Att bestämma hållbarhetsdatum

Ny vägledning som ska publiceras som ett avsnitt på sidan [Datummärkning - Kontrollwiki (livsmedelsverket.se)](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/41/datummarkning).

*Förslag till ny vägledandetext*

## 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)](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/41/datummarkning#sista-f-ouml-rbrukningsdag:~:text=Infrysning%20och%20m%C3%A4rkning-,Minsta%20h%C3%A5llbarhet%20(b%C3%A4st%20f%C3%B6re),-Med%20minsta%20h%C3%A5llbarhet)

» [Sista förbrukningsdag](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/41/datummarkning#sista-f-ouml-rbrukningsdag:~:text=s%C3%A4rskilt%20om%20det.-,Sista%20f%C3%B6rbrukningsdag,-Ett%20livsmedel%20som)

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](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/113/kontroll-av-mikrobiologiska-halsorisker)

» [Listeriaprovtagning av ätfärdiga livsmedel](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/124/listeriaprovtagning-av-atfardiga-livsmedel)

» [Branschriktlinjer](https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschriktlinjer2)

### 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](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/52/frivillig-information#frivillig-datumm-auml-rkning)

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

**Exempel**

**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 omförpackas 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](https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/31/information-och-markning#:~:text=F%C3%A4rdigf%C3%B6rpackade%20livsmedel-,S%C3%A5%20ska%20de%20obligatoriska%20uppgifterna%20presenteras,-H%C3%A4r%20f%C3%B6ljer%20regler)

» ”Att märka om färdigförpackade livsmedel” (ny text se separat internremiss)