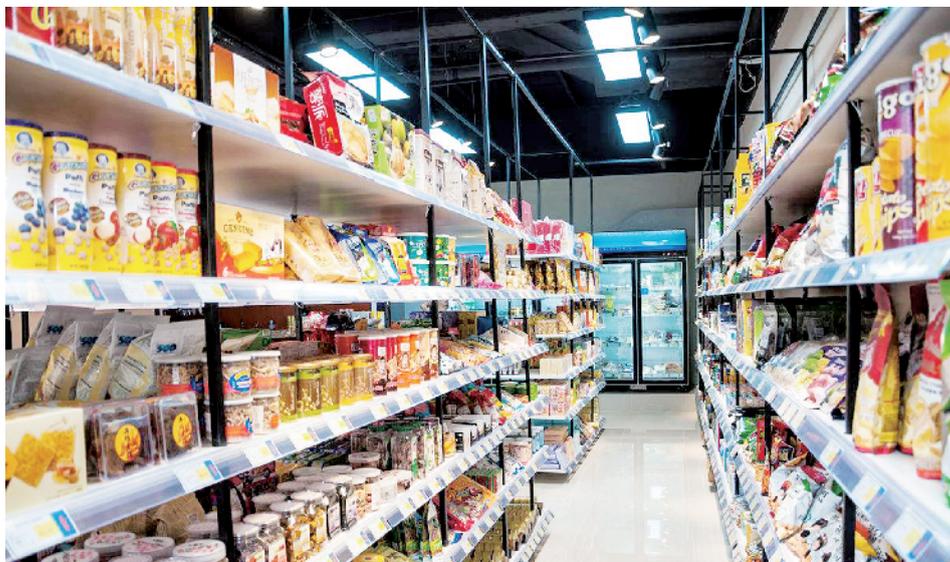


过了保质期≠食品一定变质

专家:关键看食品储存条件

近日盒马鲜生在晚上丢弃临期食品一事引发众多关注,许多网友围绕“如何看待食物保质期”展开热议。专家表示,从法规角度讲,商家的做法合乎情理。不过,保质期并不是衡量食品安全的唯一标准,消费者还应关注储存和包装条件。



(资料图)

保质期指最佳食用期

近日,有网友发现,晚上9时30分后,盒马鲜生会将新鲜饭菜、饮料、点心从货架上撤下扔掉,难免有些浪费。盒马鲜生回应称,撤下临近保质期或仅当日售卖的商品,主要是为了保证食品品质。受此次事件影响,食品保质期的界定问题再次引发公众关注。

根据我国 GB7718-2011《预包装食品标签标准》中的定义,保质期是指预包装食品在标签指明的贮存条件下,保持品质的期限。同时,原国家食药监总局也曾明确表示,食品保质期是食品生产经营者根据食品原辅料、生产工艺、包装形式和贮存条件等自行确定,在标明的贮存条件下保证食品质量和食用安全的最短期限。

除保质期外,日常生活中,人们还常会听到“保存期”“货架期”等其他食用期限的说法。对于以上3种概念,中国食品辟谣联盟专家、科信食品与营养信息交流中心业务部主任阮光锋解释,从法规角度,保质期是产品的最佳食用期,由生产者提供并负责;货架期指食品被贮藏推荐的条件下,能够保持安全的期限;保存期则可理解为在正常条件下,食品的最终食用期。如果要将三者进行排序,则保质期<货架期<保存期。但对老百姓而言,三者并没有特别大的区别。

国际上,食用期限的表述方式则更为多样。国际食品法典委员会就曾在《预包装食品标识法典通用标准》规定,食品标签上应标注“最短保存期”“出售截止日期”,“此日期前最佳”和“此日期前食用”。此外,许多国家也会将预包装食品分为“赏味期限”和“消费期限”,前者指口味能够维持最高水准的期限,后者则多指能够安全食用的期限。

过了保质期≠食品一定变质

对于我国保质期的设定,美国食品技术协会高级会员、科普工作者云无心表示,一般厂家在设定保质期时,为保证食品安全,都会给自己留下足够的“安全余量”。同时,阮光锋也向新京报记者表示,过了“保质期”的食品不一定等于不安全,也有可能只是品质变差了。

阮光锋指出,“保质期”内的食品只是厂家给消费者的使用口感

和安全性最佳的承诺。如果保存合理,且食物未发生色香味变化,过期食品也并非不能吃。比如过保质期没有发霉,也没有变硬,颜色、味道、口感正常,就可以放心食用。

事实上,并非所有的食品都有保质期。在原国家质检总局发布的《食品标识管理规定》中,就规定有四类食品可以“免除标注保质期”,它们分别是酒精含量10%及以上的饮料酒、食醋、食

用盐和固态食糖类。

云无心告诉记者,引发食品安全问题的“变质”多是由微生物生长导致的,如果食品本身没有细菌生长,那么食品的保质期就可以无限长。例如食用盐和固态食糖就是因为渗透压极高,无法令细菌等微生物生长。“以上四类食品只要不开封导致异物进去就没问题,食物本身不变坏。”云无心说。

还需关注食品储藏和包装条件

虽然过了保质期的食品不一定不能吃。但是,这并不意味着商家就能销售过了保质期的食品。

《中华人民共和国食品安全法》明确规定,禁止销售或捐赠超过预包装上保质期的食品。对于盒马鲜生的做法,阮光锋认为,“虽然有些浪费,但出

于法规和对消费者负责的角度,企业也是无奈之举,是情理之中的选择。”

此外,阮光锋还强调,食物的保质期还与储藏和包装条件相关。“保质期内不变质”需要遵循厂家的保存要求才能实现,否则,在保质期内食品也可能变质。比如说,鲜奶保质期两周,是

指没有开封且冷藏的前提下。如果已经开盖,或者放在室温下,就可能很快变质,虽然在保质期内,但还是变质了,也并不安全。

阮光锋还表示,尽管有些食物过期后还能继续食用,但从口感和安全性考虑,保质期内的食品是最好的。

(据新华网)