



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och
jordbruksvetenskap
Institutionen för livsmedelsvetenskap

Matsvinn i butik – Hur påverkar livsmedelslagstiftningen?

Food legislations effect on food waste in supermarkets

Helena Martinsson

Institutionen för livsmedelsvetenskap

Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap- kandidatarbete, 15 hp, G2E

Agronomprogrammet - livsmedel

Publikation/Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för livsmedelsvetenskap, nr 398

Uppsala, 2014

Matsvinn i butik – Hur påverkar livsmedelslagstiftningen?

Food legislations effect on food waste in supermarkets

Helena Martinsson

Handledare: Mattias Eriksson, Sveriges lantbruksuniversitet,
Energi och teknik

Examinator: Lena Dimberg, Sveriges lantbruksuniversitet
Livsmedelsvetenskap

Omfattning: 15 hp

Nivå och fördjupning: G2E

Kurstitel: Självständigt arbete i livsmedelsvetenskap

Kurskod: EX0669

Program/utbildning: Agronom - Livsmedel

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2014

Serietitel: Publikation/Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för livsmedelsvetenskap
nr: 398

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: matsvinn, livsmedelslagstiftning, märkningslagstiftning, bäst före-datum, sista förbrukningsdag

Sammanfattning

Stora mängder livsmedel kastas i onödan och det sker i flera led i distributionskedjan. Från primärproduktion till slutkonsument slängs mat av olika anledningar. Det är i hemmet mest mat kastats men även i tidigare led kastas betydliga mängder. I den här studien undersöktes om det finns lagliga hinder som gör att mat kastas i butik eller om det är livsmedelsbranschens riktlinjer och rutiner som orsakar svinn. Studien bestod av litteraturstudier samt intervjuer med två livsmedelsinspektörer och miljöansvarig respektive färskvaruchef från två olika butiker i Uppsala. Ytterligare undersöktes inspektörernas och de anställdas perspektiv på problemet och om de anser att lagen bidrar till matsvinn.

Branschriktlinjerna var i många fall upprättade striktare än vad lagen kräver. Säljbarhet prioriterades framförallt, därför kastades t.ex. mat som passerat bäst föredatum trots att det inte är ett krav av lagen. Utöver det fanns det motsättningar i butikerna som gjorde att de inte kunde hantera svinn på ett ultimatum sätt, exempelvis att de hade rutin på att kasta varmhållna produkter efter en viss tidpunkt eller sortera bort grönsaker med fläckar på. Märkningslagstiftningen var i vissa fall begränsande. Färdigförpackade produkter som hölls i värmeskåp fick märkas endast en dag fram i tiden medan oförpackade produkter kunde märkas med fem dagar fram i tiden om de kylades först. Samma produkt med olika lång hållbarhetsmärkning som kan bidra till att butiker och konsumenter kastar varan i onödan. Märkning med bäst före-datum verkade också bidra till att mat kastades i onödan, då främst i hemmet. Märkningen är ett krav av lagen och bidrar på grund av okunnsighet av konsument till att mat kastas. Att hantera det svinn som uppstår är en viktig del i att minska de utsläpp som uppstår i livsmedelsindustrin. Lagstiftning om att animaliskt avfall måste sorteras och upphettas innan det kan ges som foder till produktionsdjur har satt stopp för den möjligheten. I teorin går det fortfarande att använda svinn till foder men praktiska och ekonomiska hinder kommer i vägen. Baserat på dessa fynd fann studien att lagstiftningen ibland får konsekvensen att mat svinnas. Men det finns inga direkta hinder och därför har studien inte funnit belägg för att lagstiftningen bidrar till att mat kastas i onödan.

Nyckelord: matsvinn, livsmedelslagstiftning, märkningslagstiftning, bäst föredatum, sista förbrukningsdag

Abstract

Throughout the food distribution chain a lot of food is wasted unnecessary. Most of the food is thrown away in peoples homes, but a substantial amount is thrown away at earlier stages. This study investigates if there are any legal obstacles that cause food waste in supermarkets or if it is the strict guidelines put by the stores that is the cause. The information for the study is collected from literature and from interviews with two food inspectors, one manager for perishable products and one person in charge of environmental questions. Also the inspectors perspective of the problem and if they think the law causes food waste is investigated.

The guidelines the stores follow are in many cases stricter than the law demands. How well a product sells is highly prioritized, that's why food that past the expiry date is thrown even though it's not required by law. In addition contradictions in the store makes them not always handle waste in an optimal way. For example they have routines that make them throw products that have been heated for a certain amount of time or sort out fruit that has spots on them. In some cases the labeling of products was a problem. Products that were pre-packed and held at a temperature above 60°C could be marked with an eat-by date one day from when it was packed. Products that were not pre packed could have an eat-by date five days from when it was heated when it was chilled and packed. The same product but with different eat-by dates. This difference in labeling might contribute to supermarkets and consumers throwing food unnecessarily. The labeling with an eat-by date on various products is also a reason that people throw food in their homes. The labeling is mandatory by law and ignorance from the consumers makes them throw food based on the date and not if the food is spoiled or not. To handle the waste that arises is an important part in reducing the environmental impact that food production creates. There is a law that says that animal waste has to be sorted and heated before it can be used as feed for farm animals. This law fills an important function in preventing spreading of disease. In theory it is still possible to use waste as feed, but practical and economic reasons makes it difficult. Based on these findings the study shows that the legislation sometimes contributes to food being wasted. But there seems to be no direct obstacles and therefore the study cannot say that the legislation causes food waste.

Keywords: Food waste, food legislation, food labeling, eat-by date, expiry date

Innehållsförteckning

1. Inledning	5
1.1 Mål & Syfte	7
1.2 Problembeskrivning	8
1.2.1 Mycket svinn av färskvaror	8
1.2.2 Lägre förvaringstemperatur för längre hållbarhet	9
1.2.3 Märkning med bäst före-datum ett krav av lagen	9
1.2.4 Märkningslagstiftningen ställt till problem	10
1.2.5 Datummärkning på ägg	11
1.2.6 Matsvinn till djurfoder	12
2. Material och metod	13
3. Resultat och diskussion	14
3.1 Frysa köttfärs på sista förbrukningsdag	14
3.2 Butiksgrillad kyckling, varmhållning & datummärkning	15
3.3 Bäst före-datumets roll för matsvinn	17
3.4 Datummärkning för ägg	19
3.5 Matsvinn till foder	20
3.6 Orsakar lagstiftningen matsvinn?	22
4. Slutsats	24
Referenslista	25
Bilagor	30
Bilaga 1	30
Bilaga 2	33
Bilaga 3	40
Bilaga 4	44

1. Inledning

Det är stora mängder matavfall som produceras i Sverige och varje led i livsmedelskedjan bidrar till svinnet. Det mesta svinnet uppstår i hushållen men det är även en betydande mängd som uppkommer i tidigare led. I tabell 1 visas mängderna matavfall som uppstod i de olika leden 2012 (Naturvårdsverket, 2014a).

Mycket av den mat som slängs är fullgod att äta. Det orsakar onödiga utsläpp vid produktion av maten. Det är också oekonomiskt att producera livsmedel som aldrig konsumeras (Eriksson & Strid, 2013). Att minska mängden matavfall i samtliga led i distributionskedjan är en av de åtgärder som måste tas för att få ett resurseffektivare samhälle. I naturvårdsverkets rapport matavfallsmängder i Sverige uppskattades det att 91 % av de livsmedel som slängs i butik är matsvinn, mat som skulle kunna konsumerats. Om maten aldrig producerats hade miljöpåverkan från livsmedelsproduktionen varit betydligt mindre (Naturvårdsverket, 2014 a).

Beroende på var i distributionskedjan maten slängs har livsmedlen olika stor klimatpåverkan. För till exempel sallad är inte påverkan från odlingsledet så stort. Transport och förpackningar gör att det blir mer klimatpåverkan om salladen slängs i butik eller hemma hos konsument. Ur en miljöaspekt är det därför av intresse att minska mängden mat som slängs i butik eftersom handeln kommer sent i distributionskedjan (Naturvårdsverket, 2014 b).

Det finns också en avfallshierarki som fungerar som riktlinje för vilka alternativ för avfallshantering som är mest miljövänliga. Att förebygga att mat produceras i onödan anses vara det bästa alternativet, att återanvända maten kommer på andra plats och att kasta mat anses vara det sämsta alternativet (EG 2008/98). Bild 1 visar att högsta prioritet för att hantera svinn är att skänka mat till konsumtion av människor, till exempel till välgörenhetsorganisationer. Ett annat sätt att återanvända maten är att använda den till djurfoder. Att använda maten till djurfoder hamnar över både kompostering och produktion av biogas ur ett resurseffektivt perspektiv. Att producera biogas eller göra kompost borde vara ett alternativ om det av någon anledning inte går att göra djurfoder av matsvinnet (Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright & Ujang, 2014).

Avfallshierarkin



Bild 1: Avfallshierarkin i form av en upp- och nersvänd pyramid. Det mest resurseffektiva finns i toppen av pyramiden medan det minst resurseffektiva finns i botten av pyramiden (Environmental Protection Agency, 2014).

Genom olika åtgärder går det att minska svinn, men det är också viktigt att det svinn som skapas tas om hand på bästa sätt. Konsekvenserna av att mat slängs kan minskas genom att använda sig av högre nivåer i hierarkin (bild 1). Genom att välja en så hög nivå som möjligt minskar inte bara utsläppen utan det är också mer ekonomiskt och socialt hållbart. Ett annat alternativ är att skänka mat till välgörenhetsorganisationer så behövande människor kan bli mätta på mat som annars slängs (Environmental Protection Agency, 2014).

Tabell 1. Mängder matavfall som uppkom i olika sektorer i Sverige 2012 (Naturvårdsverket, 2014 a).

Uppkommet matavfall 2012			
Sektor	Ton	Kg/person	% varav onödigt
Jordbruk och fiske	-	-	-
Industri	171 000	18	-
Livsmedelsbutiker	70 000	7	91
Reastaurang	142 000	15	62
Storkök	58 000	6	52
Hushåll	771 000	81	35
Totalt	1 211 000	127	-

Värdena kommer från både osorterat och sorterat avfall och är beräknat från plockanalyser. Flytande livsmedel är inte medräknat för andra sektorer än industri. Totalmängden är därför underskattad. För primärproduktion inom jordbruk och fiske saknas data så det går inte att skatta svinnet för denna sektor (Naturvårdsverket, 2014 a).

Det finns flera anledningar till varför det slängs mat i butik. Butikerna ansvarar för att produkterna är tjänliga som föda när de säljs, därmed slänger de mat innan den har försämrad kvalitet. Butikerna väger även in bäst före-datum när de slänger mat, vilket innebär att mat slängs innan den blivit oätbar. Eftersom ansvaret är lagt på butikerna förekommer det interna regler och standarder inom livsmedelssektorn utöver livsmedelslagstiftningen (Waarts, Eppink, Oosterkamp, Hiller, van der Sluis & Timmermans, 2011). Det är inte klarlagt hur livsmedelslagstiftningen påverkar matsvinn. Därför behöver det undersökas vilka direkta och indirekta hinder som är kopplade till lagen för att se över eventuella lösningar till problemet.

1.1 Mål & Syfte

Syftet med studien var att undersöka om livsmedelslagstiftningen eller den praktiska tillämpningen av den är en grundorsak till att matsvinn uppstår. Studien analyserade dels om det finns direkta hinder i lagen och även om branschen på eget initiativ upprättar alltför strikta regler baserat på lagen. Även livsmedelsinspektö-

rernas roll undersöktes för att se om deras tillsyn har någon inverkan på svinn. Målet var att påvisa strukturella problem som orsakar matsvinn så att dessa kan uppmärksammas och på sikt åtgärdas så att svinn kan reduceras.

1.2 Problembeskrivning

Det finns flera scenarion som dyker upp när det undersöks om huruvida tillämpning av lagen bidrar till matsvinn. Datummärkning är en del eftersom den är omdiskuterad i matsvinnssammanhang och ofta får mycket uppmärksamhet när det kommer till att mat slängs i onödan, då främst i hemmet. Datummärkning misstänks även bidra till svinn när det kommer till teknikaliteter i butik, exempelvis att butiker inte säljer varor efter att bäst före-datummärkning passerat eller att vissa varor inte kan märkas om vid ändrade förvaringsförhållanden som förlänger hållbarheten. För att göra resursförbrukningen så liten som möjligt är det av intresse att maximera nyttan för det svinn som uppstår. Att använda svinn till foder är en lösning som har potential att reducera konsekvenserna av att mat produceras i onödan.

1.2.1 Mycket svinn av färskvaror

En studie gjord på Sveriges lantbruksuniversitet undersökte hur mycket svinn det var av färskvaror i sex butiker. Svinn innefattade hur mycket som slängdes i butik samt hur mycket som slängdes redan innan det nådde butikshyllorna. Dessa varor returnerades eller slängdes i butiken på grund av att butiken ansåg att varorna hade undermålig kvalitet. Av frukt och grönt slängdes 3% redan innan varorna kom in i butiken och 1,3% slängdes efter att de exponerats på hyllorna. Tomater var en av de varor som slängdes mest, totalt 106 ton under en tvåårsperiod i de sex butikerna. Vissa av varorna svinnades mer än andra. Av frukt och grönt var det 5 produkter som stod för 48 % av det totala svinnet. För varugrupperna ost, andra mjölkprodukter, chark och kött var det 8 produkter inom varje varugrupp som stod för mellan 22 och 39 % av svinnet. Några av de produkter som svinnades mest var tomater, bananer, sallad, mjölk, korv och köttfärs (Eriksson, 2012).

Köttfärs och grillad kyckling utgjorde en stor del av svinnet för köttprodukter. Kycklingen stod för 4,7 % av svinnet och nötfärs + blandfärs stod för 10,8 %.

Därför är dessa produkter lämpliga att fokusera på eftersom det finns potential att minska svinnet (Eriksson, 2012).

1.2.2 Lägre förvaringstemperatur för längre hållbarhet

Ibland skulle det vara praktiskt att frysa livsmedel med sista förbrukningsdag som tidigare var kylvara. Då skulle varorna kunna säljas vid ett senare tillfälle istället för att slängas. Köttfärs är en produkt som lätt blir förstörd av mikroorganismer och är därmed märkt med sista förbrukningsdag. Skulle produkten få frysas för senare försäljning skulle svinnet kunna minskas. Det är svårare för butikerna att beräkna hur mycket de kommer att sälja av varor med kort försäljningstid jämfört med varor som kan stå på hyllorna under en längre tid. Därför skulle köttfärs och liknande produkter svinna mindre om de tilläts frysas på sista förbrukningsdag och sedan säljas i fryst tillstånd. Det är dock inte tillåtet att frysa lättfördärliga livsmedel som tidigare förvarats som kylvara för senare försäljning och detta kan vara en bidragande orsak till svinnet (Jensen, Båth & Lindberg, 2013).

En annan lösning kan vara att sänka temperaturen i kylarna för att förlänga hållbarheten på produkter så att de kan saluföras längre. I praktiken skulle en ändring av datummärkningen som är anpassad för de lägre temperaturerna vara nödvändig. Att sänka temperaturen i kylarna som det ser ut nu skulle vara verkningslöst eftersom datumen ändå är anpassade för en högre temperatur (Jensen m.fl., 2013). Livsmedel som köttfärs betraktas som mycket lättfördärligt och måste därför vara märkta med sista förbrukningsdag. Även om butikerna skulle sänka temperaturen i kylen så att livsmedlet egentligen får längre hållbarhet är det inte tillåtet att sälja varor som passerat sista förbrukningsdag (LIVSFS 2004:27).

Butiksmald köttfärs har idag enligt branschriktlinjerna en hållbarhet på två dagar från att den malts. Tidigare var det en dag från malning, men nu har ny forskning visat att den håller längre (Svensk dagligvaruhandel, 2013). Färs förpackad i modifierad atmosfär (MAP) har en hållbarhet på 7-10 dagar. Hållbarheten varierar beroende på vilken förpackningsmetod som används (Lagerstedt, 2011).

1.2.3 Märkning med bäst före-datum ett krav av lagen

Att märka varor med bäst före-datum krävs av lagen sedan 1971. Märkningen fanns redan innan men användes då frivilligt av livsmedelsföretagen. Den kom till för att ersätta sista förbrukningsdag på vissa varor. Den nya märkningen skulle

vara mer tillåtande och mera flexibla uttryck skulle användas för att ge konsumenten möjlighet att avgöra själv om varan fortfarande var ätlig. Producenterna skulle nu få välja själva vilken av märkningarna de ville använda sig av (Prop. 1971:61).

Bäst före-datumet sätts av producenterna och det är deras garanti för att varan har en viss kvalitet till minst det datumet under rätt förvaringsförhållanden. Det viktigaste för producenterna är att varan har de egenskaper som förväntas av livsmedlet. Tester som utförs för att kontrollera kvalitén på livsmedlet är främst kvalitativa och sensoriska. Eftersom företagen vill att produkten har en viss kvalitet genomförs endast tester tills dess att det börjar ske en kvalitetsförsämring. Om det vid den tidpunkten inte finns någon risk för mikrobiologiska faror finns det heller inga skäl att kontrollera hur mycket längre varan är ätlig. Eftersom det är upp till producenterna att sätta datumet finns det en risk för att datumen blir kortare än nödvändigt för att garantera en högre kvalitet (Jonsson, 2012).

Bäst före-datum: Varor märkta med bäst före-datum ska fram till det satta datumet ha de egenskaper som livsmedlet förväntas att ha. Märkningen gäller endast om livsmedlet har förvarats på lämpligt sätt (LIVSFS 2004:27).

Sista förbrukningsdag: Sista förbrukningsdag är en märkning som används på livsmedel som löper risk för att snabbt bli otjänliga på grund av mikroorganismer. Datumet som sätts är sista dagen det går att räkna med att livsmedlet kan förtäras utan att vara till fara för människors hälsa (LIVSFS 2004:27).

1.2.4 Märkningslagstiftningen ställer till problem

I vissa butiker grillas kyckling för att sedan säljas varm till kunden. Efter att kycklingen grillats kan den packas i påsar och hållas i värmeskåp vid minst 60°C. Förpackningen måste då märkas med förvaringsanvisningen ”minst 60°C”. Bäst före-datumet sätts + 1 dag från förpackningsdagen. Dessa förpackningar får kylas ner om det sker inom 4 timmar från grillningen. Men även om kycklingen kyls ner får förpackningen inte märkas om med ett senare datum. Även om kycklingen i verkligheten får längre hållbarhet kvarstår bäst före-datumet med +1 dag fram i tiden. Att märkningen måste vara kvar gör att kycklingen måste säljas på en kortare tid än nödvändigt. Om kycklingen däremot grillas, förpackas i påsar, varmhålls i värmeskåp och sedan kyls inom 4 timmar med skillnaden att den inte läggs ut till kund förens i kylt tillstånd får den märkas med hållbarheten + 5 dagar från nedkylning (Svensk dagligvaruhandel, 2013).

Kyckling kan även grillas och sedan hållas i värmeskåp oförpackade. Även denna kyckling får hållas i värmeskåp i max 4 timmar och sedan kylas för senare försäljning. För denna kyckling kan datumet sättas + 5 dagar fram i tiden från nedkylning (Svensk dagligvaruhandel, 2013).

Enligt märkningslagstiftningen måste en produkt genomgå en behandling som förlänger hållbarheten för att få märkas om. Märkningslagstiftningen hindrar alltså ommärkning med ett senare datum för värmeförpackade produkter eftersom den inte godtar nedkylning som en behandling som förlänger hållbarheten. Godtagbar behandling är till exempel värmebehandling (Svensk dagligvaruhandel, 2013).

1.2.5 Datummärkning på ägg

Hållbarheten för ägg är märkt med bäst före-datum satt 28 dagar efter värpning. Märkningen är satt efter EU-lagstiftningen och är därför den samma för alla länder som är med i EU (EG 589/2008). Lagstiftningen är baserad på hur äggen normalt förvaras hos konsument och även förekomsten av salmonella. En undersökning gjord av EFSA visade att förekomsten av salmonella i ägg för medlemsländer i EU var 30,8% år 2007. Sverige var ett undantag utan salmonellasmittade ägg (EFSA, 2007). Enligt branschorganisationen ”Svenska Ägg” håller ägg väsentligt mycket längre än 28 dagar, speciellt om de förvaras i kylskåp med den trubbiga änden uppåt så att luftbubblan kan skydda gulan som med tiden stiger uppåt mot skalet. Äggen håller sig fräscha i minst två månader hållbarhetstiden är enbart satt efter EU-lagstiftningen (Svenska ägg, 2014).

Det finns ytterligare lagstiftning om att ägg endast får saluföras upp till 21 dagar efter värpning, alltså en vecka innan bäst före-datumet passerat (EG 853/2004). På andra varor får tillverkaren själv bestämma när produkten får försämrad kvalitet men ägg är ett undantag. Konsumentföreningen Stockholm genomförde en enkätundersökning som visade att en av fem kastar äggen när de passerat bäst före-datum. För unga människor mellan 18-29 år var siffran större och en av tre kastade äggen när datumet passerat. Dessutom förvarar 9 av 10 äggen i kylskåp vilket gör att de får ytterligare hållbarhet (Konsumentföreningen Stockholm, 2012). Det är oklart hur mycket ägg som slängs totalt men en studie utförd i sex Willysbutiker i Uppsala- Stockholmstrakten undersökte hur mycket svinn det var av olika produkter, däribland ägg. Under en tvåårsperiod slängdes från lager och butik ca 4 ton ägg medan 1194 ton såldes. Ägg stod för 0.36 % av maten som slängdes i butiker-

na (Eriksson, 2012). Från hemmet är det svårare att få värden på hur mycket som slängs och även anledningen till det. Men som konsumentföreningen Stockholm skriver är det många i hemmet som slänger ägg som fortfarande går att äta och att de gör det på grund av datummärkningen.

1.2.6 Matsvinn till djurfoder

Det är olagligt att använda animaliskt avfall till djurfoder om det inte upphettas. Detta beror på att avfall tidigare inte hanterats på rätt sätt och därför har diverse problem uppstått. Livsmedelssäkerheten har inte kunnat garanteras och både djurs och människors hälsa har stått på spel (EG 1069/2009). Konsekvens av att inte använda animaliskt avfall till foder blir att resursen inte nyttjas på bästa sätt. Svinnet av animaliska produkter är stort och påföljderna blir onödiga utsläpp (Environmental Protection Agency, 2014). Inom primärproduktionen är förlusten av den slaktade vikten hela 9 %. Denna förlust består av djur som aldrig blir livsmedel; dödfödda kalvar, djur som slaktas på gården, förlust vid transport och vid slakteriet. Totalt var det 12 000 ton år 2012 i Sverige som aldrig blev föda vilket motsvarar 220 000 ton koldioxidekvivalenter. Om förlusterna hanteras annorlunda eller förebyggs kan klimatavtrycket bli betydligt mindre (Strid, Röös & Tidåker, 2014). Att använda animaliskt svinn till djurfoder blir därför aktuellt då det krävs mycket energi för att föda upp djuren samt att svinnet är mycket stort.

2 Material och metod

För att ta reda på butikernas och inspektörernas uppfattning av lagen genomfördes kvalitativa intervjuer med inspektörer från två olika kommuner och med en miljöansvarig respektive en färskvaruchef från två olika butiker. Svaren från intervjuerna presenteras som resultat om eventuella problem som de upplever lagen kan bidra till. Dessa svar jämfördes sedan med litteratur på området samt livsmedelslagstiftningen. De upplevda problemen diskuteras för att undersöka vad det är som ligger till grund för dem och hur de skulle kunna lösas.

Kvalitativa intervjuer användes som intervjumetod eftersom det var viktigt att få fram personliga upplevelser och åsikter om hur lagen uppfattas. För att förstå hur människor resonerar kring frågor och hur de tar ställning till information är det viktigt att höra motivationen för deras ställningstaganden. Hade en kvantitativ metod använts hade det till exempel gått att se hur vanligt det är att misstolka lagen istället för att se varför den misstolkas. Därmed hade en kvantitativ studie inte uppfyllt syftet med studien då syftet är att identifiera huruvida lagen bidrar till matsvinn eller inte (Trost, 2005).

I litteraturstudien användes litteratur på området och lagtexter. Lagtexter tolkas av de som utövar lagen, men kan liksom andra texter uppfattas på olika sätt. Därför kan lagen utövas på flera sätt, men ändå falla inom ramarna för vad som är tillåtet. Lagtexter och vägledningar därav jämfördes med vad som utförs i butik för att få fram en bild av huruvida svinn orsakas av lagliga hinder. Intervjuobjekten valdes från båda sidor av verksamheten för att få ett helhetsperspektiv på hur lagen uppfattas av de som arbetar inom detaljhandel samt av de som utövar lagen. Det var också viktigt att ha med båda sidorna för att se hur kommunikationen fungerar.

Baserat på bakgrundsundersökningen till intervjuerna hittades några problemområden. Dessa områden kompletterades sedan med vad som framkom i intervjuerna. Urvalet är gjort för att undersöka några av de områden som i tidigare studier har visat sig orsaka svinn.

3. Resultat och diskussion

3.1 Frysa köttfärs på sista förbrukningsdag

Baserat på de genomförda intervjuerna fanns det några punkter där informationen skiljde sig mellan både myndigheter och butik samt inom respektive område. En av frågorna var om köttfärs får säljas efter sista förbrukningsdag. Alla var eniga om att det inte var tillåtet. Följdfrågan var om köttfärs kunde frysas in innan sista förbrukningsdag för att sedan säljas till konsumenten fryst. I en av butikerna svarade de att de inte fick det alls medan de i den andra butiken svarade att de inte fick sälja den i fryst tillstånd efter sista förbrukningsdag, men att de däremot fick frysa den på sista förbrukningsdag för att sedan tina den och tillaga i butik för att sedan sälja den till konsument. En av inspektörerna sade att hen aldrig stött på frågan och därför inte vet svaret. Hen trodde att det kanske inte är ett problem för butikerna eftersom hen aldrig stött på att någon vill överklaga och att det inte finns något juridiskt prejudikat för det. Den andra inspektören hade svårt att svara på frågan och kunde inte ge ett direkt svar. Hen var bara säker på att köttfärs inte får säljas efter sista förbrukningsdag.

I dagligvaruhandelns branschriktlinjer "Säker mat i din butik" står det att varor märkta med sista förbrukningsdag får frysas in innan datumet passerat och senare tinas och värmebehandlas för att sedan säljas till kund. Det nämns ingenting om huruvida köttfärs får frysas innan sista förbrukningsdag och sedan säljas i fryst tillstånd. Endast att färsen måste säljas innan sista förbrukningsdag (Svensk dagligvaruhandel, 2013). Vad lagen säger är svårtolkat och inspektörerna kunde inte ge ett tydligt svar.

Det egentliga hindret uppstår om butikerna vill saluföra köttet färskt och sedan frysa det när det närmar sig sista förbrukningsdag. Färdigförpackade livsmedel märkta med bäst före-datum eller sista förbrukningsdag får inte märkas om med ett senare datum om det inte genomgår en behandling som förlänger hållbarheten. Frysning är inte en godkänd behandling (LIVSFS 2005:20). Ska varan säljas fryst till konsument måste den frysas innan den kommer till butiken som säljer varan till enskild konsument (EG 853/2004). Detta hindrar butiken att frysa varan även om de skulle vilja.

För att sälja köttfärs som passerat sista förbrukningsdag är det enda lagliga sättet att produkten genomgår en process som förlänger hållbarheten så som värmebehandling. Det butikerna kan göra är att frysa ner köttfärsen innan datumet passerat och sedan tina den och tillaga den i butik. Då kan köttfärsen användas till till exempel pajer eller pastasåser och säljas i delikatessdisken. Butiker utan delikatessdisk kan inte sälja köttfärs som passerat datum då de inte har möjlighet att själva värmebehandla köttet och sedan sälja det. För butiker som har möjlighet är det ett alternativ för att minska svinnet samtidigt som det går att tjäna pengar på det. Att lagstiftningen inte godkänner frysning som en godkänd metod för att förlänga hållbarheten trots att hållbarheten faktiskt förlängs kan diskuteras. Att köttfärs måste tas emot fryst av butiken för att få säljas fryst är också diskutabelt. Vad det är som ligger till grund för beslutet är oklart. Det skulle kunna vara att det blir svårt för butikerna att själva sätta datumet när den frysta varan blir dålig. Att förbjuda butikerna helt gör att det enda alternativet som finns kvar om det inte finns ett tillagningskök blir att slänga köttfärsen.

Eftersom köttfärs är en vara med så pass kort hållbarhet är det viktigt att hitta lösningar för att hantera svinnet. Att frysning inte är en godkänd metod för förlängd hållbarhet bidrar till att begränsa försäljningen av en vara som i praktiken fortfarande går att äta men som på grund av märkningen klassas som oätbar.

3.2 Butiksgrillad kyckling, varmhållning och datummärkning

En annan fråga var hur länge grillad kyckling får varmhållas i butik och om den sedan får kylas och säljas kyld. En av butikerna sålde inte grillad kyckling medan den andra gjorde det. Butiken med grillad kyckling sade att kycklingen fick säljas kyld om den först varmhölls i max två timmar vid 60°C och sedan kylades under två timmar. En av inspektörerna sade att kycklingen ska ha kylts till under 8°C på under fyra timmar från tillagning, inklusive tiden den varmhålls. Om kycklingen ska säljas kyld kan den inte ha legat i värmeskåp först eftersom den inte får ha varit förpackad som varmvara om den senare ska säljas som kylvara. Då måste kycklingen kylas direkt efter grillning och packas som kylvara. Den andra inspektören sade att så länge kycklingen har varit varmhållen över 60°C får den kylas och säljas senare. Inspektören sade också att kycklingen kan ligga en hel dag i

värmeskåpet och kylas senare, det finns heller inga skyldigheter att märka så att kunden vet att kycklingen tidigare legat i värmeskåp.

Butiken som sålde kyckling påstod att de inte slängde så mycket grillad kyckling. Men om det fanns kvar när butiken stängde kylde de inte kycklingen utan slängde den.

En studie utförd i en Willys-butik i Uppsala visade att 9% av all grillad kyckling slängdes under provperioden. Butiken hade som rutin att om kycklingen legat i värmeskåpet i mer än tre timmar slängdes den som matavfall (Nilsson, 2012). Att kycklingen måste slängas beror på att färdigförpackade grillade produkter märkta med ett datum inte får märkas om med ett senare datum även om produkten kyls ned. Produkten får dock märkas om med samma datum om den kyls ner. Det är alltså märkningslagstiftningen som omöjliggör senare försäljning av färdigförpackade produkter av denna typ (Svensk Dagligvaruhandel, 2013). Eftersom varmhållen grillad kyckling saluförs förpackad blir det i teorin omöjligt för butikerna att kyla kycklingen och sedan saluföra den till kund.

Båda inspektörernas utlåtanden följer lagen trots att de skiljer sig från varandra. Eftersom det inte framgick av frågan om det gällde färdigförpackad kyckling eller inte kunde den tolkas olika. En av inspektörerna gjorde ett uttalande om att kycklingen till och med kan varmhållas i en vecka och sedan säljas eftersom det inte kommer att växa några bakterier vid en så pass hög temperatur. I branschriktlinjen säker mat i din butik står det att kycklingen får varmhållas i maximalt två timmar för att sedan kylas inom fyra timmar från grillning. Men det står även att den mikrobiologiska kvalitén inte försämras eftersom att 60°C är en tillräckligt hög temperatur för att inget ska växa. Om en butik vill varmhålla varan längre får de det, men enligt branschriktlinjernas riktlinjer blir kycklingen för torr för att säljas efter fyra timmar.

Butiken som sålde kyckling slängde kycklingen om det fanns kvar när de stängde. Butiken berättade inte om anledningen till att de slängde kycklingen. Det skulle kunna vara att de inte hinner kyla kycklingen inom det tidsramar som finns eftersom de vill sälja den varm till kunden. Det kan även vara att de inte har någon rutin på att kyla kycklingen så de slänger den. Som Nilsson (2012) skriver hade butikerna som rutin att slänga kycklingen om den legat i mer än tre timmar. I detta fall verkar det snarare vara butikens rutiner som gör att kycklingen slängs än lagliga hinder. Butiken måste förstås sälja produkter som håller en god kvalitet och en

kyckling som legat i värmeskåp för länge blir troligtvis torr vilket kan göra kunderna missnöjda med produkten. Frågan är om butiken vet om att de får varmhålla kycklingen längre än vad branschriktlinjerna säger. Butiken som sålde grillad kyckling i denna studie sa att de endast varmhöll i två timmar innan kycklingen slängdes.

Det är problematiskt att hitta sätt att minska svinnet för en varmhållen produkt. Det lämpligaste vore att sälja den kyld så att den inte blir torr. Men då blir det en annan produkt som kanske inte är lika attraktiv. Ett annat sätt är att grilla i omgångar i takt med att det börjar ta slut. Den metoden använde de i den här studien. Ett annat sätt kan vara att sänka priset när varan har vart varm en längre tid.

Märkningslagstiftningen tycks i detta exempel vara i strängaste laget. Det är oklart vilken funktion det fyller att datum sätts olika långt fram på en produkt med samma hållbarhet. Kycklingen som varmhålls i fyra timmar färdigförpackad borde liksom den oförpackade kycklingen även den hålla i fem dagar från nedkylning. Det är möjligt att märkningen är satt för redlighet gentemot kunderna men det finns ingen hygienisk motivering till varför datum sätts som de är.

3.3 Bäst före-datumets roll för matsvinn

De tillfrågade butikerna vet om att de får sälja varor som har passerat bäst före-datum. Men de ser varorna som osäljbara dels eftersom kunderna inte vill köpa dem och dels eftersom de själva måste avgöra om varan är tjanlig eller ej. En av butikerna påstår att kunderna tolkar datumet som sista förbrukningsdag. Hen säger att kunder går efter bäst före-datumet och slänger mat utan att reflektera över det. Att det är så folk rensar i sina kylskåp. Då blir det också svårt att sälja varor som har passerat bäst före-datumet. Så märkningen innebär i princip att tiden varan kan säljas blir kortare än nödvändigt.

Butikerna har alltid ansvaret för att avgöra om varan är tjanlig eller ej (EG 178/2002). Men de tycker att det blir en större risk efter passerat bäst före-datum. Båda butikerna säger att de inte säljer något som har passerat detta datum. De skänker inte heller mat som passerat bäst före-datum till välgörenhet på grund av att de känner större ansvar. En av butikerna har ett kök och skulle kunna använda varorna i sin egen matlagning, men även där känner de att det är en onödig risk.

Eftersom butikerna känner ett större ansvar vill de inte använda sig av produkterna utan kastar dem istället.

En av inspektörerna säger att butikernas interna regler ofta är hårdare än vad lagen kräver. Att företagarna själva väljer att inte sälja varor som har passerat bäst föredatum. Frågan blir då om det är lagstiftningen det är fel på eller om det är företagarnas fel att mat slängs.

Att det enligt lag krävs en datummärkning kan indirekt göra att mat slängs eftersom producenterna får sätta datumen baserat på de egenskaper de själva tycker är viktigt. Även hemma hos konsumenten skapar märkningen problem då konsumenterna ibland väljer att inte konsumera produkter som passerat bäst föredatum (Jonsson, 2012). Istället för en bäst föredatum märkning skulle en öppnare märkning kunna användas som är än mer tillåtande för hur länge en vara kan förtäras. En mer pedagogisk märkning som är lättare att förstå sig på. Det är också viktigt att förmedla till konsumenterna hur märkningen är satt och att det oftast inte är något fel på varan ur en hälsoaspekt när datumet passerat utan att den endast är förändrad kvalitet (Lagerberg Fogelberg, Vågsholm & Birgersson, 2011).

Butikerna tillfrågades om de skulle föredra att det sattes sista förbrukningsdag istället för bäst föredatum på mjölk för att kunna sälja varan längre. En av butikerna tror inte att det skulle spela någon roll eftersom kunderna ändå skulle lära sig att inte köpa varan några dagar innan det datumet. Den andra butiken säger att det skulle vara bra med sista förbrukningsdag om datumet sattes senare. För i praktiken är det ändå så det ser ut för konsumenten. Hen säger att tanken var god med bäst föredatumet, men eftersom datumet sattes tidigare så blev det fel effekt när kunderna tolkar det som samma märkning.

Sista förbrukningsdag sätts numera endast på livsmedel som ur en mikrobiologisk synpunkt snabbt blir otjänligt som föda (LIVSFS 2004:27). I teorin går det inte att sätta märkningen sista förbrukningsdag på varor som inte snabbt förstörs av mikroorganismer. Märkningen med bäst föredatum skulle dock kunna ändras till en mer öppen märkning. Då kan den lättare tolkas som det den faktiskt står för, att produkten är bäst föredetta datum men att den även går att förtära efteråt. På frukt och grönt finns det ingen märkning för hur länge varan är hållbar. Det beror förmodligen på tradition och att kunden själv kan avgöra om varan är ätbar eller inte. Detta skulle kunna appliceras på andra varor som inte kräver en sista förbrukningsdag. På så vis kan konsumenten aldrig slänga varan baserat på datumet.

Det är problematiskt att kunderna inte vet skillnaden mellan märkningen ”bäst före” och ”sista förbrukningsdag”. En undersökning av Konsumentföreningen Stockholm (2011) visade att sex av tio konsumenter inte visste skillnaden mellan märkningarna. Att konsumenterna inte vet skillnaden bidrar till att båda märkningarna tyds som att varan helst inte ska förtäras efter passerat datum. Enligt en attitydundersökning konsumentföreningen Stockholm genomförde var det 33 % av hushållen som slängde mat baserat endast på bäst före-datum. 24 % instämde att de delvis slängde mat baserat på bäst före-datum (Konsumentföreningen Stockholm, 2009). Eftersom konsumenterna inte vet skillnaden på märkningarna slängs förmodligen mycket mat på grund av okunskap. Om fler konsumenter fattade sina beslut på vilket skick varan är i borde en betydlig mängd mat kunna räddas.

3.4 Datummärkning för ägg

En av inspektörerna nämner lagen om sista försäljningsdag på ägg. Hen säger att eftersom datumet är satt en vecka innan bäst före-datumet blir det problem för butikerna. De går efter bäst före-datumen när de säljer och inte efter lagkravet som är en vecka innan bäst före-datumet har passerat. Detta eftersom de inte vet om undantaget för ägg. Hen tycker personligen att det är en konstig regel och att hållbarheten är satt för kort med tanke på produktens egentliga hållbarhet. Dessutom förvaras ofta äggen i kylan trots att de inte är en kylvara.

Branschorganisationen Svenska ägg påstår precis som inspektören att datumet är satt med för kort hållbarhet. Datummärkningen är satt till 28 dagar efter värpning när äggen egentligen håller i minst två månader. Som det ser ut nu är lagstiftningen satt utifrån att äggen förvaras i rumstemperatur. Något som de flesta svenska hushåll inte gör utan de förvarar dem i kylan (Svenska ägg, 2014). Lagstiftningen borde anpassas till verkligheten så att ägg inte kastas i onödan. Dels i butik men främst hos konsument eftersom stor del av konsumenterna kastar ägg baserat på bäst före-datumet. Ett senare datum skulle kunna sättas utan att det påverkade kvalitén på ägget. Ett annat alternativ är att helt ta bort datummärkningen eftersom den egentligen inte fyller en egentlig funktion. Blir ett ägg skämt så känns det på lukten, så precis som med frukt och grönt kan konsumenten avgöra själv om det är ätbart eller ej.

Det är tvetydigt hur ägg ska förvaras i butik. I EG förordning 853 står det att äggen ska transporteras och förvaras huvudsakligen i den konstanta temperatur som bäst bevarar dess hygieniska egenskaper, samt att de ska förvaras rent, torrt och fritt från främmande dofter. De ska även skyddas från solljus och stötar (EG 853/2004). I kommissionens EG förordning 589 står det att ägg bör transporteras och lagras i en jämn temperatur samt att de inte bör kylas innan de kommer till slutkonsument. Detta beror på att bakterier lättare kan tränga in i ägget på grund av kondensen som bildas när kylda ägg sedan hålls i rumstemperatur (EG 589/2008).

Vissa butiker har äggen kylda vilket alltså inte är lämpligt om kunden sedan väljer att förvara dem i rumstemperatur. På ett sätt kan det tyckas att butiken gör fel trots att äggen får längre hållbarhet om äggen är kylda. En av de intervjuade inspektörerna sade att om butiker säljer ägg en vecka innan bäst före-datum har passerat är det ett övertramp av lagen. Hen tror att det är många inspektörer och butiker som inte känner till lagen. Troligtvis har det inte varit ett problem och har därför inte behövt uppmärksammas av inspektörerna.

3.5 Matsvinn till foder

Mat anses vara både osäljbart och oskänkbart när det passerat bäst före-datum. Det finns då ett behov av att istället hantera ”avfallet” som uppstått. Enligt avfallstrappan är nästa alternativ att använda svinnet till djurfoder

Avfallstrappan är ett sätt att bestämma vad som är mest lämpligt att göra med livsmedel som producerats. Att förhindra att det blir avfall är första steget följt av att återanvända det som mat, foder, biogas och till sist att bränna avfallet. Det blir mindre miljöpåverkan om svinnet går till djurfoder istället för att det går till biogas eller förbränning (Jensen, Stenmarck, Sörme & Dunsö, 2011). Det sista steget i avfallstrappan är egentligen deponi. Men det är olagligt att deponera organiskt material i Sverige sedan 2001 (Naturvårdsverket, 2014 c).

De tillfrågade butikerna vet inte hur de skulle gå väga för att använda svinnet till djurfoder. Avfallsföretagen de samarbetar med har inte den möjligheten och inte heller kommunerna kan erbjuda den tjänsten. De skulle kunna tänka sig att ge det till djurfoder om det gick att lösa på ett smidigt sätt som inte innebar mer hantering och pappersarbete. En av inspektörerna sade att eftersom kött måste separeras från grönsaker blir det krångligt för butikerna att hantera det. Det finns bestämmelser

kring animaliska livsmedel som gör att det måste gå till godkänd foderanläggning så att köttet kan behandlas innan det går till djurfoder. Hen sade att det är ”galna kosjukan” som ligger till grund för detta, men även för att förhindra smittspridning. Tidigare kunde kött och grönsaker blandas och ges till djurfoder. Hen sade att frågan inte är så aktuell för butikerna för att det finns sophämtning som de använder sig av. Sen är det smidigt att biogasanläggningar vill ha animaliska biprodukter till biogas. Det är enklast eftersom det inte går att lägga hur mycket tid som helst på hantering.

Det förs ingen statistik på vad avfallet egentligen går till, bara att det används till förbränning, kompostering eller biogas. Varor som gallras ut som inte motsvarar industrins eller handelns kriterier på kvalitet så som grönsaker, frukt och rotsaker kan användas till djurfoder. T.ex. skulle krokiga gurkor och små potatisknölar som nu går till viltfoder istället kunna användas till foder (Jordbruksverket, 2011). Det skulle även gå att använda mat som sorterats ut i butik som grönsaker med fläckar på, övermogna frukter, bröd och så vidare.

I samband med utbrott av mul- och klövsjuka, förekomst av dioxiner i foder samt att bovin spongiform encefalopati spreds infördes det en lagstiftning mot att utfodra produktionsdjur med animaliskt matavfall. Dessa utbrott berodde på att animaliskt avfall användes på fel sätt och utgjorde därmed fara för både djurs och människors hälsa. Att arbeta förebyggande är viktigt eftersom konsekvenserna för samhället kan bli stora om avfallet inte hanteras på rätt sätt (EG 1069/2009).

För att garantera livsmedelssäkerheten för djurfoder är det viktigt att alla ingredienser är fullt spårbara. Ett exempel på hur viktigt det är att kunna spåra varifrån fodret kommer är dioxinkrisen i Belgien 1999. Då saknades ett system för att spåra varifrån fodret kom. Därmed fick dioxinerna stor spridning. Samma sak gällde för utbrotten av mul- och klövsjukan. Medlemsstaterna i EU bestämde därmed att det är förbjudet att använda sig av matavfall eller foderråvara som är framställt av matavfall i och med att spårbarheten inte kan garanteras (Europeiska kommissionen, 2002).

I praktiken är det fortfarande tillåtet att använda sig av vissa sorters matsvinn så som mjölk, ägg, bröd, grönsaker och pasta. Butikerna skulle behöva sortera avfallet och vill de använda animaliskt svinn behöver det värmebehandlas först. Det skulle även krävas att butikerna är registrerade som en foderanläggning samt att de förde protokoll på hur mycket svinn de levererar samt vart de levererar det. I rap-

porten ”Från förlust till vinst – såhär minskar vi matsvinnet i butik” rekommenderar de att det ska tas fram en handledning för hur livsmedel som svinnas ska kunna användas till djurfoder. Både foder och biproduktslagstiftningen är svåra att tolka och för att det i praktiken ska gå att använda matsvinn till djurfoder måste det finnas tydliga riktlinjer som är lätta att följa (Lagerberg Fogelberg m.fl., 2011).

Förutom att det kan vara svårt att sortera matsvinnet finns det även annan problematik som gör att det ibland inte är hållbart att använda svinn till foder. Det gäller för alla steg i avfallshierarkin då det kan finnas hinder som att det inte är ekonomiskt försvarbart eller att det inte är genomförbart på grund av tekniska hinder så som avsaknad av utrustning eller transport.

Den nya foderlagstiftningen satte i princip stopp för att använda matsvinn till djurfoder. Det var inte det lagstiftningen var till för utan det blev en konsekvens av den. För att kunna återgå till att återanvända livsmedlen behövs riktlinjer för hur det ska gå till och ett system för att genomföra det. Att sortera svinnet borde vara genomförbart för de flesta verksamheter. Sopsortering finns redan och används av både butiker, restauranger och storhushåll. Skillnaden bli att kött måste separeras från andra produkter. Om det fanns ett intresse för att använda svinnet till foder så skulle frågan om att svinnet måste upphettas kunna lösas. Om svinnet går till en foderanläggning skulle utrustningen kunna finnas där. Mängderna det handlar om borde vara så pass stora på många orter att det blir ekonomiskt hållbart. Just eftersom mycket av svinnet inte anses kunna konsumeras av människor blir det aktuellt att göra foder av det. Nu är det mycket bekvämlighet som styr vad som görs med svinnet. Många butiker ser det som ett bra alternativ att svinnet går till biogasanläggningar. Om det skulle presenteras alternativ för dem skulle de kanske bli intresserade av att använda det. Historiskt sett så har svinn gått till foder vilket visar att det skulle det kunna göra det i framtiden med.

3.6 Bidrar lagstiftningen till matsvinn?

I många fall är det branschriktlinjer snarare än lagstiftning som styr vad som slängs. Butikerna sätter sina egna interna regler som är baserade på hur varorna säljer. Vet de att en vara som passerat bäst före-datum inte kommer att köpas av en kund kommer de inte heller att sälja den efter att datumet passerat, trots att de får det för lagen. Butikerna arbetar för att minska svinn men de måste också ha ett effektivt system som går att tillämpa. Därför slängs vissa produkter på rutin och

det funderas inte mycket över vad som hade kunnat göras annorlunda. Eftersom butikerna inte vill svinna produkter skulle system kunna presenteras för att hjälpa dem ändra på rutiner och arbeta utifrån ett mera resurseffektivt perspektiv. System för att hantera svinn skulle också hjälpa butikerna att bli miljövänligare. Detta ligger inte endast i butikerna intresse utan är intressant på många nivåer då ett bra avfallshanteringssystem är ett av de sätt som kan användas för att maximera nyttan i det som producerats.

Märkningslagstiftningen fungerar inte alltid som den borde då varor ibland får en för kort hållbarhetsmärkning. Detta gäller speciellt färdigförpackade varor som inte får packas om och märkas med ett senare datum. Datummärkningen och märkningslagstiftningen är båda sätt att underlätta för konsumenter och producenter att garantera kvalitén på en produkt. Detta är dock system som kan förbättras. Datummärkningen kan tas bort på många varor, speciellt på varor med lång hållbarhet, men även på varor där konsumenten själv kan avgöra om varan är tjänlig som föda eller ej. Ägg är ett bra exempel på detta, konsumenten kan själv avgöra om ägget går att äta, men ändå är datummärkningen satt lång tid innan ägget blir dåligt.

Framförallt verkar det som att hur en produkt bäst säljs är viktigare än att minska svinn. Butikerna vill sälja så mycket som möjligt och det är snarare det som är orsaken till svinn än livsmedelslagstiftningen. Det är ingen vits för butiker att sälja varor som passerat bäst före-datum om inga kunder köper varan.

4 Slutsats

- I vissa situationer är lagstiftningen inkonsekvent. Märkningslagstiftningen hindrar ibland att varor som enligt lag kan säljas längre inte får märkas om och därför inte kan säljas förbi detta datum.
- I butik har lagen ingen direkt påverkan på svinn. Säljbarhet prioriteras och lagen blir sällan den begränsande faktorn. Därför är det stränga branschriktlinjer, butikernas egna policys och rutiner som bidrar till svinn.
- Det stora hindret i att använda matsvinn till foder är strukturella problem. Lagstiftning om att sortera och upphetta har indirekt satt stopp för svinn till foder eftersom resurser och system för att genomföra det inte finns.
- Lagstiftningen med bäst före-datum kan ändras till en mer öppen märkning eller tas bort. Om konsumenten själv fick avgöra om varan är ätlig eller ej kanske mindre livsmedel skulle slängas i hemmet.

Referenslista

Litteratur

Eriksson, M. (2012). *Retail food wastage – A case study approach to quantities and causes*. Lic.-avh. 045 Uppsala: Sveriges lantbruksuniversitet

Eriksson, M & Strid, I. (2013). *Svinnreducerande åtgärder i butik*. Stockholm: Naturvårdsverket (Rapport 6594)

Europapalamentets och rådets direktiv om avfall om upphävande av vissa direktiv (2008). Stockholm. (EG 2008/98)

Europaparlamentet och rådets förordning (EG) 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (2002). Stockholm. (EG 178/2002)

Europaparlamentet och rådets förordning (EG) 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (2004). Stockholm. (EG 853/2004)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordning om animaliska biprodukter) (2009). Stockholm. (EG 1069/2009)

Europeiska kommissionen (2002). Riktlinjer för tillämpning av den nya förordningen (EG) nr 1774/2002 om animaliska biprodukter. Stockholm: Europeiska kommissionen

Föreskrifter om livsmedelshygien (2005). Stockholm. (EG 2005:20)

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien (2008). Stockholm: (EG 2008/15)

Jensen, C. Stenmarck, Å. Sörme, L & Dunsö, O. (2011). *Matavfall 2010 från jord till bord*. Norrköping: Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut. (SMED

rapport 2011:99).

Jensen, S. Båth, K & Lindberg, U. (2013). *Vilken effekt skulle sänkt temperatur i kylkedjan få på matsvinnet?*. Stockholm: Naturvårdsverket (Rapport 6596)

Jonsson, C. (2012) *Datummärkning av livsmedel – till nytta för producenter, handlare & konsumenter*. Sveriges Lantbruksuniversitet. Institutionen för mikrobiologi och institutionen för energi och teknik/Livsmedelsagronom (Magisterarbete: 2012:4)

Jordbruksverket (2011). *Matsvinn – Ett slöseri med resurser?* Stockholm: Jordbruksverket (Rapport 2011:20)

Kommissionens förordning om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (2007). Stockholm. (EG 589/2008)

Konsumentföreningen Stockholm (2009). *Rapport från en slaskhink*. Stockholm: Konsumentföreningen Stockholm

Konsumentföreningen Stockholm (2012). *Förvaring av ägg – en enkätundersökning*. Stockholm: Svensk Dagligvaruhandel.

Kungl. Maj:ts proposition till riksdagen med förslag till livsmedelslag m.m. (1971). Stockholm. (Prop. 1971:61)

Lagerberg Fogelberg, C. Vågsholm, I. & Birgersson, A. (2001). *Från förlust till vinst – så här minskar vi matsvinnet i butik*. Uppsala: Sveriges Lantbruksuniversitet

Lagerstedt, Å. (2011). *Förpackningsmetod och lagringstid – Hur påverkas nötköttets kvalitet?* Uppsala: Sveriges Lantbruksuniversitet (Acta universitatis agriculturae sueciae 2011:27)

Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (2004). Uppsala. (LIVSFS 2004:27)

Naturvårdsverket b (2014). *Svinn av isbergssallat i primärproduktionen och grossistledet i Sverige* Stockholm: Naturvårdsverket, Livsmedelsverket (Rapport 2014:06).

Nilsson, H. (2012). *Integrating Sustainability in the Food Supply Chain - Two Measures to Reduce the Food Wastage in a Swedish Retail Store*. Sveriges Lantbruksuniversitet. Department of earth sciences/ Hållbar utveckling (Masterarbete nr.94)

Papargyropoulou, E. Lozano, R. Steinberger, K. J & Wright, N. Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and waste. *Journal of Cleaner Production*, vol. 76, ss. 106 – 1015.

Strid, I. Röös, E. & Tidåker, P (2014). *Förluster av svenskt nötkött inom primärproduktion och slakt*. Uppsala: Livsmedelsverket & Naturvårdsverket (Rapport 2014:07).

Svensk dagligvaruhandel (2013). *Säker mat i din butik!* Stockholm: Svensk dagligvaruhandel (version 3.1) [Broschyr]

Trost, J. (2005). *Kvalitativa intervjuer*. 2. upplagan. Lund: Studentlitteratur.

Waarts, Y. Eppink, M. Oosterkamp, E. Hiller, S. Sluis, A & Timmermans, T. (2011). *Reducing food waste – Obstacles experienced in food legislation and regulations*. Wageningen: wageningen UR (LEI rapport 2011-059).

Internet

EFSA (2007). *Reporto on the task force of zoonose data collection on the analysis of the baseline study on the prevalence of Salmonella in holdings of laying hen flocks of Gallus gallus* [Elektronisk]. The EFSA Journal. Tillgänglig: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/97r.htm> [2014-10-02]

Environmental protection agency (2014-03-10). *Reducing food waste for business*. <http://www.epa.gov/foodrecovery/> [2014-09-30]

Konsumentverket Stockholm (2011-01-19). *Bäst före-dag och Sista förbrukningsdag på livsmedel - vad är skillnaden?*. <http://www.konsumentforeningenstockholm.se/Pressrum/Rapporter/Bast-fore-dag-och-Sista-forbrukningsdag-pa-livsmedel---vad-ar-skillnaden/> [2014-10-02]

Naturvårdsverket c (2014-01-14). *Deponering av avfall*. <http://www.naturvardsverket.se/Stod-i->

miljoarbetet/Vagledninga/Avfall/Deponering-av-avfall-/ [2014-10-02]

Naturvårdsverket a (2014). *Matavfallsmängder Sverige* [Elektronisk]. Stockholm: Naturvårdsverket. [Broschyr] Tillgänglig:
<http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-8694-7.pdf?pid=11891> [2014-09-30]

Svenska ägg (2014). *Hållbarhet*. <http://svenskaagg.se/?p=19894&m=3522> [2014-10-02]

Bilaga 1

Intervju med livsmedelsinspektör

Har du några exempel på problem som skulle kunna orsaka matsvinn?

Det finns en regel om sista försäljningsdag på ägg. Det är en vecka innan bäst före-datumet och den ställer till det. I Sverige är ägg ofta kylvara fast än att man inte behöver kylförvara det. Det är en konstig regel skulle jag vilja säga.

Orsakar det svinn? Eller säljer äggen slut innan det datumet?

Det vet jag inte. Ägg får säljas 21 dagar efter värpning. Det är en ganska kort tid. Det är en vecka innan bäst före-datumet. Bäst före-datumet är satt 28 dagar efter. Men man får ändå använda äggen till att laga mat i butik efter detta datum. Äggen kan hålla långt efter sista förbrukningsdag. Men att skänka ägg som inte får säljas går inte.

Skulle man kunna ge dem till något livsmedelsföretag som värmebehandlade dem för att sedan producera något annat med dem?

Bara innan sista försäljningsdag i sådana fall. Men om de däremot tar äggen och använder dem i sin egen matlagning är det ok. Det är många som inte känner till det där så det är säkert många butiker som inte känner till det också.

Så butikerna säljer det längre än vad det är tillåtet?

Ja, de tittar ofta på bäst före-datumet och tror att det är det som gäller.

Orsakar sista förbrukningsdag på kött något svinn?

De får ju inte sälja köttet efter sista förbrukningsdag. Men om de tillagar köttet på något sätt så att hållbarheten förändras så får dem det. T.ex lagar mat på det.

Skulle man kunna frysa in innan sista förbrukningsdag och sen t.ex. skänka till välgörenhet eller sälja?

Svårt att svara på. Du får ju inte sälja det efter sista förbrukningsdag. Om man märker om det då. Nej jag vet inte det.

Verkar det vara ett problem Finns det svinn på kött?

Nej, inte i de stora butikerna som har kök. De använder ju det. Det är en bra grej mot matsvinn att de lagar mat på det.

Har du några fler exempel?

Mycket av de varor som börjar gå ut i datum använder ju butikerna så. Eller så sätter de ner dem. Man får sälja varor som passerat bäst före-datum.

Tycker du att bäst före-datumet är ett hinder för företagen då de ser det som att de inte kan sälja varorna efter detta datum? Skulle man kunna ha sista förbrukningsdag istället för att kunna sälja varan längre?

Bäst före är producentens garanti att varan är fullgod minst till det datumet om varan förvarats rätt. Konsumenten behöver lära sig att smaka, känna lukta.

Men butikerna har fått för sig att kunderna inte vill köpa varor som passerat bäst före-datum.

Ja, de flesta kunderna vill ju ha varor med så långt datum som möjligt. Bröd kan ju vara en sak då man vill ha det så färskt som möjligt.

Skulle butikerna kunna skänka matsvinn till djurfoder? Finns det några lagliga hinder som krånglar till det?

Om det är animaliska livsmedel så finns det bestämmelser kring det. Det måste skickas till godkänd foderanläggning. Som då bereder köttet så att det kan gå till djurfoder. Det är galna kosjukan som ligger till grund för att den här lagstiftningen kom. Jag jobbade i kök förut och då hade man en grishink där allt matsvinn hamnade, både kött och grönsaker. Men sen kom det regler om att man inte fick lägga de animaliska livsmedlen i den. Dels för att hindra smittspridning.

Men när det gäller grönsaker då? Skulle det kunna gå till djurfoder?

Eftersom man måste separera kött från grönsaker så blir det väldigt krångligt. Tror du inte att det är så att många skänker till någon som kommer och hämtar det?

Butikerna kanske inte ens vet om att det är ett alternativ att skänka det till djurfoder?

Det tror jag nog att dem flesta vet om. Men det är inte något vi stöter på så mycket eller har pratat om. Det finns ju godkänd sophämtning där de gör sig av med avfallet. Det vi kollar är så att abp (animaliska biprodukter) inte kastas hur som helst. Det måste gå till en godkänd anläggning. Nu är det ju så smidigt eftersom de vill ha till biogas. Det är enklast eftersom man inte kan hålla på med hur mycket hantering som helst. Det är ganska tidspressat för dem som jobbar i butik. Men jag vet att många butiker skänker väl till välgörenhetsorganisationer? Jag vet att Axfood håller på med det.

När det kommer till bröd så är det ju oftast producenten som kommer och plockar i hyllorna. Tar med sig brödet tillbaka. Vad de gör med brödet sen det vet jag inte. Om de gör skorpmjöl av det eller skickar till foder. Mycket varor går ju tillbaka.

En del mejeri går också tillbaka tror jag. Arla tar tillbaka och destruerar. Men jag vet inte om de fortfarande skickar det till något som kallas griskross. Sen om det fortfarande går till grismat det vet jag inte. De kanske skickar det till biogas eller foder. Själva hanteringen kallas i alla fall för griskrossen. Det är ett gammalt uttryck som fanns förut när man skickade det till grismat.

Vad tror du att butikerna ser som laghinder?

Jag tror att de är ganska medvetna om vad de kan använda varorna till. I alla fall stora butiker. De små kanske tror att man inte får sälja efter bäst före-datum och så. Efter bäst före-datum skulle de ju kunna sätta ner priset och sälja. Konsumenten betalar ju inte full pris för en vara som är "gammal".

Butikerna tycker att de går back på att sätta ner priset?

Kanske det. Frågan är ju ändå om det är bättre att sälja för halva priset än att kasta. Många butiker kräver ersättning när dem kan från producenterna. Brödavtalen är nog sådana. Att det som inte säljs tar brödleverantören tillbaka, för det är även dem som lägger beställningarna. Då blir det skyldiga att ta tillbaka. Jag tror att många livsmedelsföretagare tror att lagen är strängare än vad den är. Om man t.ex. kommer ut till ett företag där frysen gått sönder och de vet att en inspektör kommer så kastar de allt fast att de skulle kunna använda varan till att tillaga något och sen kyla ner och sälja dagen efter.

Tror du att de har svårt att tolka vilket slags ansvar de får efter att bäst före-datum passerat?

De har ju alltid ansvaret. De måste alltid stå för att de säljer en säker vara. Även om datumet inte gått ut och varan är dålig så får de ju inte sälja den.

Sätts branschriktlinjerna hårdare för att de är rädda för att gör misstag?

Det blir ju enklast så ja. Branschriktlinjerna är ofta lite hårdare än vad lagen är. I de nya butiksbranschriktlinjerna har de vad jag förstått tänkt om lite när det gäller köttfärsen. Tror att det är två dagar istället för en på färs nu. De har gjort tester och kollat vad som växer till och då har det visat sig att färsen är bra en dag till. Jag tror att de har ändrat det. Det är ett stort steg att sätta sista förbrukning en dag senare. De nya branschriktlinjerna kom i våras tror jag.

Har de ändrat riktlinjerna så att man får mer fritt spelrum?

Den är ganska detaljerad. Det är ju ett tips till butikerna att följer ni det här kommer det att gå bra. Förut har bedömningen varit att färs bara håller i en dag. Men

nu har de gjort många labbtester och kollat vad det är som händer. Då har det visat sig att det håller längre än vad man trodde.

Då kan man fråga sig hur de satte datumet första gången?

Säkerhetsmarginal kanske. Nu är ansvaret överflyttat till branschen. Förut så fanns det detaljerade regler i lagstiftningen. Så nu när branschen har fått eget ansvar så kan de ju ändra på sådant. Kan de visa att det är säkert så är det ok.

Får man märka om varor?

Man får inte förlänga varorna förbi sista förbrukningsdag. När man säljer över disk så finns det ofta någon slags automatik i märkningssystemet (bågetikett). Egentligen kanske man inte ska göra så. De kan ju göra en bedömning att det håller längre när de packar om. Jag är inte hundra hemma på det där. Men om du har en ost med bäst före t.ex. 24e april, som du öppnar och packar om och sätter bäst före 24e maj, det kan ju inte vara ok. Då har du ju inte gjort något med den som förlänger hållbarheten. Om du däremot har t.ex. kött som du tillagar och gör en färdigrätt av i en modifierad atmosfär, då har du ju gjort något som förlänger hållbarheten. Då är det ok att märka om. Men att bara byta förpackning är inte ok.

Om du t.ex. skulle göra en sallad på varor dagen innan bäst före-datumet går ut får man märka om då?

Ja, för den produkten som du gjort ja säter du ett nytt datum. Frågan blir ju om du kan garantera att det är bäst före det nya datumet som är satt. Du gör en bedömning att varan håller så länge. Och lägger du då gammal skinka i den salladen då har du inte gjort en korrekt bedömning. I branschriktlinjerna så kan du hitta information om hur du sätter datum på olika produkter.

Får mat som varmhållits kylas ner och säljas senare? Typ grillad kyckling?

I lagstiftningen (852) så står det så här. Mat som ska kylas ner ska göra det så nära intill uppvärmningen som möjligt. Varmhåller man någonting korrekt så blir inte det förstört. Mikrobiologiskt så är det fortfarande säkert att kyla ner. I kontrollhandboken för butik så står det att de får kyla ner grillad kyckling om den har varmhållits korrekt. Men då ska den inte varit förpackad innan. För man får inte ta ur den ur förpackningen och kyla ner. Då ska den ha legat i grillen tills den kyls. Har du packat den som varmvara så kan du inte kyla den sen. Det förekommer ibland dubbelmärkning. Varmhålls i 60C eller förvaras i kyla på samma etikett och det är inte ok. Men däremot kanske man inte måste packa så himla många och lägga ut i disken utan man kan ha dem varmhållna i ett skåp bakom och sen packa efter hand. Om man varmhåller kycklingen i två timmar ska den ha hunnit ner till 8C inom 4 timmar från tillagning. Hinner inte hända så mycket på 4 timmar.

Bilaga 2

Intervju med livsmedelsinspektör

Får köttfärs som har sista förbrukningsdag frysas ner och sedan säljas fryst?

Svar: Nej. Köttfärs som har sista förbrukningsdag kan inte säljas efter sista förbrukningsdag om det läggs i frysen. Men man har nyss förlängt om man maler själv i butik så är det inte en dag framåt utan två dagar framåt. Köttet blir otjänligt ganska fort och därför har man valt att sätta en sista förbrukningsdag istället för bäst före-datum, så det finns ju en anledning till det. Men jag skulle ändå svara nej även om man fryser det. Gäller köttfärs och organ som lever och tunga, fisk, skalldjur och kyckling (fågel). Sista förbrukningsdag som gäller, slut. Däremot kan man förlänga hållbarheten på det genom att rimma det, röka det eller steka det, fritera det eller göra matlådor av det samma dag som sista förbrukningsdag går ut. På så sätt kan du förädla produkten och sälja den dagen efter i en matlåda eller nått. Lax kan man kanske förlänga hållbarheten på med två tre dagar, det får man bestämma själv som livsmedelsföretagare om man gör en maträtt med lax och kokt potatis. Vissa butiker lagar upp maten på sista förbrukningsdag.

Vilka processer omfattas när man säger att produkten genomgår en behandling som förlänger hållbarheten?

Bearbeta betyder rimma, grava, steka, fritera, koka, alltså förändra livsmedlets struktur på något sätt så att man förlänger hållbarheten.

Om man skulle frysa ner det innan sista förbrukningsdag så är det samma som gäller?

Jag har aldrig stött på det och jag vet inte om det finns nått beslut, att nån har drivit frågan, och att det har blivit överklagat. För det är egentligen sånt man får gå på. Finns det någon överklagan, finns det nått juridiskt prejudikat för detta. Finns det nån inspektör eller nån konsum, ICA eller Willysförhandlare som har ställt frågan mot varandra?

Om du t.ex. tar torsk och läger den i frysen direkt när du märkt den med sista förbrukningsdag så finns det inga bakterier som kan växa under den tiden. Så bakteriemässigt sett så blir inte livsmedlet sämre. Det blir försämrat på så sätt att fisken tappar vatten o.s.v. men inte otjänligt att äta. I frysdiskarna ska man ju sätta bäst före-datum på i stället för sista förbrukningsdag som det är på torskplock och så. Så sista förbrukningsdag ska användas när livsmedlen är känsliga, lättfördärliga. Men ändå så får du inte frysa innan sista förbrukningsdag och sälja det efter. Sista förbrukningsdag är sista förbrukningsdag annars skulle man inte använda sig av det. Utan då ska det vara märkt med bäst före-datum.

Är det samma som gäller för köttfärs också?

Ja.

Får man märka om färdigförpackade livsmedel?

Om förpackningen går sönder på ett eller annat sätt kan man göra det. Men om livsmedelföretagaren har förpackat något i en förpackning med rätt syrehalt, gas o.s.v. och satt ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag så har de ju räknat ut det datumet för den produkten. Och om man då som livsmedelföretagare bryter förpackningen vet man inte längre bäst före-datum eller sista förbrukningsdag och får skatta själv. De som säljer produkten, t.ex. arla, findus, felix eller scan tillåter inte att man märker om. Då säger de att deras datum bara gäller så länge som produkten fortfarande är i förpackningen och att de bara kan garantera att livsmedlet är bra så länge det är i förpackningen. Ostar kan man paketera om eftersom de har ganska lång hållbarhet. Det finns de butiker som har skickat in egna analyser då de har velat förlänga hållbarheten. De vill då inte följa branschriktlinjerna utan de vill märka om produkten med ett längre datum när de paketerar om osten. Detta har då tillåtits.

När butikerna tar emot fryst kött och de ska kontrollera temperaturen. Vilken temperatur är det man ska kontrollera? Är det innertemperaturen eller är det temperaturen i frysen?

Det viktigaste är att man tar temperaturen på ytan av produkten. Då ska temperaturen vara -18°C. Skulle temperaturen vara mer än det, typ 14°C så kan man tillåta det med. Man ska däremot höra av sig om temperaturen blir för varm. För då kan det vara fel på transporten. Det handlar inte bara om att temperaturen ska vara -18°C för att för bakterie inte ska kunna växa. För det kan de inte göra vid så låga temperaturer. Men för att varan ska kunna hålla en viss kvalitet så måste en viss kyla upprätthållas

Måste butiken neka varorna?

Nej det behöver de inte. De kan ta emot varor som är -5°C med. Bara för att temperaturen är högre betyder det inte att varan är förstörd, den har ju inte tinat vid dessa temperaturer. Är varan stenhård så är den ju fortfarande djupfryst. Att ta temperaturen på varan är inte så viktigt då det räcker med att känna på den för att veta om den är djupfryst. Ofta klarar man inte av att hålla -18°C som det står på förpackningen men den behöver ändå inte skickas tillbaka om den överstiger.

Men det gäller även för fryst kött?

Ja, om det är -18°C som gäller så är det -18°C.

Så man tar inte emot det om det överstiger -18°C?

Jo de tar emot varorna även om de är varmare. Om varorna tinat så kan de behöva skicka tillbaka dem. Men det har han aldrig vart med om. Ofta står det på varan att den inte ska frysas efter upptining och då ska man ju inte frysa om den. Det går att frysa om varan för att hindra bakterietillväxt men kvalitén på varan kommer att försämrans. Folk kommer alltså inte att bli sjuka men då finns det lagar som styr det här med redlighet och lurendrejeri. Om det som står på förpackningen inte stämmer när man köpt den så blir det lurendrejeri, t.ex. om varan fryses om.

Får tillagad mat som varmhållits kylas ner för att säljas senare?

Ja den kan ha varmhållits i trettio timmar bara det är över 60°C. En kyckling som legat en hel dag i ett värmeskåp kan kylas ner på kvällen och säljas dagen efter i nån sallad eller nått. Den är ju extremt torr men man har ingen skyldighet att märka så att kunden som köper salladen ska veta om att den kycklingfilén har legat i ett värmeskåp i tolv timmar dagen innan.

Och de flesta butiker vet om det också att de får fortsätta att sälja?

De vet om det en del och en del vill inte sälja kycklingen för att de är torra. De tycker att kvalitén försämrans på kycklingen. Men för mig får de ha saker i värmeskåp en vecka bara det är över 60°C. Och att de kyler ner till under 8°C på fyra timmar.

En till fråga om kyckling då. Hur länge får grillad kyckling varmhållas?

Enligt branschriktlinjer tror jag att det är rekommenderat fyra timmar. I branschriktlinjerna. Men man får ju varmhålla dygn efter dygn då bara det är över 60°C.

Hur länge som helst? En vecka?

Ja för mig får de det. Om jag kommer ut och så säger de att det legat i en vecka i värmeskåpet. Bara det varit över 60°C så får de sälja produkten. Det finn ju inga bakterier i den så länge den är över 60°C.

Men den kanske inte är så god?

Nej det är den inte men det är ingen sista förbrukningsdag utan bäst före och bäst före då får det ju säljas senare. Om man vill det. Så att då är det vill upp till kunden. Det står ju också ofta på kycklingen när grillningen är och bäst före. Så att då får ju kunden faktiskt göra ett medvetet val om den vill köpa eller inte. Och så är det med alla bäst före-datum. Då får ju sälja livsmedel som har passerat bäst före datum. Jag tror ju t.ex. på mjölk i Europa, de har sista förbrukningsdag istället för bäst före-datum. Men i Sverige har vi bäst före då. Och mjölk kan du ju dricka i fem sex dagar efter kanske. Så svaret är. Ja, de får ha det hur länge de vill i värmeskåp bara det är 60°C.

Tror du att butikerna vet om att de får sälja varor som passerat bäst före-datum?

De flesta vet om det. Vet dem inte om det så borde de ta reda på det. Det står även i riktlinjerna som livsmedelverket tagit fram. Sen så följer ändå de flesta butiker branschriktlinjer. Sen har kedjor sina egna riktlinjer och då spelar det ingen roll vad lagen säger. Då har de kommit fram till dessa beslut och dragit egna gränser inte för att en inspektör stoppat dem.

”Men vi säger med ett bra förslag då om jag kommer ut och så är det en livsmedelsföretagare som skulle sälja mjölk som har stått i kylan i 20 dagar, det har gått 20 dygn sen bäst före-datum gick ut. Då kommer jag ju fråga om: Ja du säljer det här i 20 dagar efter att livsmedlets bäst före-datum. Hur vet du att det är säkert? Kan arla garantera det till dig? Nej det kan dem inte. Vet du det? Nej det vet han inte heller. Då får han ju ta prover då. Då skulle jag faktiskt kräva en provtagning faktiskt. Om han inte lägger det i frysen då. Han kan ju lägga mjölken i frysen. Då får dem köpa fryst mjölk då. Men om du har en sån lättmjölk från arla i kylan i 30 dygn och säljer. Men då är det återigen. Konsumenten kan ju läsa bäst före-datum och välja bort, att inte köpa den. Så då faller allt på konsumenten att du får läsa bäst före-datum på varenda förpackning. ”

”Så att jag vet inte om jag skulle driva det heller men jag har faktiskt ett fall där vi hade ett ställe i Stockholm som sålde sill och kaviar och mjölk och mejeriprodukter med bäst före-datum som hade passerat. Men då var det även för varmt i kylarna. Men till sist blev det ju att kaviartubarna svällde så att de var på väg att spricka o.s.v. Så att då satte vi faktiskt förbud. Han fick inte sälja det där. För vi ansåg inte att det var säkert. Det var mycket pensionärer som handlade där som inte kan se och inte läsa. Det låg såna här frysta portionsförpackningar som hade gått ut för arton månader sen tror jag från dafgård o.s.v. då. Men det är återigen. De har ju legat i frysen så det är ju ingen bakterierisk men då var det faktiskt att kylan var för varm också. Så att livsmedlen de var ju inte i kylvara som det stod.”

Precis det blir ju svårare för dem också att veta vart de ska dra gränsen. När de har en.

Men det var ju lätt för oss också då det var ingen kylvara och det står +8C. Så att då hänvisade vi även till det. Och inte bara bäst före-datum som hade gått ut.

Får man skänka mat som passerat bäst före-datum till välgörenhet?

Ja, det får man göra. Bara den är säker att förtära. Du får ju inte förgifta någon eller göra någon sjuk. Eller lura någon.

Måste produkter som förberetts i butik och märkts med dagens datum slängas efter tre dagar?

Nej.

Det finns ingen sån gräns?

Nej. Förbereder man i butik får man följa branschriktlinjer. Det finns ingen tredagarsgräns. Produkten får ju säljas även om bäst före-datumet passerat. Det finns en guide som heter säker mat i din butik. Den kan man följa för sådana produkter. De har tagit prover och sånt så att livsmedelsföretagarna ska slippa att göra detta själva. Det finns t.ex. punkter som: ”så länge kan du ha det förpackade livsmedlet om du förbereder det själv i din butik”. Du kan sätta bäst före-datum fyra dagar framåt. Förpackar du t.ex. färskt eller fryst organ så kan du sätta sista förbrukningsdag fyra dagar framåt. Om du hittar på egna datum så kommer det att ifrågasättas vid en inspektion. Då ska det t.ex. kunna redogöras vilka konserveringsmedel som tillsats, vilka gaser som använts, om prover har tagits o.s.v. Då blir det företagaren som ska kunna redogöra att det är ett säkert livsmedel som säljs.

Men ingen specifik tredagarsregel i alla fall?

Nej jag tror inte det.

Det är ju ganska mycket svinn av bröd. Vet du varför det är så?

Nej ingen aning. Det blir ju fort mögel på vissa bröd. Det är väl det enda. Annars är bröd inget risklivsmedel. Men det kan i alla fall säljas efter bäst före-datum passerat. Det farliga skulle kunna vara mögel. Men det blir ju synligt.

Finns det något bäst före-datum för bröd som är bakat i butik?

Nej det finns det inte. Det är bara det att bröd som ligger framme på det viset blir torrt fort. Kunden vill inte köpa torrt bröd och företagaren vill inte sälja varor med låg kvalitet. Finns heller inga bestämmelser för hur brödet ska plockas. Behöver heller inte finnas några skyddsglas. Det finns prejudikat för det. Wienerbröd kan dock vara känsligt då det har en blöt yta.

Skulle man kunna frysa bröd och sälja?

Ja det tycker jag. Jag tror att det ska stå bakdag, vad jag kan komma på så finns det inte fryst bröd i butikerna förutom bake-off. Går i princip inte att hitta att köpa fryst bröd.

Kan du se något i lagstiftningen som orsakar svinn av frukt?

Nej. Det finns inget krav på bäst före-datum på frukt. Potatis med solanin ska dem inte ha i butikerna för det är farligt för konsumenterna, det kan orsaka cancer. Konsumenterna plockar helt enkelt inte det som är dåligt eller ruttet. Så det är upp till konsumenten själv att bestämma. Ibland kan de ringa och klaga att de köpt ruttet eller gammal frukt. Då är rådet bara att inte köpa den. Svenskar över lag är

kräsna när de köper frukt och grönt och köper inte om det är en rispa eller skadat på något sätt. Bananer som är för bruna köps inte för att då vet man att de inte håller så länge och man köper andra. Möjligtvis med rabatter att folk skulle köpa dessa produkter.

Butikerna vill alltså mest hålla en viss image och slänger därför frukt som inte är "fin"?

Du får fråga livsmedelsbutiker om vad de tänker i dessa frågor. För jag vet inte om de har nya beställningar på väg in så att de inte kan spara det för att folk skulle köpa de nya produkterna. Eller om de alltid vill ha fräscha grönsaker för att hålla en viss image. Sen om de kastar en massa skyller de på branschen eller livsmedelsinspektörer. Vet inte vad som orsakar vad. Men inspektörer bryr sig inte så mycket om rutton frukt eftersom man kan välja bort det som konsument.

Tror du att livsmedelsföretagarna sätter strängare regler (riktlinjer) för att de är rädda för att göra något fel enligt lagen? För att alltid göra det bättre än vad lagen säger?

Många gånger är deras interna regler hårdare än vad lagen kräver. Så frågan är om det är lagstiftningens fel eller om det är företagarna själva. Jag kan inte svara på det. Men inspektörer lägger inte tid på att kolla på bäst före-datum.

Har du något exempel på när butikerna har strängare regler?

Ja flera gånger. Deras interna regler är ofta hårdare än lagstiftningen. T.ex. att de väljer att inte sälja produkter som passerat bäst före-datum. Men det ifrågasätts inte av inspektörer. Det bara är så.

Efter hur lång tid måste mat som i vanliga fall är fryst men som istället är kyld slängas?

Skulle kunna vara bläckfisk, tonfisk eller amerikansk löjrom. När det gäller oförpackade livsmedel i fiskdisken så är det branschriktlinjer att de rekommenderar att det ska säljas inom 4 dygn. Men bara om det är ok. Tror att man får avgöra det själv som livsmedelsföretagare. Ska i alla fall vara märkt med att det varit fryst så att man inte tror att det är färskt.

Ibland vill man sälja kyckling som färsk efter att den varit fryst. Detta eftersom konsumenten bara vill ha färsk . Om man då fick frysa den först så skulle man kunna ha mindre svinn på kycklingen.

Beror på vad man menar med definitionen färsk. En kyckling kan ju vara färsk om den är nygrillad. Nej. Jag tycker inte att man kan kalla den färsk om den varit fryst först. Men färskgrillad kyckling kan man ju skriva då. Eller nygrillad.

Tror du att informationen som går ut från inspektörer skiljer sig?

Nej, jag tror inte att det är enhetligt. Informationen är nog ganska varierande. Pratar du med olika inspektörer får du olika svar. Du får nog olika svar om du pratar med de som jobbar med livsmedel också. Man får även olika svar från olika personer på livsmedelsverket i Uppsala.

Var brukar det skilja sig?

Beror på vilken uppfattning man har, vad man tror och vad man tycker och vad man vet o.s.v. Jag följer vägledningen till punkt och pricka så långt jag kan. Så jag går aldrig längre än vad dem skriver. Men jag följer även branschriktlinjer och hänvisar till dem om någon frågar något.

Skulle man som livsmedelsföretagare kunna sätta egna riktlinjer om man tycker att man vet bättre?

Ja om man tar egna prover eller på annat sätt bevisar att det man gör är korrekt och att varan är säker att konsumera.

Finns det problem med kylkedjan om man ska skänka fryst mat?

Man måste ju lämna över maten fryst om den ska vara fryst. Går man och hämtar maten så är det dem som jobbar på välgörehetsorganisationen som får ansvaret. Det är även deras ansvar att de serverar säker mat. Välgörehetsorganisationer är ju ett livsmedelsföretag även om de skänker mat. Så de ska vara registrerade och kontrolleras. De släpper ju kontinuerligt ut mat på marknaden även om de ger bort maten gratis. Men man bryr sig ändå inte om att kolla dem.

Är det ett problem att butikerna inte vet om när livsmedlet slutar att vara deras ansvar?

Det är slut när de lämnar över det. Organisationen blir slutkonsument för deras del.

Vad är det som gäller för t.ex. fik om man har haft färdiga mackor framme hela dagen? Får man ge bort det efter en dag?

Om det stått i kyla är det ok. För det är en kylvara eftersom det är snittytor o.s.v. Om det inte skulle stå kylt och fiket påstår att det går åt under dagen eftersom det är så snabb åtgång på dem så får jag avgöra om det är trovärdigt eller ej. Meloner och sånt som de delar på somrarna är också kylvara eftersom det är en snittyta.

Hur blir det med kylkedjan om man skulle skänka mat till djurfoder?

Jag har aldrig hört talats om att man skickar mat till djurfoder.

Bilaga 3

Intervju med färskvaruchef

Tycker du att det finns några hinder i lagstiftningen som orsakar matsvinn?

Det jag tycker är svårt är att man måste avgöra själv om en vara är tjänlig att sälja eller inte när man har ett bäst före-datum.

Vad jag förstår så får vi ju sälja varor efter att bäst före-datum passerat. Men vi som kedja väljer att inte göra det. Så vi har valt att kassera det som gått ut.

Ni säljer alltså inga produkter som har gått ut?

Nej det gör vi inte.

Brukar ni sänka priset innan varan gått ut?

Vi sänker priset två dagar innan på färskvaror. På torra varor kanske det är en månad eller något sånt. På kött sänker vi priset samma dag som det går ut. Ungefär till halva priset för att försöka få bort så mycket som möjligt. Tidigare hade vi även på mejeri att vi reade ut sista dagen men nu har vi två dagar istället. För de flesta köper inte när det är två dagar kvar. Vi har inte fått mer svinn p.g.a. det. Vi funderar nästan på att ta en dag till. Alltså tre dagar innan.

Blir det lönsamt att sälja det billigare?

Det är inte direkt lönsamt att sälja billigare, men det blir mer lönsamt än att slänga.

Skulle det vara bättre att sätta sista förbrukningsdag på mejeriprodukter så att kunderna skulle vilja köpa produkten längre?

Vem är det som vet när det är sista förbrukningsdag? Nä, det vet jag inte. Samtidigt så lär sig väl kunderna det också. Då gnäller de ändå när det är två dagar kvar till sista förbrukningsdag då istället. Tror inte att det spelar någon större roll.

Skänker ni något till välgörenhet? Skulle ni få det?

Det är huvudkontoret som får svara på den frågan. Vi får inte göra som vi vill i enskild butik.

Vad finns det för rutiner för ofryst köttfärs? Kastar den på sista förbrukningsdag om ni inte sålt den?

Ja, eller efter sista förbrukningsdag.

Skulle ni kunna behandla köttet för att förlänga tiden som det säljs?

Det skulle man kunna göra om man hade haft ett kök. Vi har ingen möjlighet att förädla produkten. Men det finns säkert butiker som gör så.

Skulle ni få frysa in och sälja senare?

Nej, det är nog inte ok. Men jag har inte hört någonting om det.

Vad har ni för rutiner för mottagning av kött från kylbil?

Vi kollar kylan och sen så försöker vi få in det så fort som möjligt.

Vilken temperatur är det ni kollar?

Att den ska vara under 2°C. Vi mäter temperaturen i själva kylbilen och förpackningen. För kött ska den vara under 2°C för kylvaror under 4°C.

Vad är det för temperatur som gäller för fryst kött?

Tror att det är -21°C. Men den temperaturen är jag inte helt säker på.

Vart mäts den temperaturen?

Man mäter på ytan...

Händer att ni inte tar emot varor?

Ja, det händer men inte speciellt ofta. Det är ju ingen som vill betala det så transporterna brukar se till att det håller rätt temperatur.

Vad har det då varit för skäl till att ni inte tar emot?

Ibland är de fryst när det ska vara kylt. Ibland är det för varmt.

Går ni efter bäst före-datum på bröd?

Ja..

Och bröd som bakas i butik?

Det tas bort dagen efter. Så det ligger framme en dag i butik.

Ni sätter inte ner priset på det?

Nej. Däremot så äts en del i lunchrummet.

Har ni någon mat som varmhålls i butiken?

Nej

Har ni någon mat som bereds i butiken?

Nej

Vad är det som avgörs när frukt och grönt plockas bort från hyllorna?

När den börjar se tråkig ut. Fula märken och sånt. Det som folk inte köper plockas bort.

Det finns inga lagliga hinder för det?

Alltså om det ligger tio äpplen och ett ser lite halvskadat ut så tar ingen kund det äpplet. Då är det lika bra att ta bort.

Hur funkar den processen när ni plockar bort varor?

Är det partier som är dåliga så reklamerar vi det, skickar tillbaka det. Så vi reklamerar allt som är dåligt vid leverans. Varje morgon så går vi runder och plockar bort det som inte är fräscht. Detta görs innan den nya leveransen kommer. Det är viktigt att vi har bra rutiner så att man byter varorna ordentligt, och beställer rätt så att vi inte har för mycket i lager och så. Vi tjänar ju inte på svinn så vi vill ju ha så lite som möjligt.

Märker ni någonsin om livsmedel?

Nej.

Tycker du att inspektörer som kommer hit ger olika information?

Nej. Vi har inte så många punkter som de kollar på. Inga manuella diskar och sådant. Från vår sida så känns allt ganska klart.

Antar ni ibland försiktighetsprinciper för att inte göra något fel?

Jag jobbade med att stycka på ICA förut och då kunde det kännas lite tråkigt att man måste slänga saker som man egentligen inte är något fel på när man är kunnig inom kött. Att kött blir dåligt går ju inte alltid på bäst före-datum. Men det är inget vi har problem med.

Vad var det då som du tyckte slängdes i onödan?

Ja, men när man själv ansåg sig vara duktig på att avgöra sådana saker och ändå var tvungen att följa lagen.

Så då kunde du ibland se att köttet var bra fastän det passerat sista förbrukningsdag och fortfarande var säljbart?

Ja, men det kunde man ju inte för det är ju olagligt.

Bilaga 4

Intervju med miljöansvarig i butik

Händer det att ni får neka att ta emot fryst köttfärs p.g.a. att kylbilen inte hållit den temperatur som den ska?

Ytterst sällan. Det är egentligen frukt och grönt som ibland får gå tillbaka på grund av kvalitetsbrister. Men det är nästan det enda som brister i kvaliteten.

Vad är det då som brister i kvalitén?

När det kommer produkter som vi skulle ha rensat ut ur disken. Då är det inte säljbart. Då kan de ha legat för länge på deras lager.

Brakar ni sälja slut på köttfärs innan sista förbrukningsdag? Eller brukar ni behöva slänga?

Det brukar ta slut så det är inte ofta vi behöver slänga. Det handlat ju mycket om att ha rätt beställningsrutiner. Det som vi köper är ju konsumentförpackat i modifierad atmosfär så det ska inte behöva bli något svinn på det. Maler man det i butik så kan man mala efter behov.

Skulle ni kunna frysa in på sista förbrukningsdag och sälja senare?

Vi får inte frysa in och tina och sälja det.

Men om ni skulle sälja det fryst?

Sälja det fryst får vi nog inte heller. Vi har ingen nedfrysningsanläggning. Det vi skulle kunna göra är att frysa och tina och sedan laga till det. Det får vi lov att göra.

Då använder ni det efter sista förbrukningsdag fast i maträtter som ni gör?

Ja, men det gör vi aldrig. Det är vad vi teoretiskt skulle kunna göra. Men i och med att man har tillräckligt lång tid på att sälja det som är atmosförcpackat så ska vi inte behöva göra det. Det butiksmalda har vi två dagar på. Vi tar tester fyra gånger om året. Det får man bara ha om man kollat av att det är ok. Om man skulle frysa in det butiksmalda så skulle det inte ens hinna ut och vända m man skulle ta beslutet att frysa in det och använda det till att laga till det istället.

Känner ni någonsin att ni måste kasta det fast än att det inte blivit dåligt? Att det har gått två dagar, det ser fortfarande bra ut men ni får ändå inte sälja det?

Det är svårt att fatta det beslutet när det gäller just köttfärs eftersom det är ett risklivsmedel eftersom det är så finfördelat.

Men om ni har någon som är väldigt kunnig inom kött och ser att det fortfarande är bra.

Om det skulle vara till en själv då skulle man säkert våga göra det men vi varken får eller kan ta det beslutet åt kunderna när det passerat sista förbrukningsdag.

Är det några andra köttprodukter som ni har en tidsgräns på som ni måste slänga innan det blivit dåligt.

Ja med kött är det svårt. Det här med bäst före-datum är inte heller särskilt bra eftersom det innebär ju egentligen att man förkortat tiden som man kan sälja varan. Kunderna tolkar allt som sista förbrukning. Även om vi vid bäst före-datum får göra en bedömning och sälja efter så är det ändå svårt att sälja varan.

Är det några speciella köttråvaror som ni känner att det här hade hållt längre?

Inte konsekvent att det är vissa grejer.

Vad tror du att det är som gör att butiker inte vill sälja en vara efter bäst före-datum och att kunderna inte vill köpa?

Kunden ser det som att det är gammalt och dåligt. Det är ju så folk rensar i sina kylskåp. Man kastar saker utan att reflektera över om det är bra eller inte. Då är det svårt att sälja det i butiken också.

Ni kastar alltså grejer som passerat bäst före-datum?

Ja, det gör vi. Det som gått ut går ju inte att sälja.

Är det även torrvaror och sånt då eller?

Inte så mycket. Det är mer svinn på färskvaror där man har kortare tid på sig. Ibland kan vi sätta ner priset när det börjar närma sig bäst före-datum.

Hur länge säljer ni ägg?

Det vet jag inte på rak arm. Där är det en speciell regel vet ja.

Har ni något svinn på ägg?

Nej, det har vi inte.

Vad gör ni med mjölkprodukter som gått ut i datum?

Dem kasserar vi också.

De går inte tillbaka till mejeriet?

Nej, det gör dem inte.

Är det mycket svinn på mjölk?

Nej, det är det inte. På mjölk är det nästan aldrig. Det kan vara är en udda smak av keso eller någon yoghurt. Aldrig de storsäljande grejerna.

Hur länge får ni varmhålla grillad kyckling? Skulle ni kunna kyla ner den och sälja kall?

Man får lov att göra det men vi väljer att inte göra det. Man får varmhålla i två timmar och sen kyla ner efter det. Men det blir inte en så rolig produkt. Vi säljer nästan ingen kyld kyckling. Vi säljer mycket kyckling men då är det direkt ur värmeskåpet. Då går det direkt från grillen och sedan in i värmeskåpet.

Hur länge grillar ni dem och hur länge varmhåller ni dem?

De grillas tills de är klara enligt en temperaturgivare. Sen så varmhålls de vid 60°C i två timmar.

Två timmar är en ganska kort tid. Händer det att de inte säljer slut?

Vi grillar ganska många gånger per dag. Så vi grillar inte allt på en gång. Så de brukar gå åt. Jag upplever inte att det blir något svinn.

Men det händer att det slängs grillad kyckling?

Det måste jag kolla upp. Jag tror inte det. Jag följer inte upp med varje avdelning hur svinn ser ut. Jag tittar mer på totalsiffrorna.

Tror du att det skulle vara bättre att ha en sista förbrukningsdag även på mjölkkråvaror så att man skulle kunna sälja det längre?

Ja, egentligen. Om man då förlängde tiden. För i praktiken är det ju ändå så det ser ut för konsumenten. Så såg det ju ut förut. Tanken var väl god med bäst före-datum så att man skulle kunna göra det mer flexibelt. Men i och med att man då satte bäst före-datumet tidigare och att kunderna tolkar det som sista förbrukning så blev det ju fel effekt.

Skänker ni något till välgörenhet?

Vi har en skola som hämtar frukt via en anställd här som har barn på den skolan. Ibland skänker vi även till soppkök och liknande.

Då kommer dem och hämtar maten?

Ja. Men det är ju lite papper och krångel kring det där också. Så att det är tydligt vem som har ansvar för produkten. Kött t.ex. är ju inte så lämpligt eftersom att man då har spårbarhetskrav. Bröd och frukt och grönt är lättare.

Men om ni får över en grillad kyckling så slänger ni alltså den istället för att skänka den?

Ja, alltså det är så himla mycket runtom det. Om man bara ska skänka en kyckling och tre gurkor. Blir jättekrångligt att administrera det. Sen kan man inte heller ha okända personer som går och plockar grejer själv i butiken. Man måste ju ha strikta rutiner för hur det ska fungera.

Det blir för mycket ansvar för er?

Jag och att det tar väldigt mycket tid.

Har ni tänkt på möjligheten att dem skulle kunna få välja själva? Att de i princip skulle få dumpstra. Ta exakt det de vill ha.

Ja fast hur skulle dem ta det då. Nu tippar vi det i en tunna. Och det går ju inte att man har möjliga grejer ihop med det som eventuellt skulle kunna ätas. Då måste man ju lägga det fint och vara kylt till rätt temperatur för de olika produktslagen. Sen så skulle någon behöva hålla koll på om ”det där som vi la ut igår” vad var det nu för datum på den. Är den fortfarande ok? Ska vi då ta bort den för den var det ingen som ville ha.

Men blir det inte deras ansvar då?

Tills någon har hämtat det så är det ju vårt ansvar. Så då måste vi ju fortsätta hålla koll på grejerna. Att ingen har rört det, att det ska vara rätt temperatur, komma ihåg när vi la det där. Det kan låta som att det vore lätt att göra men det är rätt krångligt.

Så då skulle man kunna säga att det finns ett lagligt hinder att folk inte kan komma och hämta, eftersom att det fortfarande är ert ansvar. Och det vill ni ju inte ha.

Ja, det kan man säga. Vad man gör när man skänker bort är att man har ett avtal som säger att det är dem som får ansvaret för det. Men även att vi lämnar ut schyssta grejer. Men sen är det ju en säkerhetsfråga när folk kommer och hämtar mat i containrar. Både för dem som kommer men också för personalen. Man vill ju inte ha obehöriga vid bakutrymmen eller personalutgångar och liknande. Jag vet

en del butiker som använt sig av kylskåp där kunder fått köpa saker och ställa in och där även butiken kunnat ställa in grejer. Men då måste man ändå kolla så att grejerna är ok.

Men ni har ett visst samarbete med välgörenhet?

Ja det är ett soppkök som hör av sig när de behöver grejer så då löser vi det. Då är det framförallt bröd frukt och grönt.

Hur går det till då när ni skänker?

Då samlar vi ihop grejer tills de kommer och hämtar det. Då vet vi att en viss person ska komma och hämta och då har vi någon som lämnar ut det.

Hur mycket skänker ni då?

Jag vet inte. Vi tar det som finns och är schysst helt enkelt. Så det kan variera lite beroende på vad det är för dag.

Skänker ni mat som passerat bäst före-datum till välgörenhet?

Nej det gör vi inte.

Känner ni att ni får ett extra ansvar om ni skulle skänka produkter som passerat bäst före-datum?

Vi har ju ansvaret för det vi säljer och ger bort. Det kan ju vara svårare då om man ger bort det... Skulle man använda det själv eller sälja det med en lapp som det står "ät snart" på så vet kunden om att det är kort datum. Men lämnar man det vidare och det sen kanske är ur förpackningen då gäller det att dem personerna vet inom vilken tid produkten ska ätas. Då blir det lite knepigare. Även om man lämnar ifrån sig ansvaret så vill man ju att det ska vara bra, ingen ska behöva bli sjuk av det. Men det allra viktigaste är ju att se till att det inte blir något svinn. Vi kan ju aldrig få ner det till noll för då hade vi ju haft tomma hyllor i stort sett varje kväll. Med bra rutiner, välutbildad personal och den försäljningsstatistik som finns så ska man kunna ha minimalt med svinn. Man måste även följa upp allt svinn och motivera varför det blev så så att det inte händer igen.

Hur länge får ni sälja maten som ni tillagar i delidisken?

Det är väldigt olika beroende på vilken produkt det är. Det finns branschriktlinjer som är olika för olika produkttyper. Sen så får man även göra egna hållbarhetstester så sådant man tillverkar själv.

Ni har ingen standard för hur länge t.ex. sallader får säljas?

Jo det har vi. Det är också datum som är inlagda i vågen och vi skriver upp på listor varje dag vilka grejer som läggs ut och vilket datum, när man öppnade förpackningen o.s.v. Och även vilket datum det får ligga kvar till senast.

Vi gör t.ex. fisksoppa själva och då har vi gjort hållbarhetstester på den. Då kan vi få fram t.ex. att den håller i nio dagar men sen sätter vi sju för att få lite säkerhetsmarginaler.

Ni använder inte produkter som gått ut i datum i delidisken?

Nej. Vi kan använda sådant som vi ser att vi inte kommer hinna sälja.

Så om ni har en crème fraiche som gick ut igår så använder ni inte den?

Nej, det brukar vi inte göra. Men som sagt så har vi inte så himla mycket som vi behöver slänga.

Sen så är recepten byggda så att man inte bara kan byta ut ingredienser. Då måste man skriva en anteckning om det eftersom allt ska vara supersäkert och vattentätt hela vägen. Så byter man ut crème fraichen så måste man anteckna det.

Men då är det enligt era branschriktlinjer?

Ja, men dem bygger ju på lagstiftningen. Så jag vet inte hur tuff lagstiftningen är där.

Ni tycker inte att ni sätter dem gränserna för hårt? Jag har svårt att tänka mig att det finns något i lagen som styr vilken slags crème fraiche man ska använda. Tycker du då att branschriktlinjerna blivit för hårda?

Jag branschen har gjort det. Hela livsmedelshandeln. Vissa saker tror jag att man kan ha tolkat hårdare än vad lagen kräver. Men gällande just det här vet jag inte. Om vi får en återkallelse så måste vi ju kunna spåra det vi använt. Likaså till fakturakunder som dagis eller äldreboenden så kan det drabba många personer. Då har vi krav om det kommer en återkallelse att kunna spåra produkten men även kunna informera dem om vi får höra att en vara inte är ok.

Har ni mat som i vanliga fall är fryst men sedan hålls kyld. T.ex. fisk.

Ja, ibland har vi fisk som kommer fryst som säljs kyld. Sen har vi t.ex. tzay-spett som vi tinar och säljer kylda. En hel del grejer i salladsbaren. Avokado t.ex. kommer fryst.

Hur länge får ni hålla dem produkterna kylda?

Det beror också på vilken typ av produkt. Det finns rekommendationer för varje produkt så då är det också viktigt att man skriver ner när man tog fram det. Också att man inte blandar det man tar fram olika dagar.

Händer det att ni får slänga varor p.g.a. den tidsregeln som finns för varje produkt?

Ja, det händer ju.

Får ni märka om livsmedel?

Vi får ju inte sätta ett längre datum än det ursprungliga. Då lurar man ju konsumenten.

Om ni t.ex. har brieost som ni skär upp i bitar och säljer förpackade i mindre bitar. Då sätter ni samma utgångsdatum som det var på osten från början?

Där har vi ett datum som sätts för den typen av ost när man delar den. Men det får inte bli så att man i slutändan har ett längre datum än vad det var från början på den hela osten.

Får ni märka med en längre hållbarhet om ni behandlar produkten så att den får längre hållbarhet?

Ja, de får man göra. Om man t.ex. tillagar maten så blir det en annan produkttyp. Då har man också andra hållbarhetsregler.

Så om ni har köttfärs som ni steker upp och gör t.ex. tacofärs av den. Hur mycket längre får ni sälja den då?

Då blir det flera dagar till.

Har du några egna exempel på någonting du tror orsakar svinn som orsakas av lagen?

Ibland är det lite väl korta datum. Kött och dessertostar. Köttfärs är väl en sak, men tar du t.ex. biff så blir ju den faktiskt bättre när den börjar bli lite gammal. Där är det ju ett hinder. Sen bäst före-datum över huvud taget...

Vad gör ni med avfallet/svinnet?

Det som inte äts upp eller skänks bort det kastas och blir till kompost. De komposterar avfallet och sedan återvinns plast, wellpapp, kartong, metall, hårdplast, glas o.s.v.

Ni har inte funderat på att ge det till djurfoder?

Nej, det vet jag inte riktigt hur det funkar. Det skulle man ju också kunna göra.

Du vet inte hur det skulle gå till?

Nej. Det företag vi jobbar med har ju inte den möjligheten och kommunen har ju inte heller det så då måste man väl ha nån...

Men ni ser inga lagliga hinder med det?

Det har jag inte kollat någonting på. Så det kan jag inte. Vi har ju jägare som får en del bröd till viltutfodring.

Så för att göra det behöver ni inte vara registrerade som en foderanläggning?

Nej. Men skulle man ge till uppfödning av djur kommersiellt så måste vi ju kontrolleras på något sätt.

Så då blir det mer pappersarbete?

Ja, och nu är det ju på gång ännu mer pappersarbete. Det är någon lag som tydligen funnits sen galna kosjukan men som man först nu börjat ta tag i. Så vi får se om de verkligen kommer att genomdriva det. Men då ska man tydligen registrera allt animaliskt som riskavfall på ett annat sätt än vad som görs idag. Vilket kommer att göra det ännu krångligare. Särskilt eftersom att det känns som att det egentligen inte behövs.

Skulle ni vilja ge till djurfoder om ni hade fått information om den möjligheten?

Ja, det skulle inte spela någon roll för oss om det kunde funka på ett smidigt sätt.

Men det är aldrig någon som informerat er om att det går?

Nej.