



**Информация**  
**за**  
**насоки на Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ)**  
**относно обозначаване на датата и информацията свързана с храните**  
**(част 1)**



*По искане на Европейската комисия, Панелът за биологични опасности (Панел ВЮНАЗ) към Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ), публикува на 02 декември 2020 г. научно становище с насоки, които да подпомогнат бизнес операторите с храни (БОХ) да вземат решение кога да поставят „използвай преди“ или „най-добър до“ при означаване на датата за своите продукти.<sup>1</sup>*

**Основни моменти от становището**

Европейската комисия е поискала от панела на ЕОБХ за биологични опасности (ВЮНАЗ) да изготви научни становища, предоставящи насоки за означаването на датите и свързаната с тях информация за храните, с оглед на прилагането от страна на бизнес операторите с храни (БОХ) на Регламент (ЕС) №1169/2011<sup>2</sup> за предоставяне на информацията за храните на потребителите, като интегрирана част от тяхната система за управление на безопасността на храните (СУБХ).

<sup>1</sup> Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). EFSA Journal 2020;18(12):6306, 74 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6306>

<sup>2</sup> Регламент (ЕС) №1169/2011 Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията текст от значение за ЕИП, ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр.18-63

Становищата е трябвало да разработят основан на риска подход, който да се следва от БОХ при вземането на решение за вида на означаване на датата, определянето на срока на годност и свързаната с тях информация за храните, която трябва да се предоставя на етикета, за да се гарантира безопасността на храните.

По-специално, от ЕОБХ е поискано да предостави научни съвети в **техническо задание 1** (ToR1 – Terms of reference ) относно факторите, които създават възможност някои храни да станат нетрайни и следователно, вероятно след кратък период, те да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве, и за това как тези фактори трябва да бъдат взети предвид от БОХ, когато решават дали е необходимо означаване на датата с „използвай преди“ и определяне на срока на годност и необходимите условия за съхранение, както и в **техническо задание 2 (ToR2)**, относно факторите, които създават възможност някои храни да станат негодни за консумация от човека, но без да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве. В **техническо задание 3 (ToR3)** се предоставят съвети относно условията за съхранение и/или сроковете за консумация след отваряне на опаковката, за да се избегне увеличаване на рисковете за безопасността на храните, докато **техническо задание 4 (ToR4)** се отнася до размразяване на замразени храни, включително добри практики, условия на съхранение и / или срокове за консумация.

В настоящото становище са разгледани технически задания 1 и 2 (част 1 - Означаване на датата), докато задания 3 и 4 са обхванати в част 2 - Информация за храните, като част 2 предстои да бъде публикувана през 2021 г.

Експертите изготвили становището, предоставят насоки за съответните микробиологични опасности (патогенни микроорганизми), които трябва да се вземат предвид от БОХ при определяне дали дадена храна може да представлява непосредствена опасност за човешкото здраве и за видовете храни, в които тези патогенни микроорганизми е по-вероятно да присъстват. За да се подпомогне определянето на патогенни микроорганизми, важни за срока на годност на нетрайните храни (perishable foods), е извършен преглед на данните за патогенните микроорганизми в различни видове категории храни и техните екологични фактори, влияещи върху растежа и са посочени информационни източници на данни за взривове от хранителни заболявания.

Освен това, в становището са изброени полезни източници на информация и е представено непълно обобщение на съответните бактериални патогени, способни да растат в предварително опаковани храни, с контролирана температура и при разумно предвидими условия. Авторите подчертават, че определянето на съответните патогенни микроорганизми е специфично за хранителния продукт и като се има предвид огромното разнообразие в хранителната верига по отношение на съставките, видовете продукти, начините на преработка и опаковане, е трудно априори да се изключат които и да е от патогените, способни да растат при използваните в момента температури за съхранение.

В становището са предоставени и насоки относно факторите, които могат да повлияят на растежа на тези патогенни и причиняващи развала (непатогенни) микроорганизми и да окажат въздействие върху: (1) решението дали е необходимо да се използва означението „използвай преди“ (само в случай на патогенни микроорганизми), (2) срока на годност и (3) условията на съхранение по цялата хранителна верига и предвидимата употреба на храната. Суровините, производствената среда и производствените етапи определят вида и нивата на микроорганизмите в хранителния продукт, когато се пуска на пазара.

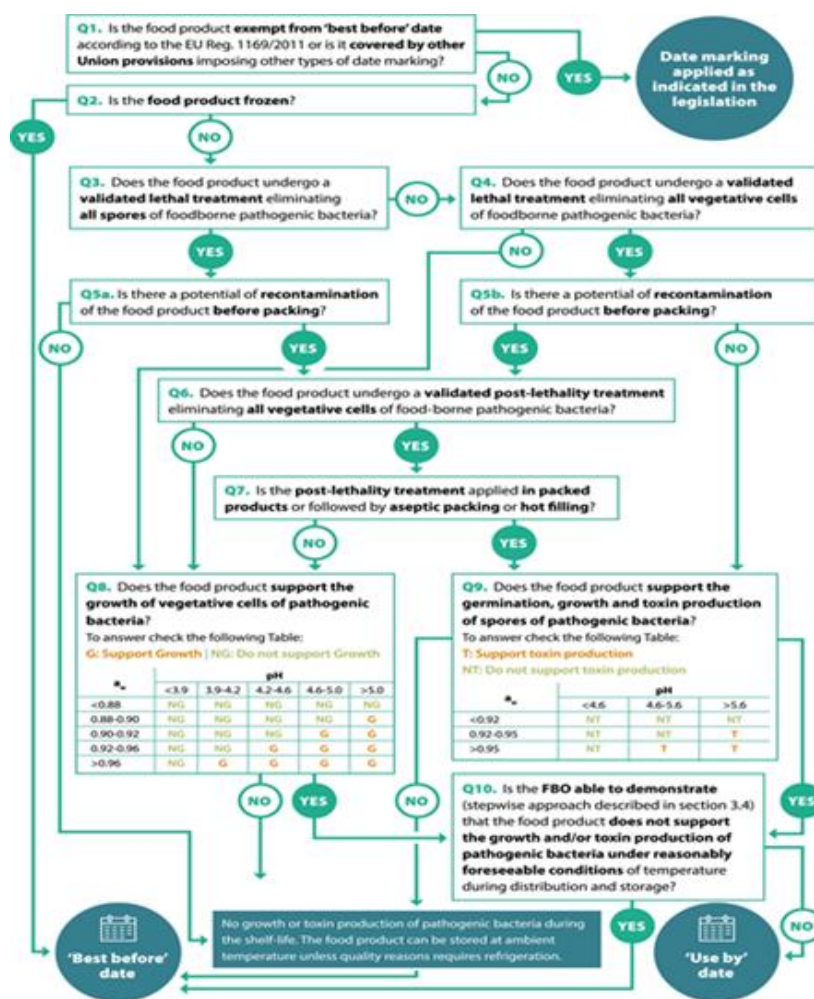
Акцентираща се и на това, че вътрешните/ присъщите (особено рН и  $a_w^3$ ), външните (особено температурата и условията на външната среда) и косвените фактори (като взаимодействието с основни конкурентни микроорганизми на хранителния продукт) определят кои микроорганизми могат да растат и техният потенциал за растеж по време на последващото съхранение до консумация. Информацията за ограничителни фактори е предоставена като основа за насоки за вземане на решения относно подходящите видове означения на датата и срока на годност. Според авторите, е важно всеки бизнес оператор с храни да разбере целта и ефекта от процесите, приложени в етапите на производство, дадени са и примери за потенциалното въздействие на производствените процеси върху разпространението и нивата на микроорганизмите в хранителния продукт ( виж Таблица 3 и Таблица 4 от становището).

И накрая, също така са дадени насоки за това как определените фактори влияят върху решението за означението на датата на продукта (т.е. дали е необходимо означението „използвай преди“ или е подходящо „най-добър до“). Това решение трябва да се вземе за всеки продукт отделно, като се вземат предвид характеристиките на продукта (вътрешни, външни и косвени фактори), условията за преработка и съхранение.

Разработено е **дърво за вземане на решения (ДР)**, състоящо се от последователен списък с 10 въпроси, с цел да подпомогне БОХ при определянето на вида на означаване на датата на продукта.

---

<sup>3</sup> водна активност ( $a_w$ ) - единица показваща наличието на вода (свободна вода) в храните. По-високите стойности на  $a_w$ , означават повече достъпна налична вода за растеж на бактериите.



Фигура 1: Дърво за вземане на решение относно подходящото означение на датата за предварително опаковани храни с контролирана температура /пример/

### Обяснение на примера:

**Въпрос 1 (Q1)** се отнася до освобождаването от означение на датата с „най-добър до“ съгласно приложение X от Регламент (ЕС) № 1169/2011 (приложение А) или в случай на хранителен продукт, който е обхванат от други разпоредби на ЕС, налагащи конкретно означаване на датата (приложение А).

Ако храната не е освободена или не е обхваната от други разпоредби на ЕС, БОХ трябва да премине към **въпрос 2 (Q2)**, което е свързано със съхранението на замразен продукт. Когато даден продукт се разпространява и съхранява замразен, не се очаква растеж на патогенни микроорганизми по време на срока на годност и е подходящо срокът да се означава с „най-добър до“.

За храни, които не са замразени БОХ трябва да оцени ефекта от преработката върху замърсяването на крайния продукт, като отговори на **въпроси 3-10 (Q3 – Q10)**.

**Чрез въпроси 3 и 4 (Q3 – Q4)** се пита дали хранителния продукт е подложен на валидиран метод на обезвреждане, който елиминира съответно всички спори – **въпрос 3 (Q3)** или всички вегетативни клетки **въпрос 4 (Q4)** на патогенни бактерии, предавани чрез храната. Бизнес операторът с храни трябва да отговори на тези въпроси, като отчита ефекта от условията на обработка (напр. време и температура за термична обработка) върху инактивирането на патогените (виж таблица 4 от раздел 3.2.1).

Например, ако даден хранителен продукт е подложен на пастъризация, която е насочена към най-устойчивите на термична обработка вегетативни форми на патогенни бактерии, но която не елиминира бактериалните спори, отговорът на **въпрос 3 (Q3)** е „Не“, а отговорът на **въпрос 4 (Q4)** е „Да“. В случай на смесени или многокомпонентни продукти, „Да“ за **въпрос 3 (Q3)** или **въпрос 4 (Q4)** трябва да се отнася за всички съставки на крайния продукт.

**Въпрос 5 (5а или 5б (Q5а или Q5б))** се отнася до възможността за повторно замърсяване преди опаковане. В този въпрос „преди опаковане“ се отнася до стъпките след „валидиращия метод на обезвреждане“, споменат във **въпроси (Q3) или (Q4)**. Например за обезвреждане в опаковката или стерилно опаковане или горещо пълнене отговорът на **въпрос 5а (Q5а)** е „Не“, въпреки че би могъл да е „Да“, ако има друга манипулация след обезвреждащата патогените обработка и преди опаковането.

По същият начин, за обработка в опаковки или стерилно опаковане или горещо пълнене, отговорът на **въпрос 5б (Q5б)** е „Не“, въпреки че би могъл да е „Да“, ако има друга обработка след етапа на обезвреждане и преди опаковането, което води до възможността за микробно замърсяване.

**Въпрос (Q6)** обхваща хранителни продукти, които са подложени на валидиран метод за обезвреждане на патогените. Обработката след обезвреждане на патогените, се отнася до повторна обработка след първичната, спомената във **въпроси (Q3 – Q4)**, при която се елиминират всички вегетативни клетки на съответните патогенни бактерии, като например обработка с високо налягане (High-Pressure Processing - HPP). Що се отнася до **въпроси 3 и 4 (Q3 – Q4)**, на **въпрос 6 (Q6)** трябва да се отговори въз основа на ефекта от условията на обработка (напр. време и налягане на HPP) върху инактивирането на патогените.

В зависимост от този ефект, крайният продукт (след преработка) може да бъде: (1) без патогени (т.е. под границата на откриване), (2) потенциално замърсен само със спори на патогенни бактерии или (3) потенциално замърсен със спори и вегетативни клетки на патогенни бактерии.

Например, ако храната е подложена на валидиран метод на обезвреждане, елиминиращ всички вегетативни клетки (но не всички спори) на патогенни бактерии предавани чрез храната, и не е възможно повторно замърсяване преди опаковането, тогава възможното замърсяване на крайния продукт е ограничено само до спори на патогенните бактерии. За разлика от това, ако е възможно повторно замърсяване след термичната

обработка, но преди опаковане (напр. нарязване на варена шунка преди опаковане), тогава замърсяването на крайния продукт може също да включва вегетативни клетки на патогенните бактерии.

**Въпрос 7 (Q7)** се отнася до условията след обработката за обезвреждане на патогените и преди опаковането и оценява възможността за повторно замърсяване. За обработка в опаковки или стерилно опаковане или горещо пълнене отговорът на **въпрос 7 (Q7)** е „Да“, въпреки че би могъл да е „Не“, ако има други манипулации след обработката за обезвреждане и преди опаковането, водещи до възможността за микробно замърсяване.

В зависимост от вида на замърсяването в крайния продукт (със спори или вегетативни клетки), ФБО следва допълнително да оцени дали хранителният продукт подпомага растежа или образуването на токсини от патогенните бактерии, като отговори на **въпрос 8 (Q8)** или **въпрос 9 (Q9)**. Способността на хранителния продукт да подпомага растежа на патогенни бактерии се оценява въз основа на неговото рН и aw (IFT 2003), чрез таблици, предоставени към дървото на решенията (виж Раздел 3.2.2.1).

Трябва да се отбележи, че таблиците, представени във връзка с **въпрос 8 (Q8)** и **въпрос 9 (Q9)**, се отнасят до оптималната температура на растеж и оптималните условия за всички други фактори, влияещи върху микробния растеж (например липсата на консерванти и липсата на опаковане в модифицирана среда - Modified Atmosphere Packaging (MAP) или вакуумно опаковане).

Ако хранителният продукт е с комбинация от рН и aw, която не позволява растеж на патогенни бактерии, той може да се съхранява при стайна температура, освен ако не се изисква хладилно съхранение от съображения за неговото качество. В този случай е подходящо означаване на срока с „най-добър до“.

За продукти с комбинация от рН и aw, които позволяват растежа или образуването на токсини от патогенните бактерии, се изисква означаване с „използвай преди“, освен ако БОХ не е в състояние да предостави доказателства, че хранителния продукт не подпомага растежа на патогени или образуването на токсини от тях, при разумно предвидими температурни условия по време на разпространение и съхранение, поради, например, допълнителни пречки (като консерванти, съхранение в специфични газови среди) - **въпрос 10 (Q10)**.

Според авторите, доказателствата трябва да се отнасят до вътрешните/присъщите и външните фактори на хранителния продукт, независимо от времето на съхранение (т.е. трябва да са валидни дори след като хранителният продукт премине срокът означен с „най-добър до“). Демонстрацията на последните може да изисква специфични проучвания, например тестове чрез изкуствено заразяване (challenge tests), фокусирани върху съответните патогенни микроорганизми въз основа на храната, нейните характеристики и условията на съхранение (виж Раздел 3.4.2).

Например, в случай на рибен продукт опакован в модифицирана газова среда, в който в края на производството могат да присъстват само спори от патогенни бактерии и който се разпространява само охладен / при хладилни условия, доказателствата, предоставени от БОХ, трябва да се съсредоточат върху не-протеолитичния *Clostridium botulinum*.

За смесени храни, при които вътрешните фактори като рН и  $a_w$  могат да се изменят/променят, когато съставките се смесват и/или по време на последващото съхранение, отговорите на **въпрос 8 (Q8)**, **9 (Q9)** и **10 (Q10)** трябва да се основават на съставките с благоприятните вътрешни/ присъщи/ фактори за микробния растеж. В случай, че се постигне равновесие, преди храната да напусне контрола на БОХ, тогава отговорът на **въпрос 8 (Q8)**, **9 (Q9)** и **10 (Q10)** може да се основава на вътрешни фактори, постигнали равновесие.

### **Съгласно гореизложеното, би могло да се обобщи:**

За хранителни продукти, преработени по начин, чрез който се елиминират патогенните микроорганизми и се избягва възможността за повторно замърсяване, или самите продукти не подпомагат растежа им, рискът за здравето на потребителите не би се увеличил по време на срока на годност, е уместно означаването на датата с **„най-добър до“**.

Ако липсва стъпка за елиминиране на патогена или на възможността за повторно замърсяване след тази обработка, и хранителният продукт подпомага растежа на замърсяващите патогени, се очаква рискът за потребителите да се увеличи по време на срока на годност и е необходимо означаване на датата с **„използвай преди“**.

**В допълнение, в становището се посочва**, че използването на дървото на решенията ще доведе до подходящи и последователни резултати за вида означаване на датата в рамките на тълкуванията на регламентите и направените предположения. Счита се, че установените несигурности водят до дърво на решенията, което може да надцени риска (храната означена с „най-добър до“, да се окаже с означение „използвай преди“) за някои хранителни продукти, освен ако ФБО не използват по подходящ начин възможността в ДР (Въпрос 10), за да докажат, че техният продукт не поддържа растежа на патогени при разумно предвидими температурни условия на разпространение и съхранение, независимо от времевата рамка. Възможното надценяване, според експертите е отчасти следствие от липсата на оценки на риска и приемливи нива на опасностите по време на консумация.

Предоставени са също насоки за определяне на срока на годност и необходимите условия за съхранение, както и за определяне на факторите, влияещи върху определянето на срока на годност. „Разумно предвидими условия“, както е описано в Регламент (ЕО) № 2073/2005<sup>4</sup>, се отнася до условията на разпространение, съхранение и употреба, на които е вероятно хранителният продукт да бъде изложен, когато е напуснал непосредствения контрол на ФБО, и които трябва да се имат предвид при определяне на срока на годност.

<sup>4</sup> Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 година, относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1)

В случай на „използвай преди“, срокът на годност на продукта не трябва да бъде по-дълъг от най-краткия срок между „сензорния срок на годност“ или „безопасния срок на годност“.

Първият срок, цитиран по-горе се отнася до промените в качеството, поради растежа на микробите, а другия се отнася до безопасността на храните. Авторите посочват, че с изключение на насоките за лабораториите и БОХ за това как да се извършват проучвания за срока на годност по отношение на микробиологичните критерии за *Listeria monocytogenes* за готови за консумация храни (RTE food), установени с Регламент (ЕО) № 2073/2005 и ISO 20976-1, 20196-1: 2009, не са открити насоки за провеждане на лабораторни тестове чрез изкуствено заразяване на проби храни (challenge tests), както и общи насоки с по-широк обхват относно факторите, които да се вземат предвид и как да се определят разумно предвидимите условия.

Експертите отбелязват, че трябва да се прилага процедура за всеки отделен случай за определяне и потвърждаване на срока на годност на хранителния продукт, като **основните стъпки, които трябва да се следват са:**

- определяне на съответния патогенен микроорганизъм/ причиняващ развала микроорганизъм и оценка на първоначалните му нива;
- характеризиране на вътрешните, външните и косвените фактори на хранителния продукт, влияещи върху поведението на растежа на патогенния микроорганизъм/ причиняващия развала микроорганизъм; и
- оценка на поведението на растежа на патогенния микроорганизъм/ причиняващия развала микроорганизъм в хранителния продукт по време на съхранение, от продажба на дребно до консумация, за да се определи времето, в което патогенният/ причиняващият развала микроорганизъм ще достигне максимално приемливи нива при подходящите разумно предвидими условия.

Дадени са също така указания за примерните срокове, които трябва да се прилагат на ниво ЕС, за да се улесни пускането на пазара или даряването на храни, след изтичане на датата означена с „най-добър до“, при условие че преди края на този период тези храни няма да станат негодни за консумация от човека. Според авторите, съществуващите насоки за даряването на храни обикновено обхващат по-широк спектър от храни (не само означени с „най-добър до“) и ситуации (напр. даряване на ястия) от тези, които попадат в обхвата на настоящото становище, и не обхващат пускането на пазара на храни след изтичане на датата означена с „най-добър до“.

Хранителните продукти допустими за дарение се категоризират въз основа на техния срок на годност със: (а) най-често срещаните характеристики на развалени храни за всяка посочена категория срок на годност, (б) препоръчителните температури на съхранение и оценка на срока (времевата рамка), в който храната остава годна за разпространение от хранителни банки и благотворителни организации, след като е надвишила датата си на



минимална трайност и в) насоки за етикетиране и проследяване на дарената храна. Пускането на пазара на храна след превишаване на датата означена с „най-добър до“ е разрешено в няколко държави под отговорността на търговеца, при условие че храната е годна за консумация от човека.

В становището не се предоставят примерни срокове, с изключение на акцентирание на органолептичните свойства на храната, или, когато са посочени такива срокове, то е направено без предоставена научна обосновка. Според авторите, поради различията между държавите членки, между хранителните продукти и потребителските навици, не е сметено за подходящо да се представят примерни срокове за храна, дарена или пусната на пазара след изтичане на датата означена с „най-добър до“. Те препоръчват, че общите принципи, както са изложени в панела на EFSA BIOHAZ (2018a)<sup>5</sup> и Известието на Комисията 2020 /C 199/01<sup>6</sup>, могат да се прилагат в целия ЕС.

### **Препоръки:**

- Да се осигурят обучителни дейности и подкрепа, особено за дребните производители на храни и лабораториите, целящи да допринесат за по-доброто разбиране на микробната екология на храните и процедурите за характеризирание на съответните фактори, определящи срока на годност на нетрайните храни.
- Увеличаването на уменията и способностите ще улесни вземането на хармонизирани и подходящи решения относно вида на означаване на датата и ще направи процедурите за определяне на срока на годност по-постижими. Подобно обучение и подкрепа по прилагането на дървото на решенията и подходите, описани в становището, също могат да бъдат полезни за компетентните органи.
- Да се събират данни за време - температура по време на разпространение, търговия на дребно с храни и съхранение на храните в домашни условия и да се провеждат проучвания сред потребителите, за да се разберат по-добре убежденията и поведението, които влияят върху условията за съхранение, използвани в домакинствата за храни, при които датите са означени с „използвай преди“ и тези с „най-добър до“, за да разполагат с по-добри данни, които да характеризират „разумно предвидимите условия за съхранение“ на храни в държавите членки на ЕС.
- Да се изясни и да се предоставят насоки за това как да се използват “ разумно предвидими условия“ за решенията при означаване на датите, т.е. какви диапазони от съществуващите вариации да се включват, например относно температурите на съхранение, времето за съхранение и поведението на потребителя/предвидената

<sup>5</sup> EFSA BIOHAZ Panel (EFSA Panel on Biological Hazards), 2018a. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Journal 2018;16(11):5432, 48 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.5432>

<sup>6</sup> Известие на Комисията за предоставяне на насоки относно системите за управление на безопасността на храните в сектора за търговия на дребно с храни, включително дарени храни (2020/C 199/01), <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/?uri=CELEX%3A52020XC0612%2808%29>

употреба на храните и протоколите, които да се прилагат при оценяване на поведението на патогените при тези условия. Също така, следва да се предоставят насоки за БОХ за това как да се прилагат резултатите от потребителските проучвания и други изследвания при изчисляване на срока на годност.

- Насоките за използването на „разумно предвидими условия“ в различните страни ще подобри хармонизацията и ще бъде полезно за бизнес операторите с храни и компетентните органи. Изясняването на използването на „разумно предвидими условия“ също ще помогне на оценителите на риска при определяне на обхвата на техните оценки на риска и за комуникаторите на риска при разработването на съвети към потребителите и бизнес операторите с храни.
- Да се разработят подходящи нива на защита (appropriate level of protection -ALOP)/ цели за безопасност на храните (food safety objective – FSO) за повечето комбинации храни - патогени, тъй като липсата на такива данни е пречка за определяне на срока на годност на храните по отношение на безопасността на храните (означени с „използвай преди“).
- Решението за приемливия риск чрез определяне на цели за безопасност на храните, би могло да улесни по-ефективен подход, основан на риска, за означаване на датите от БОХ, какъвто е случаят с *L. monocytogenes* в готови за консумация храни (RTE) .

#### **Източник:**

EFSA BIOHAZ Panel (EFSA Panel on Biological Hazards), Koutsoumanis, K, Allende, A, Alvarez-Ordóñez, A, Bolton, D, Bover-Cid, S, Chemaly, M, Davies, R, De Cesare, A, Herman, L, Nauta, M, Peixe, L, Ru, G, Simmons, M, Skandamis, P, Suffredini, E, Jacxsens, L, Skjerdal, T, Da Silva Felicio, MT, Hempten, M, Messens, W and Lindqvist, R, 2020. Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). EFSA Journal 2020;18(12):6306, 74 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6306>

Други информации свързани с биологични опасности в храните, зоонози и актуални проблеми по цялата хранителна верига, са налична на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ): <http://corhv.government.bg>.

#### **ИЗГОТВИЛ:**

Д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ

05.01.2021 г.