

# Rådgivning för minskat matsvinn

Varje år slängs nästan 100 000 ton mat i storhushåll, restauranger och butiker som hade kunnat ätas, så kallat matsvinn. När vi slänger mat har jordens resurser som energi, vatten och mark använts helt i onödan. Att få ner mängden matsvinn bidrar även till att företagets lönsamhet ökar, vilket gör det hela positivt ur flera synvinklar.

Många livsmedelsföretag arbetar redan framgångsrikt för att minimera matsvinnet. Livsmedelsverket har tagit fram några enkla tips för att bidra till ytterligare insatser för att minska matsvinnet, främst för storkök, se informationsbladet *Fem sätt för mindre matsvinn i storkök*.

## 1 Nedkylning

Om företaget har goda rutiner för att ta till vara på maten finns möjligheter att kyla ner överbliven mat för senare användning. För nedkylning av varmhållen mat, se *Kontrollhandbok för storhushåll*, del 2, kap. 3.8.6.1.

## 2 Varor som frysts in

Livsmedel som har passerat bäst före-dag får säljas under förutsättning att de fortfarande är säkra. Informera gärna företagaren om att det, på deras eget ansvar, är tillåtet. Märkning med bäst före-dag talar om till vilket datum producenten garanterar att ett livsmedel har kvar de kvalitativa egenskaper det normalt förknippas med, till exempel viss smak, lukt och textur.

Om livsmedlet har förvarats på rätt sätt har det ofta en god kvalitet en lång tid efter att datumet har passerat, varierande längd beroende varuslag. Bra att tipsa om att varor som frysts in på Sista förbrukningsdag kan användas till mat som värmebehandlas i minst 70°C. Läs mer på *Livsmedelsverkets webbplats*. Att tillämpa "Först in – först ut", eller

För kontrollmyndigheter är det bra att känna till de tips som Livsmedelsverket har tagit fram. Om livsmedelsföretagen redan arbetar med att minska matsvinnet är det bra att fortsätta uppmuntra till detta, under förutsättningar att det inte påverkar livsmedelssäkerheten.

Om du, som inspektör, ser att det finns möjlighet för företaget att minska sitt matsvinn ytterligare kan du ta upp följande frågeställningar som företagaren sen kan fundera vidare på.

– Det är viktigt att komma ihåg är att det alltid är företagen som är ansvariga för att livsmedlen som kommer ut på marknaden är säkra.

"först passerat datum – först ut", vid lagring av varor motverkar att varor i onödan står och blir gamla.

## 3 Oförpackad mat

Överbliven oförpackad mat, till exempel bröd eller dagens lunch kan färdigförpackas för direkt försäljning och säljas senare. När maten säljs över disk eller på likande sätt får livsmedelsinformationen lämnas på ett flexibelt sätt. Se vidare i broschyren *Information om livsmedel som inte är färdigförpackade*.

## 4 Förvaring

Informera om hur olika varor förvaras bäst för ökad hållbarhet, till exempel olika frukter och grönsaker. Läs mer på *Livsmedelsverkets webbplats*.

## 5 Kylvaror

En butik som säljer kylvaror kan välja att frysa ned dessa och sälja som djupfrysta livsmedel om vissa förutsättningar är uppfyllda. Läs mer på *Livsmedelsverkets webbplats*.

## Skilj på "Bäst före-datum" och "Sista förbrukningsdag"

### Mat som passerat "bäst före-datum" behöver inte slängas

Man får använda livsmedel med passerat *bäst-före-datum* under förutsättning att maten är fullgod. Passerat *bäst före-datum* är inte automatiskt grund för anmärkning från livsmedelskontrollen. Har maten förvarats i rätt temperatur är det ingen risk att äta maten efter att *bäst före-datum* har passerats. Ett enkelt sätt att minska svinnet är därför att först titta, lukta och smaka på maten. Lita på dina sinnen! Förutsatt att livsmedlet bedöms som fullgott är det också tillåtet att frysa in färdigförpackade varor med passerat *bäst före-datum* för att sedan värmebehandla dem eller på annat sätt använda dem i matlagning efter att hållbarhetsdatum passerats.

**Extra försiktighet!** Personer med nedsatt immunförsvar, äldre och gravida bör undvika kylförvarade ätfärdiga livsmedel med lång hållbarhet som passerat *bäst före-datum*. Exempel är vakuumpförpackad rökt eller gravad fisk, skivat smörgåspålägg, patéer, och kall färdigmat. Där kan listeria föröka sig. Listeriabakterier förstörs vid upphettning. Listeria är en ovanlig, men allvarlig sjukdom för den som drabbas.

### Tillaga eller frys in livsmedel senast "sista förbrukningsdag"

Det är **inte** tillåtet att sälja eller skänka bort livsmedel *efter* sista förbrukningsdag. Det är inte heller tillåtet att använda sådana livsmedel som råvaror till andra produkter. Men på *sista förbrukningsdag* räknas livsmedlet som fullgott om inget annat tyder på motsatsen.

Det är tillåtet att frysa in livsmedel senast angiven sista förbrukningsdag, för att senare tillaga maten direkt efter upptining. Genom att göra detta kan onödigt svinn undvikas.

### Låg kyltemperatur

Utdrag från Kontrollhandbok – Storhushåll del 2, kapitel 38.1

Hållbarheten kan också förlängas med hjälp av lägre förvaringstemperatur.

En del förskolor och andra små verksamheter kan klara sitt behov av exempelvis mjölkleveranser med en leverans per vecka genom att sänka temperaturen i kylarna.

Mjölken som förvarats i kyltemperatur som är betydligt lägre än förvaringsanvisningen håller sig längre än bäst före datumet och kan fortfarande användas.

Följden blir en miljövinst såväl när det gäller transporter som matsvinn.

### Överbliven mat på gruppboende

Utdrag från Kontrollhandbok – Storhushåll del 2, kapitel 38.6

På ett litet gruppboende sparas ett par portioner som läggs i matlådor som de boende äter dagen efter.

Lådorna ställs en halvtimme på köksbänken för att svalna innan de sätts in i kylskåpet där andra livsmedel förvaras.

Nedkylningen kommer ändå att ta mindre än fyra timmar och varorna i kylskåpet påverkas inte.

Maten är fortfarande säker.

