



Har du styr på mærkningen?

Hvis din virksomhed mærker fødevarer til den endelige forbruger, så er det også dit ansvar, at mærkningen er korrekt og angivet på dansk.

Der er regler for, hvordan fødevarer skal mærkes, så forbrugeren kan se, hvad de indeholder, hvor længe de kan holde mm.

I nogle tilfælde kan det også have betydning for fødevarerens sikkerhed, hvis mærkningen ikke er korrekt.

Fx kan mangelfuld eller fejlagtig mærkning om allergener i værste fald have fatale konsekvenser for allergikere.

Husk bl.a. at:

- Allergener skal fremhæves visuelt med fx SKRIFTTYPE eller farve i ingredienslisten.
- Der er krav til skriftens størrelse og læsbarhed.
- Mærkning skal være på dansk eller med stavemåde, som kun adskiller sig uvæsentligt fra dansk.
- Ingredienslisten skal være fyldestgørende og ingredienserne være angivet efter faldende orden og med mængdeangivelser, hvor dette er påkrævet.
- Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med oplysninger om opbevaring og/eller anvendelse, hvor dette er nødvendigt.
- Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med nettovægt for faste fødevarer eller volumen for flydende fødevarer.
- Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med holdbarhed, angivet som "bedst før" eller "sidste anvendelse dato", alt efter hvilken fødevarer, der er tale om.



Læs om mærkningen
af fødevarer på fvst.dk

