

From: [Freddy Lindorff Bager](#)

To

Sent: Friday, April 28, 2006 8:07 AM

Subject: "Kødsandalen"

Se her, hvor nemt man kan komme snyd med datomærkning til livs.

Da jeg var ung, var der på noget af kødet stemplet et nummer med blå farve, det har muligvis ikke været ugiftigt, men det tænkte man ikke så meget på den gang.

Så her kommer mit forslag: Ethvert slagteri eller pakkeri skal stemple hvert enkelt stykke kød med et fortløbende nummer for hver dag, der bliver produceret på virksomheden. Dette nummer kan naturligvis også indeholde oplysning om oprindelse og hvilken virksomhed det drejer sig om.

Her kommer så pointen! Nummeret skal offentliggøres på Internettet, så alle og enhver, kan se hvor gammelt kødet er. På Internettet skal det naturligvis også fremgå, hvad holdbarheden er for det enkelte produkt. Da stemplet er på selve kødet, kan det vel ikke lade sig gøre at tø det op for at ændre det. Naturligvis skal der på pakningen stadig være datomærkning med mere.

Stempelfarven må kunne laves af noget ugiftigt, for eksempel frugtfarve.

Med venlig hilsen

Freddy Lindorff Bager
Kirkebækvej 73
8800 Viborg