



Leiðbeiningar

# Merking geymslupóls matvæla

Apríl 2018



## Efnisyfirlit

1. Geymslupolsmerking .....	1
1.1. Ábyrgð og geymslupolsathuganir .....	2
1.2. Á að merkja með lágmarksgeymslupoli eða síðasta notkunardegi ? .....	2
1.3. Markaðssetning eftir að uppgefnu geymslupoli lýkur .....	7
2. Aðrar dagsetningar .....	7
3. Geymsluskilyrði - notkunaraskilyrði .....	7
4. Notkunarleiðbeiningar .....	8

## 1. Geymslupolsmerking

Pökkuð matvæli eiga að vera merkt með dagsetningu geymslupols. Þó eru til undantekningar frá því. Seljandi á að geta veitt kaupanda upplýsingar um geymslupól matvara sem ekki eru forpakkaðar.

---

Til eru 2 form af geymslupolsmerkingu :

- **Lágmarksgeymslupól, þá er merkt á undan dagsetningunni:**
    - „Best fyrir“ ef geymslupól á við ákveðinn dag (gildir til loka þess dags)
    - „Best fyrir lok“ ef geymslupól miðast við mánuð eða ár
  - **Síðasti notkunardagur, þá er merkt á undan dagsetningunni:**
    - „Síðasti notkunardagur“ EÐA „Notist eigi síðar en“
- 

### Lágmarksgeymslupól - „best fyrir“:

Lágmarksgeymslupól („best fyrir“) segir til um hve lengi matvara heldur eiginleikum sínum. Margt getur takmarkað þann tíma t.d. þornun, rakadrægni, þránun, seigja, bragð- og litarbreytingar. Einnig skemmdir af völdum örvera þannig að matur súrnar, fúlnar, myglar o.s.frv.

Merkingin gefur til kynna þann tíma sem matvörunar standast þær gæðakröfur sem ábyrgðaraðili/framleiðandi vörunnar gerir til þeirra.

Matvörur sem eru merktar með lágmarksgeymslupoli:

- mega ekki að vera hættulegar heilsu fólks þó að uppgefinn geymslupólstími sé liðinn
- má selja áfram eftir að uppgefnu geymslupoli lýkur, séu þær í neyslufæfu ástandi. Seljandi skal aðgreina þær frá annarri vöru
- eru hæfar til neyslu ef þær líta eðlilega út, lykta og smakkast eðlilega. Uppfylli matvörur þetta eru neytendur hvattir til að nýta þær vel þó geymslupólstími sé liðinn, til að minnka matarsóun

## Síðasti notkunardagur:

Síðasti notkunardagur er notaður á matvörur sem eru mjög viðkvæmar fyrir örveruvexti þannig að sjúkdómsvaldandi örverur geta fjölgað sér á geymslutímanum og varan þannig orðið hættuleg heilsu, sé hún notuð eftir síðasta notkunardag. Það sem skiptir máli er að varan getur valdið hættu, þó að hún virðist vera í lagi hvað útlit, lykt og bragð varðar.

Merkja skal allar kælivörur með 5 daga geymsluþol eða styttra með síðasta notkunardegi. Auk þess skal merkja aðrar matvörur sem eru örverufræðilega viðkvæmar sbr. ofangreint með þessari merkingu.

## Framsetning

Geymsluþol matvöru á að gefa upp með degi, mánuði og ári, í þessari röð. Þó gildir eftirfarandi:

- **Matvara með geymsluþol minna en 3 mánuði – nóg að merkja dag og mánuð**
- **Matvara með geymsluþol 3 – 18 mánuði – nóg að merkja mánuð og ár**
- **Matvara með geymsluþol yfir 18 mánuði – nóg að merkja ár**

Heimilt er að vísa í hvar á umbúðum má sjá dagsetningu ef dagsetning kemur ekki í beinu framhaldi af merkingunni. Það er engin regla um á hvaða formi slík tilvísun er, en hún má ekki vera villandi þ.e.a.s. neytandinn má ekki vera í vafa um hvað er geymsluþolsdagsetning. Til dæmis er hægt að merkja: „Best fyrir: Sjá botn dósarinnar“, „Best fyrir: Sjá tappa flöskunnar“ eða „Síðasti notkunardagur: Sjá hinn miðann“. Skammstafanir eins og B.F. ætti ekki að nota nema að skýring á merkingunni sé annarsstaðar á umbúðum.

### 1.1. Ábyrgð og geymsluþolsathuganir

Ábyrgðaraðili matvöru (fyrirtæki sem merkir sér matvöru) er ábyrgur fyrir merkingum/upplýsingum um vöruna og ber ábyrgð á að geymsluþol hennar sé rétt metið og rétt merkt. Við ákvörðun á geymsluþoli þarf að leggja faglegt mat á vöruna og þarf sá sem það gerir að hafa þekkingu á hráefnum, vinnsluferli, hreinlæti við framleiðslu, geymsluskilyrðum, samsetningu og eiginleikum vörunnar. Þegar geymsluþolsathuganir eru framkvæmdar þarf að taka tillit til fyrirsjáanlegra skilyrða hvað varðar dreifingu, geymslu- og notkunar vörunnar og tryggja þarf að viðmiðanir varðandi öryggi matvæla séu uppfylltar. Ekki er því raunhæft að miða við að vara sé allan geymslutímann við kjörhitastig (0-4°C) þegar athuganir á geymsluþoli eru gerðar. Eðlilegt gæti verið að miðað sé að við að varan sé þrjá fjórðu hluta geymslutímans við 4-5°C en einn fjórða hluta við 7-8°C en það getur þó verið breytilegt eftir árstíðum og þarf að taka tillit til þess einnig.

Aðrir en ábyrgðaraðili hafa ekki heimild til að lengja geymsluþol matvöru með endurmerkingu eða umpökkun. Komi af einhverjum ástæðum upp þörf til að lengja geymsluþol s.s. vegna mistaka skal hafa samráð við eftirlitsaðila fyrirtækisins (Heilbrigðiseftirlit/Matvælastofnun) áður en það er gert.

### 1.2. Á að merkja með lágmarksgeymsluþoli eða síðasta notkunardegi ?

Ákvörðun um hvort merkja skal matvöru með lágmarksgeymsluþoli („best fyrir“) eða síðasta notkunardegi skal endanlega tekin af þeim aðila sem er ábyrgur fyrir merkingu vörunnar. Áður en ákvörðun er tekin skal fara fram nákvæmt mat á vörunni. Mat á því hvort matvara getur verið hættuleg

heilsu neytenda við lok geymslupols, á að byggja á áhættumati á vörunni. Meta þarf geymslupól með tilliti til matvælaöryggis.

Mat á geymslupóli vöru á að byggjast á líkum á sjúkdómsvaldandi örverum í henni og möguleikum þeirra til að fjölga sér á geymslutímanum. Hætta á fjölgun er metinn út frá eðlis- og efnafræðilegri samsetningu vöru (s.s. pH, vatnsvirkni, saltinnihaldi og innihaldi aukefna), framleiðslu- og þökkunaraðferðum (s.s. hættu á að örverur berist í vöruna eftir hitameðhöndlun), ásamt raunverulegum geymsluskilyrðum í dreifingarferli.

Framleiðendur þurfa að ákveða og skilgreina sérstaklega hvort matvæli sem sem þeir framleiða, séu tilbúin til neyslu. Ef svo er þarf að skilgreina þau sérstaklega sem „matvæli tilbúin til neyslu“ í gæðahandbók fyrirtækisins en slík matvæli verða að uppfylla viðeigandi matvælaöryggisviðmið fyrir *Listeria monocytogenes* (hér eftir nefnd Listeria) skv. reglugerð um örverufræðileg viðmið. Til staðar verður jafnframt að vera sýnatökuáætlun sem byggir á áhættumati fyrirtækisins.

#### 1.2.1. Kælivara sem er ekki tilbúin til neyslu

Hér er átt við kælivöru, sem á að gegnumelda áður en hennar er neytt. Áhættan (örverur) sem kann að vera til staðar í vörunni eyðist við rétta meðhöndlun (næga hitun) hennar. Leiðbeiningar um nægilega hitun skulu vera á umbúðum ef hætta er á sjúkdómsvaldandi örverum. Almennt má merkja kælivörur sem ekki eru tilbúin til neyslu með lágmarksgeymslupóli („best fyrir“) sé geymslupólið meira en 5 dagar. Það á þó einna helst við um lítið unnin matvæli, s.s. heila kjötvöðva. Ferskt kjúklingakjöt og allt hakkað kjöt ætti almennt að merkja með síðasta notkunardegi vegna þess hve viðkvæmar þessar vörur eru fyrir örveruvexti.

#### 1.2.2. Kælivara sem er tilbúin til neyslu

Hér er átt við kælivöru sem er tilbúin til neyslu eða sem á að hita einungis í þeim tilgangi að auka neyslugæði þ.e. má borða án þess að hita (bökur, bollur o.fl.).

Ef sjúkdómsvaldandi örverur geta fjölgað sér yfir viðmiðunarmörk á geymslutímanum, getur varan orðið hættuleg til neyslu. Þetta verða framleiðendur ávallt að hafa í huga og taka mið af við ákvörðun dagsetningu geymslupols vöru. Geymslupolsmerking kælivöru sem er tilbúin til neyslu á að vera „síðasti notkunar dagur“ eða „notist eigi síðar en“. Þó eru undantekningar á því þ.e. einstaka kælivörur sem eru tilbúin til neyslu geta verið þeim eiginleikum gæddar að:

- hættulegar örverur geta ekki fjölgað sér þannig að neytendum stafi hætta af, eða
- skemmdareinkenni koma í ljós áður en varan getur orðið hættuleg til neyslu, þannig að neytandinn mun forðast að borða hana.

Þá getur átt við að merkja vöruna með lágmarksgeymslupóli (Best fyrir).

Við mat á því hvort vara getur orðið hættuleg til neyslu, er sérstaklega mikilvægt að taka mið af Listeriu og möguleikum hennar til að fjölga sér í matvælum. Ef vara er tilbúin til neyslu og er þannig samsett að Listeria getur fjölgað sér yfir viðmiðunarmörk á geymslupólstímanum, sé hún til staðar í upphafi, ætti undantekningarlaust að merkja hana með síðasta notkunardegi. Einnig getur þurft að líta til annarra sjúkdómsvaldandi örvera.

### Kælivörur sem eru tilbúnar til neyslu en teljast öruggar m.t.t. Listeriu;

- Vörur sem eru hitameðhöndlaðar í endanlegum umbúðum með aðferð sem dugir til gerilsneyðingar (t.d. að kjarnhiti nái 72°C í 2 mín)
- Ferskt óskorið og óunnið grænmeti og aldin að undanskildum spírum
- Vörur sem uppfylla eitt eða fleiri af eftirfarandi skilyrðum:
  - pH <4,4
  - aw (vatnsvirkni) <0,92
  - pH <5,0 og aw (vatnsvirkni) <0,94
  - Frosin matvæli
  - Annað sem sýnt er fram á með gögnum um að takmarki vöxt Listeriu.

Ef niðurstaðan er sú að kælivara er merkt með lágmarksgeymsluþoli (Best fyrir) þarf ábyrgðaraðili að rökstyðja, með haldbærum vísindarökum eða rannsóknagögnum, að varan sé ekki hættuleg til neytendum eftir að dagsetning lágmarksgeymsluþols er liðin (a.m.k. í tíma sem er 40-50% lengri en tilgreindur geymsluþolstími vörunnar). Stundum er stuðst við notkun tölfraðilegra spálíkana til að meta örveruvöxt ef eiginleikar vörunnar eru vel þekktir og vísindaleg gögn liggja fyrir um hegðun örvera við sambærileg skilyrði (eins vörur). Einnig geta framleiðendur látið rannsóknarstofur framkvæma rannsóknir til að meta hvernig örverur hegða sér í vörunni, t.d. með s.k. áskorunarprófi (e. Challenge test).

#### 1.2.3. Aðrar matvörur

Matvörur aðrar en kælivörur, er rétt að merkja með lágmarksgeymsluþoli (Best fyrir) ef neytendum stafar ekki hættu af neyslu þeirra eftir best fyrir“ dagsetningu. Dæmi eru frystivörur, þurrvörur og fleira.

#### Tryggjum öryggi

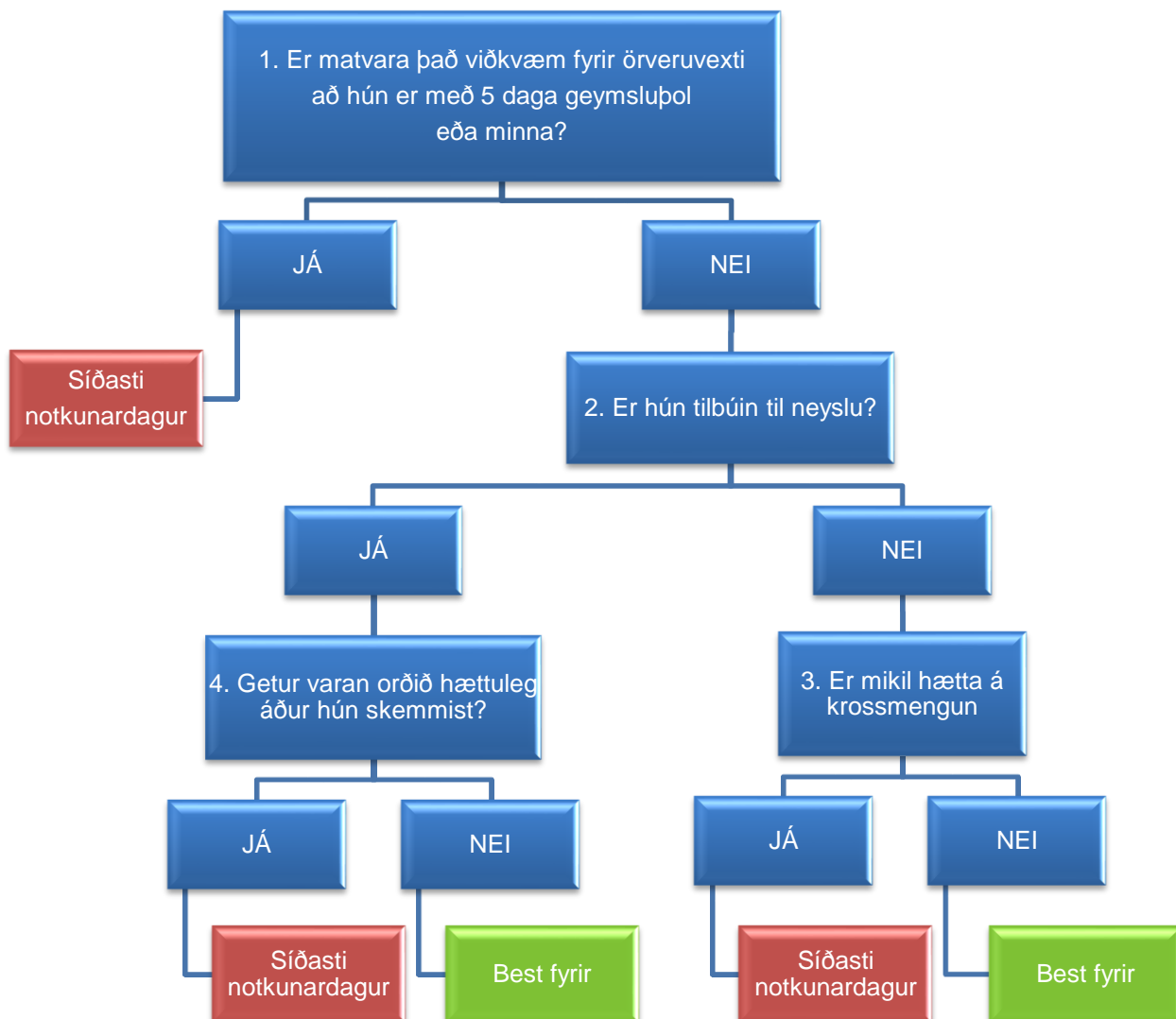
merkjum matvöru með síðasta notkunardegi,  
ef hún getur orðið hættuleg áður en augljóst er að hún er farin að skemmast

#### Minnkum matarsóun

merkjum matvöru með lágmarksgeymsluþoli  
ef hún er örugg til neyslu eftir „best fyrir“ dagsetningu

### 1.2.4. Ákvörðun um form geymsluþolsmerkingar

Nota má ákvörðunartré til hliðsjónar við ákvörðun um hvort nota á „Best fyrir“ merkingu eða „Síðasta notkunardag“ til merkingar á geymsluþoli matvara.



Skýringar við spurningar í ákvarðanatré:

#### 1. Er matvara mjög viðkvæm örverufræðilega (þ.e.a.s. skemmist innan ca 5 daga)

JÁ - getur t.d. átt við fiskhakk, kjötfars, hakkað kjöt, gúllas, viðkvæm salöt, skorna ferska ávexti

→ **Síðasti notkunardagur**

NEI → fara í spurningu 2

2. Fyrir matvörur sem geymast a.m.k. 5 daga er spurt:

#### Er matvaran tilbúin til neyslu (þ.e. ekki þarf að gegnumhita matvöruna fyrir neyslu)

JÁ – getur átt við vörur eins og kjötalegg, majonessalöt, mjólk, kex → fara í spurningu 4.

NEI – hér er átt við matvæli sem ætlast er til að séu hituð nægilega (í a.m.k. 72°C) til að eyða örverum sem annars gætu valdið hættu við neyslu - getur t.d. átt við ferskt og frosið kjöt eða forelduð matvæli sem á að hita nægilega fyrir neyslu skv. leiðbeiningum um eldun sem er á umbúðum.

NEI → fara í spurningu 3

3. Fyrir matvæli sem ætlast er til að séu elduð fyrir neyslu til að eyða örverum sem gætu valdið hættu er spurt

**Er matvaran svo viðkvæm fyrir vexti sjúkdómsvaldandi örvera að hún getur valdið hættu vegna aukinnar hættu á krossmengun við meðhöndlun?**

JÁ – getur átt við vörur eins og ferskan kjúkling og hakkað kjöt → **Síðasti notkunardagur**

NEI – getur átt við frosið kjöt og ferskt kjöt annað en kjúklingakjöt og hakkað kjöt → **Best fyrir**

4. Fyrir matvörur sem eru tilbúnar til neyslu er spurt:

**Getur matvaran orðið hættuleg heilsu fólks áður en augljóst er að hún er skemmd?**

JÁ – getur átt við álegg, samlokur, reyktan lax, grafinn lax, majonessalöt o.fl. → **Síðasti notkunardagur**

Einnig á þetta við matvæli og tilbúna rétti sem á að létthita fyrir neyslu, sbr. pylsur og ýmis konar kjöt- og fiskibollur.

NEI – getur átt við álegg með lága vatnsvirkni eða matvæli með lágt pH, mjólkurvörur, og ýmis matvæli sem geymd eru við stofuhita s.s. hrökkbrauð, þurrt pasta, mjöl og niðursoðin matvæli → **Best fyrir**

Eftirfarandi eru dæmi um hvaða geymslupolsmerking getur átt við mismunandi gerðir af vörum. Líta skal á dæmin sem leiðbeiningar við þær athuganir sem framleiðandi/ábyrgðaraðili þarf að gera við ákvörðun á geymslupolsmerkingu.

Gerð vöru	Síðasti notkunardagur:	Lágmarksgeymslupól „Best fyrir“:
Mjólk og sýrðar mjólkurvörur		Getur verið merkt með lágmarksgeymslupóli.
Niðursneitt álegg	Kælivara tilbúin til neyslu, sem ber almennt að merkja með síðasta notkunardegi	Ef varan er þannig samsett eða eiginleikum gædd að Listeria eða aðrar sjúkdómsvaldandi örverur geta ekki vaxið yfir viðmiðunarmörk á geymslupólstíma (sjá kafla 1.2.2.) getur hún verið merkt með lágmarksgeymslupóli (*)
Kaldreyktur fiskur	Kælivara tilbúin til neyslu, sem ber almennt að merkja með síðasta notkunardegi	Ef varan er þannig samsett eða eiginleikum gædd að Listeria eða aðrar sjúkdómsvaldandi örverur geta ekki vaxið yfir viðmiðunarmörk á geymslupólstíma (sjá kafla 1.2.2.) getur hún verið merkt með lágmarksgeymslupóli (*)
Grafinn fiskur	Kælivara, tilbúin til neyslu, sem ber að merkja með síðasta notkunardegi	
Réttir tilbúnir til neyslu s.s. -Bökur -Vörur hitaðar vegna neyslugæða (fiskbollur, pylsur, kjötbollur)	Kælivara, tilbúin til neyslu, sem ber almennt að merkja með síðasta notkunardegi	Ef varan er hitameðhöndluð nægilega í umbúðunum, eða pakkað þannig að hún mengast ekki eftir hitun getur hún verið merkt með lágmarksgeymslupóli
Tilbúin matvæli -Samlokur -Salat	Kælivara, tilbúin til neyslu, sem ber að merkja með síðasta notkunardegi	

Majones salöt	Kælivara, tilbúin til neyslu, sem ber almennt að merkja með síðasta notkunardegi	Ef varan er þannig samsett eða eiginleikum gædd að Listeria eða aðrar sjúkdómsvaldandi örverur geta ekki vaxið yfir viðmiðunarmörk á geymslupolstíma (sjá kafla 1.2.2.) getur hún verið merkt með lágmarksgeymslupoli (*)
Skornir ávextir og grænmeti og spírur	Ber almennt að merkja með síðasta notkunardegi	Ef varan er þannig samsett eða eiginleikum gædd að Listeria eða aðrar sjúkdómsvaldandi örverur geta ekki vaxið yfir viðmiðunarmörk á geymslupolstíma (sjá kafla 1.2.2.) getur hún verið merkt með lágmarksgeymslupoli (*)
Ferskt kjöt /fiskur (eldað fyrir neyslu)	Ferskt kjöt og fisk ætti almennt að merkja með síðasta notkunardegi ef varan er mjög viðkvæm fyrir skemmdum. Ferskan kjúkling og hakkað kjöt og fisk ber að merkja með síðasta notkunardegi.	Ef varan er meðhöndluð þannig að geymslupolið lengist umtalsvert s.s. með lofttæmdum / loftskiptum umbúðum, gæti „best fyrir“ merking átt rétt á sér.

(\*) Ef varan er merkt með „best fyrir“ þarf ábyrgðaraðili að sýna fram á að Listeria geti ekki vaxið yfir viðmiðunarmörk á geymslupolstímanum og einnig eftir að dagsetningin er liðin. Framleiðandi þarf að leggja fram gögn til að rökstyðja að varan er örugg til neyslu.

### 1.3. Markaðssetning eftir að uppgefnu geymslupoli lýkur

Markaðssetja má matvörur með lágmarksgeymslupoli þ.e. „Best fyrir“ og „Best fyrir lok“ þó komið sé fram yfir þá tímasetningu, að því gefnu að matvara sé enn hæf til neyslu. Aðgreina þarf útrunnar vörur frá öðrum matvörum. Ef smásöluverslun markaðssetur útrunna matvöru, er það á ábyrgð verslunarinnar að matvaran sé ennþá hæf til neyslu.

Matvörur merktar með „Síðasta notkunardegi“ (eða „Notist eigi síðar en“) má ekki markaðssetja eftir að sá dagur er liðinn.

## 2. Aðrar dagsetningar

Auk merkingar á geymslupoli má merkja aðrar dagsetningar s.s. framleiðsludag og/eða pökkunardag en ávallt skal gæta þess að slík merking sé ekki villandi eða skapi rugling fyrir neytandann. Skylt er að merkja frystidagsetningu í vissum tilvikum á kjöt- og fiskvörur.

## 3. Geymsluskilyrði - notkunarskilyrði

Ef veita þarf leiðbeiningar til að tryggja örugga geymslu og notkun matvöru, á að vera leiðbeinandi texti á umbúðum.

Ef geymslupól matvöru er háð því að hún sé geymd við ákveðin skilyrði, á að gefa leiðbeiningar um þau geymsluskilyrði. Til dæmis á það við um vöru sem á að geyma við 0-4°C til þess að hún haldi eiginleikum sínum allan geymslupolstímann. Sama á við um frystivöru. Önnur dæmi eru t.d. vörur sem þarf að geyma á þurrum, svöllum eða dimmum stað.



Með matvörum sem merktar eru með Síðasta notkunardegi (eða „Notist eigi síðar en“) eiga alltaf að fylgja leiðbeiningar um geymsluskilyrði.

### Eftir opnun

Gefa á leiðbeiningar um geymslupól eftir opnun og geymsluleiðbeiningar ef það er nauðsynlegt fyrir neytendur til að tryggja örugga notkun og án þeirra geti upplýsingar um matvöruna talist ónógar eða villandi.

### Rétt meðhöndlun

Nauðsynlegt getur verið að hafa leiðbeinandi texta til að tryggja örugga meðhöndlun matvöru. Það gildir sérstaklega um:

- Vörur sem þarf að gegnumhita fyrir neyslu, vegna hættu á sjúkdómsvaldandi örverum
- Vörur sem nauðsynlegt er að gæta sérstaks hreinlætis við meðhöndlun vegna hættu á krossmengun
- Vörur sem eru ekki vel þekktar, eða sem þarfnast meðhöndlunar sem er ekki vel þekkt

Framleiðandi skal hafa tryggt og sannreynt að þær leiðbeiningar sem hann gefur um eldun tryggji að varan nái réttu hitastigi (kjarnhita).

## 4. Notkunarleiðbeiningar

Veita skal notkunarleiðbeiningar eftir þörfum til að tryggja rétta meðhöndlun s.s. um hitun, þíðingu, tilreiðslu, þynningu á þykktum matvælum.