

Holdbarhed på fødevarer

Holdbarhedsmærkning generelt

Færdigpakkede fødevarer skal som udgangspunkt mærkes med en holdbarhedsdato. Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning – ”sidste anvendelsesdato” og ”mindst holdbar til”.

Det er op til producenten at fastlægge en fødevares holdbarhed¹. Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en faguddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok eller lignende.

Holdbarhedsdatoen skal angives på følgende måde:

- ”Mindst holdbar til”, hvis datoen indeholder en angivelse af dagen.
- ”Mindst holdbar til og med ” i andre tilfælde.
- ”Sidste anvendelsesdato” på fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærlige, og som derfor efter en kort periode vil være uegnet til konsum, eller på fødevarer som over tid vil udgøre en risiko for menneskers sundhed.

Som retningslinje skal produkter, der forventes at kunne udgøre en sundhedsrisiko, før de går hen og bliver kvalitetsmæssigt forringet, mærkes med ”sidste anvendelsesdato”. Ligeledes skal produkter, som har en meget kort holdbarhed (dvs. op til 5 dage ved 5 °C) også mærkes med ”sidste anvendelsesdato”, uanset om de kan udgøre en risiko, idet definitionen på ”sidste anvendelsesdato” også omfatter meget letfordærlige fødevarer, såsom hakket kød der ikke er vakuumpakket eller pakket i modificeret atmosfære.

Alle øvrige produkter skal mærkes med ”mindst holdbar til”.

”Mindst holdbar til” anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnet til konsum før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. En ”mindst holdbar til”-dato er derfor den dato, som fødevaren som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevaren som *minimum* stadig har den rette kvalitet.

Beslutningen om, hvorvidt en fødevare skal mærkes med holdbarhedsangivelsen ”mindst holdbar til” eller ”sidste anvendelsesdato” skal træffes af den ansvarlige for mærkningen ved en konkret vurdering af produktets holdbarhedskriterier.

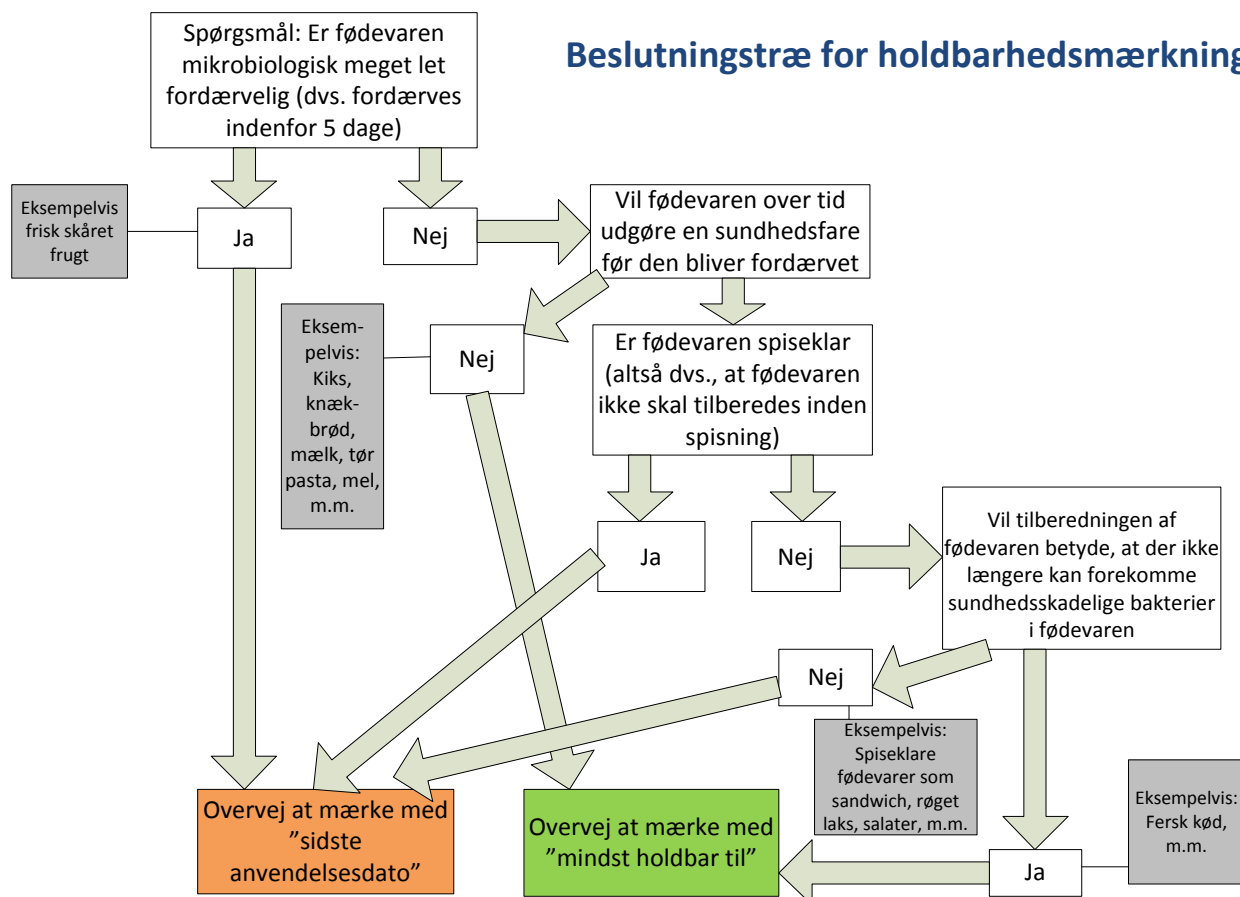
Ved vurderingen af, hvornår en fødevare kan udgøre en *sundhedsrisiko* ved holdbarhedsudløb, bør specielt *Listeria monocytogenes* (herefter benævnt *listeria*) indgå i overvejelserne. Det gælder særligt for produkter, hvor der kan ske vækst af *listeria*, og som derfor kan udgøre en risiko for forbrugeren over tid². Som

¹ Medmindre der eksisterer særlige retningslinjer for fastsættelse af holdbarhed på en fødevare.

² Der er ikke tale om vækst af *listeria* på baggrund af en kontaminering, som følge af dårlig køkkenhygiejne hos forbrugeren.

udgangspunkt bør alle kølekrævende spiseklare produkter mærkes med "sidste anvendelsesdato"³. Men hvis det kan dokumenteres, at et spiseklart kølekrævende produkt er stabiliseret for vækst af listeria, eller på anden måde sikret fri for listeria⁴, så bør der som udgangspunkt mærkes med "mindst holdbar til".

Nedenfor er lavet et beslutningstræ til hjælp for at bestemme den korrekte holdbarhedsmærkning.



Eksempler på holdbarhedsmærkning

I skemaet nedenfor er oplistet kategorier af fødevarer, hvor vi kan udtale os generelt om holdbarhedskriterier. Der er angivet eksempler på, hvilken holdbarhedsmærkning forskellige produkttyper som hovedregel skal mærkes med. Ovenfor er givet en generel definition af, hvornår en fødevare som udgangspunkt skal mærkes med henholdsvis "sidste anvendelsesdato" eller "mindst holdbar til". Skemaet

³ I de ikke spiseklare produkter, eller spiseklare produkter, som ikke er kølekrævende eller frostprodukter, vil listeria enten ikke vokse eller ikke udgøre en risiko i produktets endelige form efter tilberedning. Disse produkter skal derfor som udgangspunkt mærkes med "mindst holdbar til".

⁴ Et produkt, der kan betragtes som stabiliseret mod vækst af listeria, må forventes også at være stabiliseret efter udløb af holdbarhed, forudsat at produktet er organoleptisk tilfredsstillende og der ikke er tegn på fordærv.

skal derfor kun ses som vejledende retningslinje og er ikke en udtømmende liste over produkter og deres holdbarhedsmærkning.

Hvis et produkt falder ind under den brede risikobaserede kategori ”kølekrævende spiseklare produkter”, men ikke er omfattet af en af de i skemaet nævnte fødevarekategorier, så skyldes det, at der ikke er taget stilling til denne fødevaretype, idet der på nuværende tidspunkt ikke er tilstrækkelig data.

Uanset dette notats vejledende retningslinjer for mærkning af forskellige fødevaregrupper, vil det til enhver tid altid være fødevareproducentens ansvar at foretage en konkret vurdering af, hvilken holdbarhedsmærkning der skal anvendes, og hvor lang holdbarhed en fødevare skal gives.

Forkortelser

Forkortelser i skemaet: SAD står for ”sidste anvendelsesdato, mens MHT står for ”mindst holdbar til”. MAP-pakket betyder pakket i modificeret atmosfære.

Skema over fødevaregrupperes holdbarhedskriterier

Spiseklare produkter						
	Ikke stabiliseret	Stabiliseret	Kommerciel steril (men ikke stabile)	Sikret fri for listeria (understøtter dog vækst ved senere forurening med listeria)	SAD	MHT
Mælkeprodukter						
Syrnede konsummælksprodukter med pH <4,5 (fx kærnemælk, kefir, yoghurt, skyr)		X				X
Smør og blandingsprodukter m. mindst 80 % fedt		X				X
Hytteost, rygeost, mozzarella		X				X
Faste, hårde og ekstra hårde oste		X				X
Blåskimmelost som Danablu		X				X
UHT behandlede syrnede/usyrnede konsummælksprodukter, desserter, saucer, osv.			X			X
Varmpakket flødeost			X			X
Usyrnede konsummælksprodukter				X		X
Hvid ost i saltlage – kemisk syrnede				X		X
Bløde hvidskimlede oste som Camembert og Brie				X		X
Pålæg						
Pålæg, herunder skiveskåret pålæg og hele stykker. (undtagen fermenteret pølse)	X	X Under forudsætning af lav vandaktivitet, pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret)			X	(X)

Cappacio	X				X	
Fisk						
Varmrøget fisk	X				X	
Koldrøget fisk	X				X	
Gravad fisk	X				X	
Marinerede sild		X (lav pH)				X
Kaviar/rogn		X (Let konserveret)				X
Skaldyr						
Skaldyr i lage		X Under forudsætning af lav vandaktivitet, pH, konserveringsstoffer.				X
Skaldyr på frost		X				X
Spiseklare færdigretter	X				X	
(Fylدت) frisk pasta	X				X	
Sandwich (med salat og pålæg)	X				X	
Desserter						
Chokolademousse	X				X	
Fromage	X				X	
budding	X				X	

Smørepålæg						
Pålægssalater (Mayonnaise salater)	*	X Under forudsætning af lav vandaktivitet, pH, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret)				X
Leverpostej	X				X	
Paté	X				X	
Pølser						
Middagspølser – kogte	X				X	
Middagspølser – kogt og røget	X				X	
Spegepølse/ Salami		X Under forudsætning af, at den har lav pH, lav vandaktivitet, røg, konserveringsstoffer, følge flora (fermenteret)				X
Smørepølse	X				X	
Æg						
Pasteuriserede æg	X				X	
Grønt						
Snittet færdigpakket grønt	X				X	
Spirer	X				X	
Frugt						
Udskåret færdigpakket frugt	X				X	
Ikke spiseklare produkter						
Kød/fisk						

Fersk kød/fisk Ikke vakuum	X				X	
Fersk kød/fisk Vakuum		X				X
Fersk kød/fisk MAP-pakket		X				X
Fersk hakket kød/fisk Ikke vakuum	X				X	
Fersk hakket kød/fisk Vakuum		X				X
Fersk hakket kød MAP-pakket		X				X