



## GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

BŻ.UE.424.39.2021

Warszawa, dnia 28 kwietnia 2021 r.

**Pan  
Marcin Hydzik  
Przewodniczący Porozumienia dla  
Mleczarstwa  
Prezes Zarządu Związku Polskich  
Przetwórców Mleka**

*Szanowny Panie Przewodniczący,*

w odpowiedzi na pismo znak: ZPPM/10/03/2021 z dnia 18 marca 2021 r. w sprawie interpretacji przepisów w zakresie znakowania przetworów mlecznych datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia, uprzejmie informuję, że przepisy prawa żywnościowego nie określają wymagań dotyczących wyznaczania ww. informacji. Nie regulują również wymagań co do sposobu postępowania przy ich ustalaniu przez podmioty działające na rynku spożywczym.

Przepisy art. 9 ww. rozporządzenia nr 1169/2011<sup>1</sup> określają wykaz informacji, których podanie w oznakowaniu środków spożywczych opakowanych jest obowiązkowe. Dotyczy to m.in. daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

W przepisach art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – co również wskazał Pan w ww. piśmie – określono, że „data minimalnej trwałości środka spożywczego” oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego prawidłowego przechowywania. W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują, i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny.

---

<sup>1</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchycenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, z późn.zm.)

Datę przydatności do spożycia lub termin przydatności do spożycia w odniesieniu do żywności ustala producent na podstawie wyników własnych badań przechowalniczych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie. Celem przeprowadzania badań przechowalniczych jest określenie warunków oraz długości okresu przechowywania żywności, co jest podstawą do wyznaczenia ww. daty lub terminu. O sposobie ich przeprowadzania decyduje przedsiębiorca uwzględniając rodzaj i trwałość mikrobiologiczną produktu oraz zapewnienie jego bezpieczeństwa i odpowiedniej jakości.

Zgodnie z generalną zasadą żywność znajdująca się w obrocie nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka, a odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi przedsiębiorca<sup>2</sup>. Przedsiębiorca odpowiada także za treść i zakres informacji podawanych w znakowaniu żywności. Każdy środek spożywczy musi być bezpieczny dla zdrowia konsumentów oraz spełniać wymagania zdrowotne określone w przepisach prawa żywnościowego, w tym kryteria dotyczące zagrożeń mikrobiologicznych.

Dodatkowo uprzejmie informuję, że w Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opracował opinię w zakresie oznakowania datą pt.: "Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)" (EFSA Journal EFSA Journal 2020;18(12):6306). Opinia ta jest skierowana właśnie do podmiotów działających na rynku spożywczym. Przedstawiono w niej oparte na ocenie ryzyka wytyczne, które powinny być stosowane przez przedsiębiorców przy podejmowaniu decyzji co do rodzaju zastosowanej w oznakowaniu daty (daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia).

Opracowane przez EFSA we współpracy z ECDC narzędzie pt.: [„Use by’ or ‘best before’? New tool to support food operators”](#) dla przedsiębiorców sektora spożywczego ma ułatwić wybór sposobu znakowania dat na etykietach poszczególnych produktów spożywczych. Narzędzie ma strukturę schematu/drzewa decyzyjnego, obejmującego serię pytań, które mają sobie postawić przedsiębiorcy w celu dokonania wyboru pomiędzy zastosowaniem na etykiecie określenia „należy spożyć do...” czy „najlepiej spożyć przed...” w przypadku danej kategorii żywności. Pytania dotyczą m.in.: czy wymogi dotyczące znakowania datą są aktualnie prawnie uregulowane dla danej kategorii żywności, czy produkt jest poddawany jakiejś obróbce w celu wyeliminowania zagrożenia, czy jest ponownie przetwarzany przed procesem pakowania, jaka jest charakterystyka produktu i warunki jego przechowywania itp. Eksperti EFSA dokonali również przeglądu czynników, które powinny być brane pod uwagę przez przedsiębiorców w procesie wyznaczania okresu trwałości, tj. określonego czasu, podczas którego żywność jest bezpieczna

---

<sup>2</sup> co wynika z art. 14 i 17 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, z późn.zm.)

i/lub jej jakość umożliwia konsumpcję, w przypadku gdy opakowanie jest nienaruszone i jest przechowywana zgodnie z instrukcją.

Zatem decyzje o wyznaczaniu daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia powinny być podejmowane indywidualnie dla każdego produktu, z uwzględnieniem specyficznych zagrożeń, właściwości produktu oraz warunków wytwarzania i przechowywania.

Główny Inspektor Sanitarny (podobnie jak GLW i GIJHARS) nie wydawał i nie przekazywał podległym organom dodatkowych wytycznych dotyczących nadzorowania producentów w zakresie stosowania przepisów art. 9 ust. 1 lit. f) oraz art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

W przypadku produkcji produktów mlecznych nadzór nad ich bezpieczeństwem i jakością handlową pełnią organy Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych. Obejmuje to również nadzór nad wyznaczaniem daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia dla żywności produkowanej w zakładach będących pod nadzorem tych Inspekcji. Organy te mogą dokonywać konkretnej i indywidualnej oceny prawnej określonej sprawy, nie tylko na podstawie pisma wnioskodawcy, ale przede wszystkim po przeprowadzeniu określonego przepisami prawa postępowania wyjaśniającego wszechstronnie wszystkie aspekty sprawy administracyjnej.

Ponadto, pragnę poinformować Pana Przewodniczącego, że treść niniejszej odpowiedzi została uzgodniona z Głównym Inspektoratem Weterynarii i Głównym Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Z poważaniem

z up. Głównego Inspektora Sanitarnego

Izabela Kucharska

Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego

/dokument podpisany elektronicznie/