen dager til om de oppbevares kaldt.

FAKTA

INGEN REGEL UTEN UNNTAK

For noen matvarer er det ikke krav om merking med holdbarhetsdato. Det gjelder blant annet:

Frisk frukt og grønnsaker

Bakeri- og konditorvarer som stort sett spises innen 24 timer (f.eks. ferske brød)

Sukker og salt

Vin, sterkvin og drikkevarer med alkoholinnhold på over 10 volumprosent.

FORSKRIFTER PÅ OMRÅDET

For mer informasjon om holdbarhet og holdbarhetsmerking av matvarer, se matportalen.no eller mattilsynet.no.