



Hrvatska agencija za
poljoprivredu i hranu

Croatian Agency for
Agriculture and Food

L'Agence Croate pour
l'Agriculture et l'Alimentation

KLASA: 320-01/19-01/00098

URBROJ: 350-9869-19-8

SMJERNICE

ZA DONIRANJE HRANE U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA

VODITELJ USTROJSTVENE
JEDINICE



dr.sc. Darja Sokolić

RAVNATELJ




doc.dr.sc. Krunoslav Dugalić

Osijek, rujan 2019. godine

CENTAR ZA SIGURNOST HRANE

Ivana Gundulića 36b, 31000 Osijek, tel: +385 31 214 900, e-mail: csh@hapih.hr, www.hapih.hr

MB:2528614, OIB: 35506269186, IBAN: HR1210010051863000160

SADRŽAJ

UVOD.....	3
ZAKONSKA OSNOVA.....	4
1. ROK TRAJANJA HRANE	5
2. ŠTO MOŽEMO DONIRATI?	6
3. DONIRANJE HRANE U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA.....	7
ZAKLJUČAK.....	8
LITERATURA.....	11

UVOD

Ove smjernice namijenjene su posrednicima u lancu doniranja hrane, ključnoj karici između donatora i krajnjih primatelja. Cilj im je olakšati poslovanje doniranom hranom. Ukazuju na ključne postupke pri zaprimanju, skladištenju i prosljeđivanju donirane 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* korišteni su sljedeći dokumenti:

- Zakon o hrani (NN 81/13; 14/14; 30/15; 115/18), članak 1. stavak 2.; članak 10. stavak 3.; članak 30. stavak 2.
- Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane, članak 1. stavak 1., članak 14. stavak 1., 5., 8.
- Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN 56/2013, 14/14, 56/16), članak 1. stavak 1., članak 3. stavak 1.
- Uredba (EZ) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (Tekst značajan za EGP), članak 1., članak 3. stavak 1., članak 4. stavak 1. (b)ii., članak 24. stavak 1., 2., Prilog X
- Zakon o Hrvatskoj agenciji za poljoprivredu i hranu (NN 111/18) članak 3. točka 71.
- Plan sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske 2019. – 2022. (NN 61/19) točka 5.1.3. Aktivnost 3
- Program za provedbu Plana sprječavanja i smanjenja nastajanja otpada od hrane Republike Hrvatske 2019. – 2022.

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 se može stavljati na tržište i 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 europskom zakonodavstvu 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. ŠTO MOŽEMO DONIRATI?

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

3. DONIRANJE HRANE U ODNOSU NA ROKOVE TRAJANJA

- Nakon isteka datuma „**Upotrijebiti do**“ hrana se ne smije donirati!

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 donirati pod uvjetom da je **sigurna**.

Prikladnost doniranja hrane potrebno je procijeniti od slučaja do slučaja, odnosno je li hrana prikladna za konzumaciju, 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 donirati/konzumirati.

ZAKLJUČAK

Popis hrane koja se može konzumirati nakon isteka roka „*najbolje upotrijebiti do*“ navedena je u Tablicama 1 - 4.

Hrana je podijeljena u četiri grupe s obzirom na duljinu roka trajanja te se za svaku grupu navodi procjena roka u kojem se hrana još može stavljati na tržište i konzumirati nakon isteka „*najbolje upotrijebiti do*“ datuma. Naznačeni rokovi su okvirni i procjene se donose za svaki slučaj posebno, po mogućnosti u konzultaciji s opskrbljivačem.

Tablica 1: Proizvodi s „vrlo dugim“ rokom trajanja nakon isteka roka „*najbolje upotrijebiti do*“

Proizvod	Detalniji 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.	<p>Pogodni za konzumaciju do 1 godine (moguće i duže) nakon roka „<i>Najbolje upotrijebiti do</i>“, pod uvjetom da je proizvod karakterističnih svojstava bez vidljivih oštećenja proizvoda ili ambalaže.</p> <p>Izuzetak je početna i prijelazna hrana za dojenčad– ne koristiti nakon isteka roka „<i>Najbolje upotrijebiti do</i>“!</p>
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, marmelada...	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“

<i>Proizvod</i>	<i>Detaljniji opis</i>	<i>Moguće promjene</i>	<i>Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja</i>
Kruh produžene trajnosti – <i>toast</i>		Pojava plijesni, gubitak arome, promjena okusa, dehidracija, promjena teksture, prisutnost ličinki i insekata	<p>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 ili ambalaže.</p> <p>Izuzetak je početna i prijelazna hrana za dojenčad – ne koristiti nakon isteka roka “Najbolje upotrijebiti do”!</p>
Žitne pahuljice, muesli proizvodi, ekstrudirani i/ili ekspanzirani proizvodi od žitarica, instant žitarice			
Slane grickalice			
Ulja i masti (osim hladno prešanih)			
Umaci	Majoneza, kečap...	Užeglost, promjene mirisa i boje, oksidacija, pojava plijesni, prisutnost insekata	
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	Svježi 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“

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

<i>Proizvod</i>	<i>Moguće promjene</i>	<i>Mogućnost konzumacije hrane nakon isteka roka trajanja</i>
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

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.

Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of Regions. Closing the loop - an EU action plan for the Circular Economy. COM(2015) 614 final

<http://eurlex.Estimates%20of%20European%20food%20waste%201evels.pdf>

EU Actions against food waste https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions_en

EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

European Federation of Food Banks (FEBA) <http://www.eurofoodbank.eu/>

FAO/WHO 2006 (Food and Agriculture Organization/World Health Organization), 2006. FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses. FAO Food and Nutrition paper No. 86. <http://www.fao.org/3/a-a0799e.pdf>

FUSIONS (March 2016) <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/>

Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application

<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/y1579e03.htm>

ISO 22000:2005—Food Safety Management Systems— Requirements for Any Organization in the Food Chain, ISO, 2005.