

Lisbeth Eriksen, Gyvermosen 2, Åstrup 5600 Faaborg, tlf. 22580925

## **Til foletingets fødevare udvalg**

### **Fødevarespild og ”bedst før”**

”Mindst holdbar til” skal, hvis jeg har forstået det rigtigt, erstattes med ”bedst før” i den hensigt at undgå fødevarespild. Jeg tvivler på, at det vil virke efter hensigten. Jeg og sikkert mange andre har gjort den erfaring, at mange varer mister deres friske kvalitet længe før udløbsdatoen. Derfor går vi efter pakkedatoen og køber kun varer kort tid efter, at de er pakket. F.eks. mister K- og Gråstensalater deres friskhed i løbet af 8-10 dage efter pakkedatoen, selv om mærkningen ”mindst holdbar til” på dette tidspunkt ligger flere uger længere fremme. Det samme gælder i øvrigt flødeboller. For at sætte sagen på spidsen så ligger disse og mange andre produkters ”bedst før”tidspunkt langt tidligere end holdbarhedsdatoen. Man kan med andre ord ikke bare erstatte ”mindst holdbar til” med ”bedst før”, da disse tidspunkter ikke er sammenfaldende.

Hertil kommer så ansvarsproblemet. Hvis man spiser noget et par dage efter ”bedst før”datoen, og bliver syg af det, hvem har så ansvaret?

”Bedst før”mærkning får med andre ord ikke mig og andre kvalitetsbevidste forbrugere til at ændre adfærd, vi vil stadig se på pakkedatoen og fravælge de varer, der efter vores erfaring har mistet deres friskhed og andre væsentlige kvaliteter.

En anden vej frem kunne være, at få producenter og forhandlere til at ændre adfærd, så de ikke producerer og bestiller mængder af varer, der mister deres kvalitet, inden de kan blive solgt.

I øvrigt mener jeg, at det bør påbydes, at der anføres pakkedato på alle varer, der sælges færdigpakke, også frugt og grønt. Der er ofte tale om varer, som man ikke kan tage i hånden og se og mærke rigtigt.

God arbejdslyst

Lisbeth Eriksen