

## Podsumowanie tematów poruszonych w pytaniach przez uczestników spotkania – Grodziec, 11 października 2021 r.

Opracowanie: Andrzej Szpulak

### Terminy przydatności do spożycia dla produktów rybołówstwa.

W obszarze trwałości żywności funkcjonują dwa pojęcia: „termin przydatności do spożycia” i „termin minimalnej trwałości.” Pierwsze dotyczy żywności nietrwałej mikrobiologicznie, łatwo psującej się (np.: świeżych ryb) i oznacza, że po upływie wskazanego terminu przydatności żywność jest niezdatna do spożycia, tzn. może stanowić zagrożenie dla zdrowia.

Drugie pojęcie dotyczy żywności trwałej mikrobiologicznie, nie ulegającej tak szybko zepsuciu (np.: konserwy rybne). Termin minimalnej trwałości oznacza, że do wskazanej daty żywność zachowuje wszystkie swoje cechy jakościowe (np.: smak, zapach, wygląd), a po tej dacie żywność nadal jest bezpieczna dla zdrowia (oczywiście w rozsądnych granicach) i może być spożyta, natomiast jej cechy jakościowe mogą ulec zmianie, co w odczuciu konsumenta może być odbierane jako pogorszenie jakości.

Zarówno w pierwszym jak i drugim przypadku ustalenie terminu należy do obowiązku producenta. Może się więc zdarzyć, i nie jest to niezgodność, że taki sam produkt będzie miał różne terminy przydatności do spożycia w zależności od tego kto go wyprodukował. Powyższe terminy ustala się przede wszystkim na podstawie tzw. badań przechowalniczych. Poza tym, w szczególności w przypadku produktów o dłuższym terminie przydatności – np.: konserwy czy ryby mrożone, termin może być ustalony w oparciu o dane literaturowe lub doświadczenie i praktyki rynkowe. O zakresie badań przechowalniczych mowa poniżej.

### Badania mikrobiologiczne produktów rybołówstwa.

Badania mikrobiologiczne powinny być wykonywane przede wszystkim jako weryfikacja spełnienia tzw. *kryteriów bezpieczeństwa żywności*. Są to wymagania mikrobiologiczne dla poszczególnych rodzajów żywności określone w prawie UE. Produkty spełniające w/w kryteria są uznawane za żywność bezpieczną i mogą być przedmiotem sprzedaży. Natomiast produkty niespełniające w/w kryteriów uznawane są za żywność niebezpieczną i nie mogą być przedmiotem sprzedaży.

W przypadku produktów rybołówstwa *kryteria bezpieczeństwa żywności* dotyczą jedynie produktów gotowych do spożycia, np.: ryb wędzonych, marynowanych itp. Dla ryb i elementów wymagających przed spożyciem dodatkowej obróbki (np.: smażenie, pieczenie itp. – czyli dla ryb „surowych”) nie ustanowiono żadnych kryteriów mikrobiologicznych. Nie ma więc potrzeby wykonywania badań mikrobiologicznych z uwagi na brak kryteriów. W przypadku świeżych ryb i elementów badania przechowalnicze mogą ograniczyć się do oceny organoleptycznej (wygląd, zapach). Należy zaznaczyć, iż badania organoleptyczne w ramach badań przechowalniczych można wykonać samodzielnie i nie ma obowiązku wykonywania badań w laboratorium. Pomocne w ocenie organoleptycznej mogą okazać się Polskie Normy, choć nie ma dzisiaj obowiązku ich stosowania.

Produkty gotowe do spożycia, np.: ryby wędzone, marynowane należy badać w kierunku obecności lub liczby bakterii *Listeria monocytogenes*. Prawo żywnościowe nie określa ani częstotliwości ani liczby obowiązkowych badań. O częstotliwości i liczbie badań decyduje producent uwzględniając rodzaj i przede wszystkim wielkość produkcji, a także wyniki wcześniejszych badań jeżeli są dostępne. Nie ogranicza to natomiast organów nadzoru (w tym wypadku IW) w możliwości pobierania prób urzędowych w przewidzianej przez dany organ ilości.

Podтверждение wpływu  
ERLGD „Opolszczyzna”

Wpl. 2021-10-15

Podpis *Chękałowska*