



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE BOSNE I HERCEGOVINE
АГЕНЦИЈА ЗА БЕЗБЈЕДНОСТ ХРАНЕ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ
FOOD SAFETY AGENCY OF BOSNIA AND HERZEGOVINA

AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE BiH

SMJERNICE
ZA SIGURNOST HRANE U ODNOSU
NA ROKOVE TRAJANJA

Mostar, prosinac 2024.

SADRŽAJ

UVOD	3
ZAKONSKA OSNOVA	4
ROK TRAJANJA HRANE	5
KONZUMIRANJE HRANE U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA	6
KOJU HRANU MOŽEMO DONIRATI U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA	7
ZAKLJUČAK	8
LITERATURA	12

UVOD

Ove smjernice namijenjene su svim potrošačima hrane i svima onima koji žele donirati hranu.

Cilj je dati informacije o sigurnosti hrane u odnosu na rokove trajanja.

Ukazuju na ključne postupke pri zaprimanju, skladištenju i prosljeđivanju hrane te daju praktične savjete kako bi se osigurala sigurnost hrane i smanjio otpad od hrane.

ZAKONSKA OSNOVA

Kao pravni temelj za izradu i donošenje Smjernica za sigurnost hrane u odnosu na rokove trajanja korišteni su sljedeći propisi:

- Zakon o hrani („Službeni glasnik BiH“ broj 50/04)
- Pravilnik o pružanju informacija potrošačima o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 68/13)

1.

ROK TRAJANJA HRANE

Označavanje roka trajanja hrane daje potrošačima važne informacije o njenoj sigurnosti i kvaliteti, odnosno označava datum do kojeg bi hrana trebala zadržati svoja karakteristična svojstva i biti sigurna za konzumaciju.

Rok trajanja se označava s dva izraza "upotrijebiti do" i "najbolje upotrijebiti do".

"Upotrijebiti do" ukazuje na datum do kojeg se hrana može sigurno konzumirati i navodi se na hrani koja je lako kvarljiva.

Nakon isteka datuma "Upotrijebiti do" hrana se ne smije stavljati na tržište niti konzumirati, jer je vjerojatno da će nakon kraćega razdoblja predstavljati izravnu opasnost za zdravlje ljudi!

"Najbolje upotrijebiti do" ukazuje na datum do kojeg hrana zadržava svoja posebna svojstva (boju, okus, teksturu i miris) ako se čuva na pravilan način. Nakon isteka "Najbolje upotrijebiti do" datuma hrana je još neko vrijeme sigurna te iako se ne može stavljati na tržište, može se konzumirati u određenim slučajevima bez ikakvog rizika za zdravlje. Subjekt u poslovanju s hranom koji hranu stavlja na tržište odgovoran je za njenu sigurnost.

Hrana s oznakom "najbolje upotrijebiti do" nakon isteka navedenog datuma je još određeno vrijeme sigurna za konzumaciju pod uvjetom da je čuvana prema uputama navedenim na pakiranju i da pakiranje koje dolazi u neposredan dodir s hranom nije otvarano i/ili oštećeno.

Napomena: oštećena ambalaža ne znači nužno nesiguran proizvod! Procjenu je potrebno napraviti od slučaja do slučaja.

Prema važećem zakonodavstvu u Bosni i Hercegovini, a koje je usklađeno s europskim zakonodavstvom, za sljedeću hranu nije potrebno navoditi oznake roka trajanja:

- svježe voće i povrće, uključujući krumpir, koje nije oguljeno, rezano ili obrađeno na sličan način
- vina, likerska vina, pjenušava vina, aromatizirana vina, i slične proizvode dobivene od voća, pića koja sadrže 10 % vol alkohola ili više
- kolače i pekarske proizvode koji se, s obzirom na njihov sastav i namjenu, konzumiraju unutar 24 sata od proizvodnje
- ocat, kuhinjsku sol, šećer
- slastice koje se uglavnom sastoje od aromatiziranih i/ili obojenih šećera (bomboni i sl.), žvakaće gume i slične proizvode za žvakanje.

2.

KONZUMIRANJE HRANE U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA

Nakon isteka datuma "upotrijebiti do" hrana se ne smije konzumirati!

Primjeri takve hrane su:

- svježe meso i riba,
- punjeni pekarski proizvodi, kolači sa kremom
- hladni gotovi obroci i salate,
- svježi mliječni proizvodi, meki i svježi sirevi, maslac,
- svježe cijeđeni voćni sokovi

Iznimka je ako se hrana s oznakom "upotrijebiti do" zamrzne prije isteka navedenog datuma na temperaturu -18°C ili niže (npr. svježe meso ili riba).

Isto je moguće i s hranom s oznakom "najbolje upotrijebiti do".

Preporuka je da se tako zamrznuta hrana iskoristi u roku od dva mjeseca nakon zamrzavanja te u što kraćem vremenu nakon odmrzavanja (2 – 24 sata, ovisno o vrsti hrane). Osoba odgovorna za zamrzavanje hrane dužna je **navesti datum kada je hrana zamrznuta i upute za rukovanje prilikom odmrzavanja** (preporuka za korištenje te hrane) kako bi krajnji korisnik imao sve potrebne informacije o hrani.

Nakon isteka datuma "najbolje upotrijebiti do" hrana se smije konzumirati pod uvjetom da je sigurna.

Prikladnost konzumiranja hrane potrebno je procijeniti od slučaja do slučaja, a pri tome je važno voditi računa o sljedećem:

- Ukoliko postoji sumnja da hrana nije sigurna za konzumaciju (promjena boje, mirisa, teksture, pojava plijesni...), ne smije se distribuirati dalje.
- Uvijek mora biti zajamčeno da su poštovani uvjeti čuvanja navedeni na pakiranju i hladni lanac.
- Pakiranje u pravilu mora biti neoštećeno. Međutim, oštećena ambalaža ne znači nužno nesiguran proizvod! Procjenu je potrebno napraviti od slučaja do slučaja, primjerice u slučaju da postoje dvije ambalaže na proizvodu npr. riža u plastičnoj vrećici te dodatno u kartonskoj ambalaži. Ako je kartonska ambalaža oštećena, a plastična vrećica nije, istu je moguće konzumirati.

3.

KOJU HRANU MOŽEMO DONIRATI U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA

DA

- Svu hranu koja je sigurna za konzumaciju

NE

- Hranu nakon isteka „upotrijebiti do“ datuma
- Hranu koja nije skladištena i čuvana u skladu s preporukama proizvođača
- Hranu koja ima oštećeno pakiranje koje dolazi u neposredan dodir s hranom, a koje može utjecati na sigurnost hrane
- Hranu koja ne sadrži sve relevantne informacije nužne za sigurnost potrošača
- Hranu na kojoj se uočavaju znakovi kvarenja

ZAKLJUČAK

Popis hrane koja se može konzumirati, a time i donirati, nakon isteka roka "najbolje upotrijebiti do" navedena je u Tablicama od 1. do 4.

Hrana je podijeljena u četiri grupe s obzirom na dužinu roka trajanja te se za svaku grupu navodi procjena roka u kojem se hrana još može konzumirati nakon isteka "najbolje upotrijebiti do" datuma.

Naznačeni rokovi su okvirni i procjene se donose za svaki slučaj posebno, po mogućnosti u konsultaciji s opskrbljivačem.

Tablica 1:
Proizvodi s "vrlo dugim" rokom trajanja nakon isteka roka , "najbolje upotrijebiti do"

Proizvod	Detaljniji opis	Moguće promjene	Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja
Sol, šećer, brašno		Ukoliko su uskladišteni na suhom mjestu neće doći do degradacije. Nakon dužeg skladištenja može doći do ustajalosti. Potrebno je obratiti pažnju na tvrdoću, apsorpciju vlage, prisutnost kukaca, užeglost i plijesni.	Pogodni za konzumaciju do 1 godine (moguće i duže) nakon roka "najbolje upotrijebiti do" , pod uvjetom da je proizvod karakterističnih svojstava bez vidljivih oštećenja proizvoda ili ambalaže. Izuzetak je početna i prijelazna hrana za dojenčad - ne koristiti nakon isteka roka "Najbolje upotrijebiti do" !
Suha tjestenina			
Krupica, kus kus			
Kava, čaj			
Riža			
Suhi keksi			
Instant prah (niske masnoće)	Kava, mješavine začina, puding...		
Voda, bezalkoholna pića i pića obrađena UHT* metodom (npr. voćni sokovi)		Promjena boje, mirisa, okusa	
Konzervirana hrana (limenka, staklo)	Povrće, voće, juhe, meso, riba, mlijeko za kavu, džem, pekmez,	Korozija ambalaže, formiranje plinova, promjene boje ili mirisa	
Sirupi, med		Kristalizacija	
Tvrđi slatkiši	Lizala, bomboni...		
Smrznuti proizvodi	Smrznuto meso, riba, voće i povrće...	Dehidracija, užeglost	

* UHT "ultra high temperature" - vrlo visoka temperatura

Tablica 2:
Proizvodi s "dugim" rokom trajanja nakon isteka roka "najbolje upotrijebiti do"

Proizvod	Detaljniji opis	Moguće promjene	Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja
Kruh produžene trajnosti - <i>toast</i>		Pojava plijesni, gubitak arome, promjena okusa, dehidracija, promjena teksture, prisutnost ličinki i insekata	<i>Pogodni za konzumaciju do 2 mjeseca (moguće i duže) nakon isteka roka "Najbolje upotrijebiti do", pod uvjetom da je proizvod karakterističnih svojstava bez vidljivih oštećenja proizvoda iiii ambalaže.</i>
Žitne pahuljice, muesli proizvodi, ekstrudirani i/ili ekspanzirani proizvodi od žitarica, instant žitarice			
Slane grickalice		Užeglost, promjene mirisa i boje, oksidacija, pojava plijesni, prisutnost insekata	
Ulja i masti (osim hladno prešanih)			
Umaci	Majoneza, kečap..		
Instant prah (s većim udjelom masnoće)	Juhe, mlijeko u prahu...		
Margarin			
Tvrđi sirevi			
Meki slatkiši	Slatkiši s punjenjem, čokolada, žele bomboni...		
Sterilizirano mlijeko i mliječni proizvodi	Trajno mlijeko, sterilizirani proizvodi u bocama	Promjena ili gubitak okusa	
Smrznuti proizvodi	Svježiji proizvodi, zamrznuti najmanje jedan dan prije roka "upotrijebiti do" / "najbolje upotrijebiti do"	Dehidracija, užeglost	

Tablica 3:
Proizvodi s „ograničenim” rokom trajanja nakon isteka roka „najbolje upotrijebiti do”

Proizvod	Detaljniji opis	Moguće promjene	Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja
Kolači (punjeni, meki, medenjaci...)			
Toplinski obrađeni mesni proizvodi, polutrajne kobasice	Hrenovke, šunka u ovitku...	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	
Narezani i ribani tvrdi sirevi			
Mliječni namazi			
Mliječni deserti	Voćni jogurti, voćni jogurti sa žitaricama, puding, sladoled, mliječni deserti obogaćeni bjelančevinama sirutke ili sojinih bjelančevina...	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	<i>Pridržavati se roka "Najbolje upotrijebiti do", iznimke su moguće uz dobru procjenu.</i>
Fermentirani mliječni proizvodi	Jogurt, kefir, acidofilno mlijeko, kiselo mlijeko, vrhnje	Pojava plijesni, promjena boje i mirisa	

Tablica 4:
Proizvodi sa ograničenim rokom trajanja, a koji nemaju označen rok trajanja

Proizvod	Moguće promjene	Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja
Kruh i peciva	Pojava plijesni	Provjeriti izgled, pogodno za konzumaciju "sljedeći dan".
Svježe voće i povrće	Pojava plijesni, truljenje	Provjeriti izgled voća i povrća, odvojiti eventualne oštećene ili trule komade.

LITERATURA

1. Commission notice–EU guidelines on food donation (C/2017/6872) OJ C 361, 25.10.2017, p. 1–29. Commission notice C/2017/6872 EU guidelines on food donation, OJ C 361, 25.10.2017, p. 1–29.
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1025(01))
2. Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (2019.): Smjernice za doniranje hrane u odnosu na rokove trajanja, Klasa: 320–01/19–01/00098, Ur. broj: 350–9869–19–8, Centar za sigurnost hrane, Osijek, HR
<https://www.hapih.hr/wp-content/uploads/2019/09/Smjernice-za-doniranje-hrane-u-odnosu-na-rokove-trajanja.pdf>
3. Food redistribution in the EU: Translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities
https://food.ec.europa.eu/system/files/2019-05/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf
4. EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice
https://food.ec.europa.eu/food-safety/biological-safety/food-hygiene_en