



**СТАНОВИЩЕ  
на Центъра за оценка на риска по хранителната верига  
относно оценка на риска за потребителите, свързан с консумацията на храни, при  
които срокът на минимална трайност „най-добър до“ е изтекъл**

Българската агенция за безопасност на храните изиска от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) да изготви становище относно допустимите срокове за консумация на храните в периода след изтичане на датата на минималната им трайност, обозначававана като „най-добре преди“.

През последните години нараства загрижеността за разхищението и загубата на храни и свързаните с това последици за икономиката, обществото и околната среда. Една от възможностите да се използват по-добре наличните хранителни ресурси е хранителното банкиране, чрез което се събират и преразпределят за хора в нужда нереализирани на пазара, но все още годни за консумация храни. Принципите за безопасност на храните се прилагат към дарените за благотворителност храни, независимо от техния вид и източник.

Общите изисквания за безопасност на храните съгласно Регламент № 178/2002<sup>1</sup> установяват, че храната не трябва да се пуска на пазара, ако е опасна, т.е. вредна за здравето или негодна за консумация. Отговорността за изпълнение на това изискване е изцяло на производителя на храната. Негова е и отговорността да определи и валидира адекватния, от гледна точка на безопасността, срок на трайност/годност на храните, както и да намери решения за опаковането им, които да осигуряват най-добре трайността на храните и годността им за консумация.

Трайността на храните представлява периода от време, през който храната запазва своите специфични, желани характеристики при спазване на определените условия на съхранение. Тези характеристики могат да бъдат свързани с безопасността или качеството на продукта и могат да бъдат от микробиологичен, химичен или физически характер. Съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011<sup>2</sup>, трайността се определя като „дата на минимална трайност“. За отделните храни тази информация се посочва

<sup>1</sup> Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 година за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните, *ОВ L 31, 1.2.2002г., стр. 1-24, специално българско издание: глава 15 том 008 стр. 68 – 91.*

<sup>2</sup> 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, *ОВ L 304, 22.11.2011г., стр. 18-63.*

чрез два различни изрази: „най-добре преди“ (срок на минимална трайност) или „използване до“ (срок на годност за консумация).

Датата „най-добре преди“ се отнася повече за качеството на храната, отколкото за нейната безопасност. Тази дата указва периода, през който храната запазва своите специфични качествени характеристики (вкус, аромат, цвят, текстура и др.), при условие, че се съхранява правилно и се запазва целостта на фабричната опаковката. Така че, ако се приеме, че фабрично опакована храна е съхранявана адекватно, колкото повече време минава след датата „най-добре преди“, толкова по-вероятно е храната да губи качествените си характеристики, без обаче непременно да става опасна за здравето на консуматора. Маркировката „най-добре преди“ обикновено се използва за консервирани, изсушени или замразени хранителни продукти, както и за храни, които не изискват специална температура за съхранение.

В случай на храни, които от микробиологична гледна точка, са нетрайни и следователно е вероятно след кратък период от време да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве, датата на минимална трайност се посочва с дата на „използване до“. Това е датата, до която дадена храна може да бъде използвана безопасно, т.е. консумирана, сготвена или обработена, при условие, че е съхранявана правилно. Съгласно посоченото по чл. 24 от Регламент (ЕС) № 1169/2011, след датата на „използване до“ храната се счита за опасна в съответствие с чл. 14, параграфи 2 - 5 от Регламент (ЕО) № 178/2002 и не трябва да се продава.

Изключение от това са целите сурови яйца, които изискват дата „най-добре преди“, както е посочено в Регламент (ЕО) № 589/2008<sup>3</sup> по отношение на стандартите за търговия с яйца.

Бизнес операторът с храни (обикновено производителят), който етикетира хранителния продукт, е отговорен за вземането на решение дали е необходима дата „най-добре преди“ или „използване до“ за определяне на срока на трайност/годност. Това решение се взема, когато производителят разработва и документира за даден продукт своята система за управление на безопасността на храните, базирана на принципите на НАССР. При определянето на срока на трайност се отчитат разумно предвидимите условия на разпространение, съхранение и употреба на храната.

Всяка храна има своите уникални характеристики, които оказват влияние на нейните безопасност и срок на трайност/годност. Характеристиките на целия жизнен цикъл на храната включват от избора на съставки, през преработката (технологичен процес, оборудване, вид опаковане) и разпространението до крайния потребител. Някои от тези характеристики удължават срока на трайност, докато други го намаляват.

Засега няма приет списък на храни, които трябва да носят определен тип маркировка за датата на трайност/годност. Тъй като, бизнес операторите с храни, особено производителите, са тези, които познават най-добре свойствата и качествата на своите продукти, на тях е възложена отговорността да определят подходящата маркировка на сроковете за трайност/годност на храните. Те трябва да са наясно относно микробиологичните рискове, свързани с техните продукти, преди да поставят датата за „използване до“ или „най-добре преди“. При оценката и определянето на тези срокове основната цел е осигуряването на безопасността на храните.

---

<sup>3</sup> Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца, *ОВ L 163, 24.6.2008г., стр. 6-23.*

**Хранително банкиране на храни с изтекъл срок на минимална трайност („най-добре преди“)**

Датата за минимална трайност „най-добре преди“ не е гаранция за безопасността на храната. Но, и изтичането на тази дата не означава непременно, че храната е негодна за консумация. Поради това, е необходимо за всяка такава храна да се извършва оценка за нейната годност за консумация при хранителното банкиране.

В случай, че в хранителна банка се установи, че по различни организационни причини, са останали храни, чийто срок на минимална трайност „най-добре преди“ е изтекъл, същите биха могли да се предоставят за консумация от хора в нужда, при условие, че следните критерии са изпълнени:

- фабричната опаковка на храната е с ненарушена цялост и без видими дефекти;
- храната е съхранявана правилно при условията, посочени на етикета от производителя;
- взетата проба от партидата, показва, че качествените характеристики (вкус, мирис, цвят, консистенция и др.) на храната не са влошени;
- потребителят е информиран;
- бизнес операторът е в състояние да гарантира, че храната отговаря на изискванията на законодателството в областта на храните и особено на тези, свързани с тяхната безопасност.

Хранителните заболявания се причиняват в резултат на замърсяване на храната с болестотворни (патогенни) микроорганизми, а не от естествения процес на развала на храната. Видовете храни и съответната степен на потенциалния риск за замърсяването с патогени са представени в Таблица 1.

**Таблица 1:** Степен на риска от микробиологично замърсяване на храните

Вид храни	Срок на трайност		
	„използване до“	„най-добре преди“	без срок на трайност
СУХИ (без температурни условия за съхранение)	Неприложимо	Нисък риск	Нисък риск
ЗАМРАЗЕНИ	Среден риск	Среден риск	Неприложимо
ОХЛАДЕНИ (фабрично, от производителя)	Среден риск	Среден риск	Неприложимо
ОХЛАДЕНИ (на мястото на продажба)	Висок риск	Неприложимо	Неприложимо
ПРЕСНИ (без пресни плодове и зеленчуци, прясно изпечени хлебни изделия)	Неприложимо	Неприложимо	Среден риск
Пресни плодове и зеленчуци, прясно изпечени хлебни изделия с пълнеж	Неприложимо	Неприложимо	Висок риск

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136  
<http://corhv.government.bg>, [corhv@mzh.government.bg](mailto:corhv@mzh.government.bg)

тел. 02/4273056

ТОПЛИ ЯСТИЯ	Висок риск	Неприложимо	Висок риск
-------------	------------	-------------	------------

За изготвяне на настоящото становище ЦОРХВ проучи опита на държавите членки на Европейския съюз с развити и добре функциониращи системи за хранително банкиране, а именно Италия, Испания и Белгия, относно препоръчаните максимални срокове на допустима консумация на храни след изтичане на срока на минимална трайност („най-добре преди“). Резултатите са обобщени в Таблица 2.

Следва изрично да се отбележи, че посочените в Таблица 2 видове храни и възможни времеви периоди, през които храната да е годна за консумация, имат **препоръчителен характер** и по никакъв начин не отменят необходимостта във всеки конкретен случай на храна с изтекъл срок на минимална трайност да се извършва оценка за годността ѝ за консумация от хора.

**Таблица 2:** Препоръчителни срокове за консумация на храни (непълнен списък) след изтичане на срока на минимална трайност („най-добре преди“)

Риск	Храна	Препоръчителен удължен срок за консумация
<b>С много дълъг срок на минимална трайност</b>		
<b>Нисък риск</b>	Сушени и консервирани зеленчуци	<b>до 1 година*</b>
	Сухи макаронени изделия	
	Брашно, кус-кус, грис	
	Ориз	
	Кондензирано и сгъстено мляко, мляко на прах ( <i>с изключение на млека за кърмачета и малки деца</i> )	
	Консервирани храни в метални кутии и в стъклени буркани (зеленчуци, плодове, супи, месо, риба, мармелад и др.)	
	Захарни сиропи, меласа, мед	
	Минерална вода, безалкохолни напитки и дълготрайни УНТ напитки (като мляко и плодови сокове)	
	Шоколад на блокчета	
	Кафе, чай, сухи подправки	
	Сол, захар	
	Разтворими храни на прах (с ниска масленост) – кафе, пудинг, смес от подправки	
	Твърди захарни бонбони	
	Дълбоко замразени храни	
		Съхранение при температура $-18^{\circ}\text{C}$ и по-ниска
<b>С дълъг срок на минимална трайност</b>		
	Сухари, бисквити и други сухи тестени изделия, зърнени закуски, мюсли, сухи макаронени изделия с плънка ...	
	УНТ напитки: мляко, плодови сокове, соеви напитки и др.	

гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136  
<http://corhv.government.bg>, [corhv@mzh.government.bg](mailto:corhv@mzh.government.bg)  
 тел. 02/4273056

нисък риск	Шоколадови пръчици, бонбони, нуга халва	до 3 месеца*
	Растително масло, маргарин, масло	
	Сосове, бутилирани фабрично	
	Чипс от картофи и от зеленчуци	
среден риск	Сушени трайни колбаси (ненарязани)	
<b>С не много дълъг срок на минимална трайност</b>		
нисък риск	Сладкарски изделия без пълнеж (мъфини, кексчета и др.)	до 1 месец*
	Сушени трайни колбаси (нарязани)	
<b>С кратък срок на минимална трайност</b>		
нисък риск	Кисело мляко (йогурт)	до 15 дни*
	Хляб	

(\*) - до ..... година/месеца/дни след датата на минимална трайност („най-добре преди“), при условие, че храната е със запазени качествени характеристики, както и че храната и нейната опаковка не показват каквито и да е дефекти.

### ***Изводи и препоръки***

1. В случай на храна с изтекъл срок на минимална трайност („най-добре преди“), която е съхранявана правилно, има запазена, без дефекти фабрична опаковка и няма променени на качествените характеристики (вкус, мирис, цвят, текстура и др.), би следвало да е годна за консумация, което задължително се проверява.

2. В становището си ЦОРХВ не може да дава препоръки относно определянето на сроковете на минимална трайност на храните, тъй като това е изцяло отговорност на бизнес операторите с храни. За целта, те използват научни данни, тествания за продължителността на срока на трайност на храните, придобит практически опит, прилагане на добри практики и други. Препоръчаните срокове в настоящото становище на ЦОРХВ, се отнасят за непълен/неизчерпателен списък на видовете храни, като тези срокове имат само информативен характер (т.е. представляват указание) за определянето на допустимия срок за консумация на храни, в случаите когато определеният им срок на минимална трайност (датата „най-добър до“) е пресрочен. Поради това, по отношение на такива храни винаги трябва да се извършва преценка на тяхната годност за консумация от хора.

3. Храни за кърмачета и преходни храни, както и хранителни добавки не трябва да са обект на хранително банкиране.

### **Изготвил:**

д-р Светлана Черкезова,  
директор на дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“

гр. София, 1618, бул. ”Цар Борис III” № 136  
<http://corhv.government.bg>, [corhv@mzh.government.bg](mailto:corhv@mzh.government.bg)

тел. 02/4273056