



## Omzendbrief betreffende donaties van levensmiddelen

Referentie	PCCB/S3/1771678	Datum	23/03/2023
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Organisaties actief in de voedselhulp, herverdelingsorganisaties, houdbaarheid, traceerbaarheid, etikettering, invriezen, open koelkasten, ...		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Zutter Nathalie, attaché	Jean-François Heymans, directeur-generaal

### 1. Doel

Het doel van de omzendbrief is om verduidelijking te verschaffen over verschillende aspecten betreffende voedselveiligheid die gepaard gaan met het doneren van levensmiddelen (bepalen of levensmiddelen geschikt zijn voor donatie, invriezen van levensmiddelen bedoeld voor donatie, transport en ontvangst van gedoneerde levensmiddelen, etikettering van gedoneerde levensmiddelen, ...). De omzendbrief verduidelijkt eveneens de traceerbaarheid van gedoneerde levensmiddelen.

In eerste instantie kadert deze omzendbrief in een sociaal en duurzaam voedselveiligheidsbeleid voor voedselhulp en armoedebestrijding en legt het de nadruk op een maximale bescherming van de consument. Alle consumenten moeten namelijk in gelijke mate worden beschermd door voedselveiligheidsnormen, ongeacht of de levensmiddelen aan de consumenten worden verkocht of door eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties worden herverdeeld onder de behoeftigen (*'Geen voedselveiligheid aan twee snelheden'*). Daarbijkomend kunnen donaties eveneens bijdragen in de strijd tegen voedselverlies en -verspilling.

Deze omzendbrief vervangt de omzendbrief met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen (PCCB/S3/CDP/1092228).

### 2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op alle levensmiddelen (voorverpakt, niet-voorverpakt, bereide voeding, ...) die gedoneerd worden door operatoren (bijv. supermarkten, horeca, levensmiddelenbedrijven, ...) aan eerstelijns- of tweedelijnsorganisaties en vervolgens herverdeeld worden.

### **3. Referenties**

#### **3.1 Wetgeving**

Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en voedingsstoffen die gelden als schadelijk verklaard.

Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten<sup>1</sup>.

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV.

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne<sup>2</sup>.

Koninklijk besluit van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.

#### **3.2 Andere<sup>3</sup>**

Omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata (PCCB/S3/802859).

Omzendbrief met betrekking tot allergeneninformatie (PCCB/S3/1249145).

---

<sup>1</sup> Dit KB bevat onder andere de wettelijke bewaartemperatuur voor diepvriesproducten.

<sup>2</sup> Dit KB bevat onder andere de wettelijke bewaartemperaturen voor te koelen levensmiddelen.

<sup>3</sup> Omzendbrieven en adviezen van het Wetenschappelijk Comité staan gepubliceerd op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven; [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Wetenschappelijk Comité > Adviezen

Advies 05-2015 van het Wetenschappelijk Comité: Evaluatie van de risico's van het invriezen van voorverpakte levensmiddelen op de uiterste consumptiedatum (dossier SciCom 2014/28).

Advies 12-2019 van het Wetenschappelijk Comité: Evaluatie van de risico's bij het verlengen van de bewaarperiode van 2 maanden van op de uiterste consumptiedatum ingevroren voorverpakte levensmiddelen (SciCom 2019/02).

Mededeling van de Commissie EU-richtsnoeren inzake voedseldonatie (2017/C 361/01).

Mededeling van de Commissie met richtsnoeren inzake systemen voor het beheer van de voedselveiligheid ten behoeve van activiteiten op het gebied van de detailhandel in levensmiddelen, met inbegrip van voedseldonaties (2020/C 199/01).

#### **4. Definities en afkortingen**

Allergenen: elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II van verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm.

Donateurs: dit zijn exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen doneren. Zij kunnen uit elke schakel van de voedselvoorzieningsketen afkomstig zijn, met name primaire productie, voedselverwerking en -productie, verkoop en andere distributievormen, alsook de grootkeuken- en horecasector.

Donatie: voedselherverdeling waarbij levensmiddelen worden ingezameld en verstrekt aan met name behoeftige mensen.

Eerstelijnsorganisaties: zij ontvangen gedoneerde levensmiddelen van tweedelijnsorganisaties en/of rechtstreeks van actoren in de voedselvoorzieningsketen. Ze verstrekken op hun beurt deze levensmiddelen aan hun begunstigen in verschillende vormen (bijv. voedselpakketten, gaarkeukens, maaltijden die worden verstrekt in sociale restaurants/cafés, ...). Sommige verkopen de levensmiddelen aan behoeftigen voor een gesubsidieerde prijs.

Ontvangers: zij zijn betrokken bij de herverdeling van gedoneerde levensmiddelen en kunnen worden onderverdeeld in eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties, al zijn er ook die beide functies vervullen.

Operator: de (onbezoldigde) natuurlijke persoon, de onderneming (zoals gekend bij de Kruispuntbank van Ondernemingen), of de vereniging, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winst oogmerk actief is, in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van een product.

Organoleptisch: wat zintuigelijk ervaren wordt (smaak, reuk, zicht, ...).

Tweedelijnsorganisaties: zij recupereren gedoneerde levensmiddelen bij actoren in de voedselvoorzieningsketen. Zij staan in voor het vervoer, de opslag en de herverdeling ervan naar een netwerk van gekwalificeerde, charitatieve zusterorganisaties, zoals liefdadigheidsorganisaties, sociale restaurants, sociale ondernemingen, ...

## 5. Donatie van levensmiddelen

### 5.1 Levensmiddelen geschikt voor donatie

Operatoren in de voedselketen mogen zich enkel bevoorraden bij andere operatoren die gekend zijn bij het FAVV. Dit is een wettelijke vereiste<sup>4</sup>. Dit wil zeggen dat enkel levensmiddelen van operatoren die door het FAVV zijn geregistreerd, toegelaten of erkend, mogen worden ingezameld en verdeeld. Ze mogen zich dus niet bevoorraden bij particulieren (enkel mogelijk bij open koelkasten – zie punt 7.1.c).

Enkel levensmiddelen die nog geschikt zijn voor menselijke consumptie mogen herverdeeld/gedoneerd worden. Vanaf het moment dat levensmiddelen als schadelijk beschouwd worden, zijn deze levensmiddelen niet meer geschikt voor donatie. Ze moeten op een veilige en legale manier verwijderd worden (bijv. behandeld als voedselafval) (*'Geen voedselveiligheid aan twee snelheden'*). Levensmiddelen die als schadelijk beschouwd worden zijn wettelijk bepaald<sup>5</sup>. Het gaat onder andere over:

- levensmiddelen waarvan geur of smaak op ontarding of op besmetting wijzen;
- levensmiddelen die pathogene micro-organismen of toxines van microbiële oorsprong bevatten;
- levensmiddelen waarvoor de uiterste consumptiedatum op de etikettering afwezig, overschreden of gewijzigd is;
- levensmiddelen die in metalen recipiënten zitten wanneer het blik geroest is, waarvan de vlakke wanden bol staan, ...;
- ...

Het is verboden om levensmiddelen die schadelijk zijn nog verder te gaan verdelen (verkopen, bereiden, doneren, leveren, ...).

De volgende soorten levensmiddelen komen in aanmerking voor voedseldonatie:

- a) voorverpakte levensmiddelen waarop een houdbaarheidsdatum vermeld staat (THT of TGT)

De meeste voorverpakte levensmiddelen zijn voorzien van een houdbaarheidsdatum. Het verschil tussen een datum van minimale houdbaarheid (THT, "ten minste houdbaar tot ...") en een uiterste consumptiedatum (TGT, "te gebruiken tot ...") alsook het gebruik of de verkoop na deze data worden beschreven in de omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata<sup>6</sup>.

Bij het doneren van levensmiddelen moet er rekening mee gehouden worden dat de resterende houdbaarheidstermijn voldoende lang is zodat een veilige herverdeling en veilig gebruik door de consument mogelijk is. Hiervoor zijn duidelijke afspraken over de minimale resterende houdbaarheid nodig tussen de donateur (bijv. een supermarkt of fabrikant) en de ontvanger (bijv. een eerstelijnsorganisatie). De resterende houdbaarheid van het levensmiddel moet zowel door de donateur op het moment van donatie als door de eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie bij ontvangst van de levensmiddelen worden beoordeeld. Levensmiddelen die een risico vormen voor de consument mogen niet meer gedoneerd worden en mogen door de organisaties bij ontvangst of ophaling geweigerd worden.

---

<sup>4</sup> Art. 2 van KB 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV.

<sup>5</sup> KB 03/01/1975 betreffende voedingswaren en voedingsstoffen die gelden als schadelijk verklaard.

<sup>6</sup> Een affiche 'Gebruiken na de vervaldata' is terug te vinden op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Dagelijks leven > Aankoop > Houdbaarheidsdata.

Levensmiddelen waarvan de THT is overschreden kunnen in bepaalde gevallen nog zonder risico voor de gezondheid herverdeeld worden aan de consument. In de bijlage (zie punt 8) is een niet-limitatieve lijst van levensmiddelen opgenomen die gebruikt kan worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen waarbij de THT overschreden is.

Er moet nagaan worden of het levensmiddel geen onregelmatigheden vertoont en nog geschikt is voor menselijke consumptie. Volgende controles kunnen hierbij steekproefsgewijs uitgevoerd te worden:

- een organoleptische controle (geur, smaak, uiterlijk zoals kleur, ...) en nagaan of de levensmiddelen vrij zijn van o.a. schimmels en ranzigheid,
- de integriteit/volledigheid van de (onmiddellijke) verpakking nagaan (bijv. is er geen schade, werd de verpakking niet geopend, is er geen condensatie op de verpakking te zien, ...),
- nagaan of de bewaarvoorschriften (bijv. droge opslag) en de koudketen (bijv. invriezen bij -18°C) gerespecteerd werden,
- nagaan of het levensmiddel niet is/was blootgesteld aan andere significante risico's voor de voedselveiligheid of de gezondheid.

Het is verboden enige wijziging aan te brengen aan de THT zoals die in de oorspronkelijke etikettering is aangebracht. De THT moet steeds zichtbaar blijven. Op die manier kunnen de donateur, de ontvanger of de consument zelf een oordeel vormen over de donatie en/of de consumptie van de levensmiddelen.

Het doneren van levensmiddelen waarvan de THT overschreden is, gebeurt op eigen verantwoordelijkheid. Dit wil zeggen dat bijvoorbeeld een operator (zoals een producent of een supermarkt) die doneert aan een eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie, een tweedelijnsorganisatie die herverdeelt aan een eerstelijnsorganisatie, een eerstelijnsorganisatie die herverdeelt aan de consument, ... zijn verantwoordelijkheid draagt voor zijn schakel in de keten: vanaf ontvangst van de levensmiddelen met overschreden THT (levensmiddelen waarover men twijfels heeft, kunnen geweigerd worden bij ontvangst of nadien verwijderd worden) tot aan de donatie (men mag enkel levensmiddelen doneren waarvan men oordeelt dat ze nog geschikt zijn – zie aandachtspunten hierboven). De consument heeft op zijn beurt de verantwoordelijkheid om zelf de risico's in te schatten bij de consumptie van levensmiddelen waarvan de THT is overschreden.

Levensmiddelen waarvan de TGT is overschreden mogen in geen geval nog worden verdeeld, verwerkt of geconsumeerd (tenzij ze tijdig ingevroren werden – zie punt 5.2)! Dit zijn levensmiddelen die vanuit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn (bijv. vers vlees, verse vis, gekoelde kant-en-klare levensmiddelen, ...). Na deze datum vormen deze levensmiddelen mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument en kunnen ze schadelijk zijn. Het doneren van levensmiddelen met een overschreden TGT is dan ook verboden.

Het is verboden enige wijziging aan te brengen aan de TGT zoals die in de oorspronkelijke etikettering is aangebracht. De TGT moet steeds zichtbaar blijven.

- b) voorverpakte levensmiddelen waarop geen datumaanduiding moet worden aangebracht (bijv. hele en verse groenten en fruit, wijnen en andere dranken met een alcoholvolumegehalte van 10% of meer, bepaalde bakkerijproducten, azijn, keukenzout, vaste suiker, suikergoed en kauwgom – zie de volledige lijst in VO 1169/2011)

Levensmiddelen behorende tot b) moeten op passende wijze worden behandeld en opgeslagen en moeten worden gecontroleerd (o.a. door een organoleptische evaluatie) om te waarborgen dat zij nog steeds geschikt zijn voor menselijke consumptie.

- c) niet-voorverpakte levensmiddelen<sup>7</sup> zoals verse groenten en fruit en niet-voorverpakte levensmiddelen die eventueel van een onmiddellijke verpakking of een eindverpakking moeten worden voorzien voordat donatie kan plaatsvinden, zoals vers vlees, verse vis, bakkerijproducten

Levensmiddelen behorende tot c) moeten op passende wijze worden behandeld en opgeslagen en moeten worden gecontroleerd (controles van de houdbaarheidsdatum, temperatuur, organoleptische eigenschappen, ...) om te waarborgen dat zij nog steeds geschikt zijn voor menselijke consumptie.

- d) bereide voeding uit de horeca- of grootkeukensector

Bereide voeding kan vanuit de horeca- of grootkeukensector geschonken worden aan eerstelijns- of tweedelijnsorganisaties (ontvangers) die deze snel zal aanbieden (eventueel na opwarmen) voor consumptie ter plaatse (bijv. sociaal restaurant, winteropvang of nachtopvang voor daklozen, ...).

De horeca- of grootkeukensector moet hiervoor minstens aan volgende voorwaarden voldoen:

- De verantwoordelijke van de horecazaak of grootkeuken zorgt ervoor dat de bereide voeding op geen enkel moment de keuken of opslagruimte verlaten heeft voordat de donatie plaatsvindt. Levensmiddelen afkomstig van buffetten (met en zonder zelfbediening) zijn omwille van hygiënische redenen nooit geschikt om te doneren (tenzij eventueel voorverpakte levensmiddelen die het buffet niet verlaten hebben en daar te allen tijde bij een correcte temperatuur zijn bewaard). Levensmiddelen (al dan niet voorverpakt) die op de borden van consumenten zijn terecht gekomen mogen nooit gedoneerd worden.
- De houdbaarheid van de bereide voeding wordt bepaald door de donateur (horeca- of grootkeukensector). De voeding wordt enkel gedoneerd als de houdbaarheid nog voldoende lang is zodat de voeding nog herverdeeld kan worden naar de behoeftigen (of nog tijdig kan ingevroren worden (zie punt 5.2)). Hiervoor moeten er afspraken gemaakt worden tussen de donateur en de ontvanger.
- De bereide voeding wordt bewaard en vervoerd in recipiënten die geschikt zijn voor deze voeding.
- Als de operator van de horeca- of grootkeukensector de bereide voeding eerst wil afkoelen alvorens te doneren, dan moeten de levensmiddelen binnen de 2 uur afgekoeld worden tot onder 10°C, en binnen max. 24 uur tot de wettelijke temperaturen voor gekoelde levensmiddelen. Het afkoelproces mag niet tijdens het transport plaatsvinden.
- De koude- of warmteketen wordt te allen tijde gerespecteerd (bijv. tijdens vervoer, bij opslag, tijdens verdeling, ...):
  - Koudeketen: de bewaartemperatuur vermeld op het etiket of de wettelijk vastgelegde temperaturen voor gekoelde levensmiddelen;
  - Warmteketen: bereide voeding die warm wordt gehouden om snel te kunnen aanbieden aan de consument (bijv. in een sociaal restaurant) dient bewaard te worden bij een temperatuur van minstens 60°C (bijv. in een warmhoudcontainer);

---

<sup>7</sup> Niet-voorverpakte levensmiddelen: niet voorverpakte levensmiddelen, levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt of levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt (VO 1169/2011).

e) eieren

Op eieren van klasse A (d.w.z. “tafeleieren”) staat een THT. Deze datum wordt op 28 dagen na de legdatum vastgesteld. De eieren mogen uiterlijk 28 dagen na de legdatum verkocht worden in de detailhandel aan de consument. Eieren die ouder zijn dan 28 dagen mogen gedoneerd worden, op voorwaarde dat de eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie de eieren verwerkt (met de nodige hittebehandeling om de veiligheid te waarborgen: verhit tot in de kern, bijv. hardgekookte eieren, eieren verwerken in taart/gebak die tijdens de bereiding nog gebakken wordt, ...) voordat ze aan de consument aangeboden worden.

Nagaan of levensmiddelen geschikt zijn voor donatie, als ze uit meerdere eenheden bestaan:

Soms bestaan levensmiddelen uit meerdere eenheden, waarvan sommige eenheden niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie (bijv. een net sinaasappelen waarin één sinaasappel is beschimmeld, een verpakking met meerdere yoghurtpotjes waarvan één al is geopend, een doos eieren waarin één ei is gebroken, ...). Wanneer na onderzoek van de levensmiddelen door de operator (bijv. organoleptische eigenschappen, opslag- en vervoersomstandigheden, ...) blijkt dat de andere eenheden veilig zijn, kunnen deze nog gedoneerd worden. Zo kan bijvoorbeeld het net sinaasappelen geopend worden om het bedorven fruit te scheiden van het fruit dat wel geschikt is voor menselijke consumptie. Deze check moet uitgevoerd worden door de donateur of door de ontvanger van de donatie (duidelijke afspraken zijn nodig tussen beide partijen).

## **5.2 Invriezen en bewaring van ingevroren levensmiddelen**

Voor eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties is het niet altijd mogelijk om onder andere koel te bewaren levensmiddelen (bijv. charcuterie, vers vlees, verse vis, ...) voor het einde van de houdbaarheid te herverdelen. Voor donateurs (bijv. supermarkt, ...) is het niet altijd mogelijk om de donatie te organiseren voor het einde van de houdbaarheid. Daarom kunnen levensmiddelen onder bepaalde voorwaarden ingevroren worden. Het invriezen van levensmiddelen bestemd voor donatie kan gebeuren door de donateurs of door de eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties. De donateurs moeten een duidelijk onderscheid maken tussen de levensmiddelen bestemd voor donatie en de levensmiddelen bestemd voor het klassieke circuit (bijv. in een andere (zone van) de diepvriezer, in een afgesloten bak (zie punt 5.4.4) waarop verduidelijkt wordt dat de levensmiddelen bestemd zijn voor eerste- of tweedelijnsorganisaties, in een ander lokaal, ...).

Hieronder worden enkele voorwaarden opgesomd waaraan minstens voldaan moet worden bij het invriezen van levensmiddelen:

- Er worden geen levensmiddelen (bijv. vlees of zeevruchten) opnieuw ingevroren die al eens ingevroren en ontdooid geweest zijn.
- Het invriezen gebeurt zonder uitstel/onverwijld/zo spoedig mogelijk en ten laatste op de dag van de houdbaarheid (TGT).
- De levensmiddelen moeten zo snel mogelijk een kerntemperatuur van -18°C of lager bereiken. Daarom moet het invriezen gebeuren in gepaste installaties met voldoende capaciteit. Opstapeling en levensmiddelen met grote volumes moeten vermeden worden zodat een goede luchtcirculatie in de diepvriezer mogelijk is. Dit laat namelijk toe dat de levensmiddelen zo snel mogelijk tot in de kern ingevroren worden. Eens de levensmiddelen een kerntemperatuur van -18°C bereikt hebben kan er wel meer gestapeld worden.
- Ingevroren levensmiddelen moeten steeds bewaard worden bij -18°C of lager. Een korte opwaartse schommeling is onder bepaalde omstandigheden (zoals tijdens het vervoer, ... voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid) toegelaten maar mag niet meer dan 3°C bedragen.

- De levensmiddelen moeten verpakt zijn in geschikte verpakkingen.
- De levensmiddelen worden minstens 48u bewaard in de diepvriezer alvorens ze herverdeeld worden aan de consument (om zeker een kerntemperatuur van -18°C te hebben).
- Ingevroren levensmiddelen worden zo snel mogelijk verdeeld. Richtlijnen voor ingevroren bewaarduur na invriezen op de dag van TGT:
  - 4 maanden voor vlees van hoefdieren en gevogelte,
  - 2 maanden voor vis, kant-en-klare en andere levensmiddelen.
- Etikettering: zie punt 5.4.4.

## 5.3 Transport en ontvangst van levensmiddelen

### 5.3.1 Transport

Tijdens het verzamelen en het transport van levensmiddelen mag de koudeketen (gekoelde levensmiddelen, levensmiddelen die ingevroren zijn in functie van donatie, alsook diepvriesproducten<sup>8</sup>) nooit onderbroken worden. Dit wil zeggen dat de tijd voor het verzamelen van de levensmiddelen en het transport zo kort mogelijk gehouden moeten worden, vooral bij hoge buitentemperaturen. Het is absoluut aangeraden gebruik te maken van koelvoertuigen. Als er geen koelvoertuig voorhanden is, moeten de levensmiddelen minimaal in een koelbox met goed werkende koelelementen geplaatst worden. Ontdooien van levensmiddelen moet steeds gecontroleerd gebeuren en kan dus niet gebeuren tijdens het transport.

Tijdens het verzamelen en het transport van levensmiddelen mag de warmteketen (bijv. donatie van warme maaltijden door de horeca- en grootkeukensector aan een sociaal restaurant in bijv. een warmhoudcontainer) nooit onderbroken worden. Dit wil zeggen dat de wettelijke temperatuur van de levensmiddelen ook tijdens het transport min. 60°C moet bedragen (bijv. door ervoor te zorgen dat de temperatuur een 10-tal graden hoger ligt bij de start van het transport).

### 5.3.2 Ontvangst

#### Ingangscontrole van de temperatuur:

Wanneer de eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie de levensmiddelen ontvangt, moet de temperatuur van de levensmiddelen steekproefsgewijs gecontroleerd worden. Hierbij geldt de bewaartemperatuur op het etiket of de wettelijke temperatuursvoorschriften.

Als de levensmiddelen niet voldoen aan de temperatuursvoorschriften of ingevroren levensmiddelen tekenen van ontdooiing vertonen, dan moeten de levensmiddelen:

- bij ontvangst geweigerd worden, of
- als dit zonder risico voor de gezondheid kan gebeuren, meteen verwerkt worden (bijv. bereiding met verhittingsstap), of
- op gepaste manier vernietigd worden.

Na ontvangst mogen ingevroren levensmiddelen die bij ontvangst tekenen van ontdooiing vertonen zeker niet opnieuw ingevroren worden. De levensmiddelen mogen ook niet verder ontdooid worden om daarna nog enige tijd te bewaren in de koelkast. Ontdooide producten moeten namelijk onmiddellijk geconsumeerd worden (zie punt 5.4.4).

---

<sup>8</sup> KB 5/12/1990 betreffende diepvriesproducten.



### Vervolg van de ingangscntrole:

Eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties moeten een steekproefsgewijze ingangscntrole op de levensmiddelen uitvoeren om, voor zover mogelijk, de hygiëne, veiligheid en kwaliteit van alle ontvangen levensmiddelen te beoordelen: staat van de verpakking, organoleptische eigenschappen, houdbaarheidsdatum, invriesdatum (in geval de levensmiddelen voor het einde van de houdbaarheidstermijn zijn ingevroren om te worden gedoneerd (zie punt 5.4.4)), hygiëne transporteur en vervoersmiddel, ...

Als er redenen zouden bestaan om aan te nemen dat levensmiddelen mogelijks niet meer geschikt zijn voor consumptie, mogen deze in geen geval nog worden gedoneerd, gebruikt of verdeeld. Ze moeten op een veilige en legale manier verwijderd worden (bijv. behandeld als voedselafval of dierlijke bijproducten).

## **5.4 Etikettering**

Iedere consument heeft het recht om correcte voedselinformatie te krijgen over de levensmiddelen die hij consumeert (*'Geen voedselveiligheid aan twee snelheden'*). Het ontbreken van bepaalde vermeldingen in de etikettering, zoals bijvoorbeeld de informatie over allergenen, kan een reëel gevaar betekenen voor gevoelige personen.

### **5.4.1 Voorverpakte levensmiddelen<sup>9</sup>**

Voorverpakte levensmiddelen die als dusdanig bestemd zijn voor de consument moeten volgens de wetgeving bepaalde verplichte vermeldingen<sup>10</sup> dragen. Deze kunnen op de verpakking of op een daaraan vastgemaakt etiket staan en moeten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn<sup>11</sup>. De verplichte vermeldingen moet minstens vermeld zijn in de taal (talen) van het taalgebied<sup>12</sup> waarin ze herverdeeld worden aan de consument.

Om ervoor te zorgen dat de consument over alle verplichte etiketingsinformatie beschikt, zal de correcte informatie doorheen de keten doorgegeven moeten worden.

In geval van voorverpakte levensmiddelen die worden herverdeeld aan een eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie die deze, eventueel na bereiding of verwerking, snel zal aanbieden voor consumptie ter plaatse (bijv. sociaal restaurant, winteropvang of nachtopvang voor daklozen, ...), moeten alle verplichte vermeldingen op de verpakking, een daarop aangebracht etiket of een begeleitend document dat de levensmiddelen te allen tijde vergezelt, staan.

Alle verplichte informatie moet opgemaakt worden in de taal (talen) van het taalgebied waar de levensmiddelen worden herverdeeld.

---

<sup>9</sup> Voorverpakt levensmiddel: een verkoopenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars (= bedrijven zoals restaurants waar voedsel wordt bereid dat klaar is voor consumptie door de eindverbruiker) te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast. Levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt vallen niet onder voorverpakte levensmiddelen (VO 1169/2011).

<sup>10</sup> Art. 9 van VO 1169/2011 + Quick Start Fiche 'Etiket van een voorverpakt levensmiddel' ([www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Autocontrole > Gidsen > Quick Start Fiches)

<sup>11</sup> Art. 13 van VO 1169/2011

<sup>12</sup> Art. 8 van de wet van 24/01/1977

### 5.4.1.1 Voorverpakte levensmiddelen zonder de vereiste etikettering

Het is mogelijk dat voorverpakte levensmiddelen aan tweedelijsorganisaties worden gedoneerd zonder de vereiste etikettering (bijv. ontbrekende of foute vermeldingen, vermeldingen die niet in de wettelijk verplichte taal zijn vermeld, ...). In dat geval moet de operator die verantwoordelijk is voor het verstrekken van de voedselinformatie (bijv. producent of invoerder) alle noodzakelijke informatie doorgeven aan de tweedelijsorganisatie zodat deze op zijn beurt alle informatie aan de consument of aan de eerstelijsorganisaties kan doorgeven. De eerstelijsorganisaties kunnen dan op hun beurt de nodige voedselinformatie verstrekken aan de consument.

Om ervoor te zorgen dat de consument over alle verplichte etiketteringsinformatie beschikt, moet deze informatie op 2 manieren (cumulatief) de consument bereiken:

- a) Op het moment dat de consument zijn keuze moet maken, moet alle verplichte voedselinformatie schriftelijk beschikbaar zijn op een voor de consument duidelijke zichtbare plaats (bijv. een bord of affiche) in de onmiddellijke omgeving van de levensmiddelen in kwestie.
- b) Er moeten ook flyers opgesteld worden die de levensmiddelen zonder vereiste etikettering te allen tijde moeten begeleiden: vanaf het moment dat de levensmiddelen in kwestie de tweedelijsorganisatie verlaten (richting eerstelijsorganisaties of rechtstreeks naar de consumenten) tot bij de consument thuis. Er moet hierbij een duidelijke link zijn tussen de flyer en het levensmiddel (bijv. d.m.v. een foto of een duidelijke identificatie zoals benaming en merk). Op deze flyer moet minimaal volgende info staan:
  - o de allergenen (FIC-verordening 1169/2011, bijlage II),
  - o de houdbaarheidsdatum ("ten minste houdbaar tot" of "te gebruiken tot"),
  - o de gebruiksvoorwaarden (bijv. "verhitten vóór consumptie"),
  - o de bewaarvoorschriften/bewaartemperatuur (bijv. "te bewaren in de koelkast bij max. 4°C", ...).

Hoewel de flyer slechts beperkte informatie (zie hierboven) moet bevatten, is het aangeraden om toch in de mate van het mogelijke zoveel mogelijk informatie op te nemen in de flyer of zoveel mogelijk informatie op een andere manier aan de consument door te geven (bijv. kopieën van technische fiches, kopieën van het etiket van hetzelfde product voor de Belgische markt, ...) zodat hij het levensmiddel veilig kan gebruiken.

Alle verplichte informatie (op de flyers, op de borden, ...) moet opgemaakt worden in de taal (talen) van het taalgebied waar de levensmiddelen worden herverdeeld aan de consument.

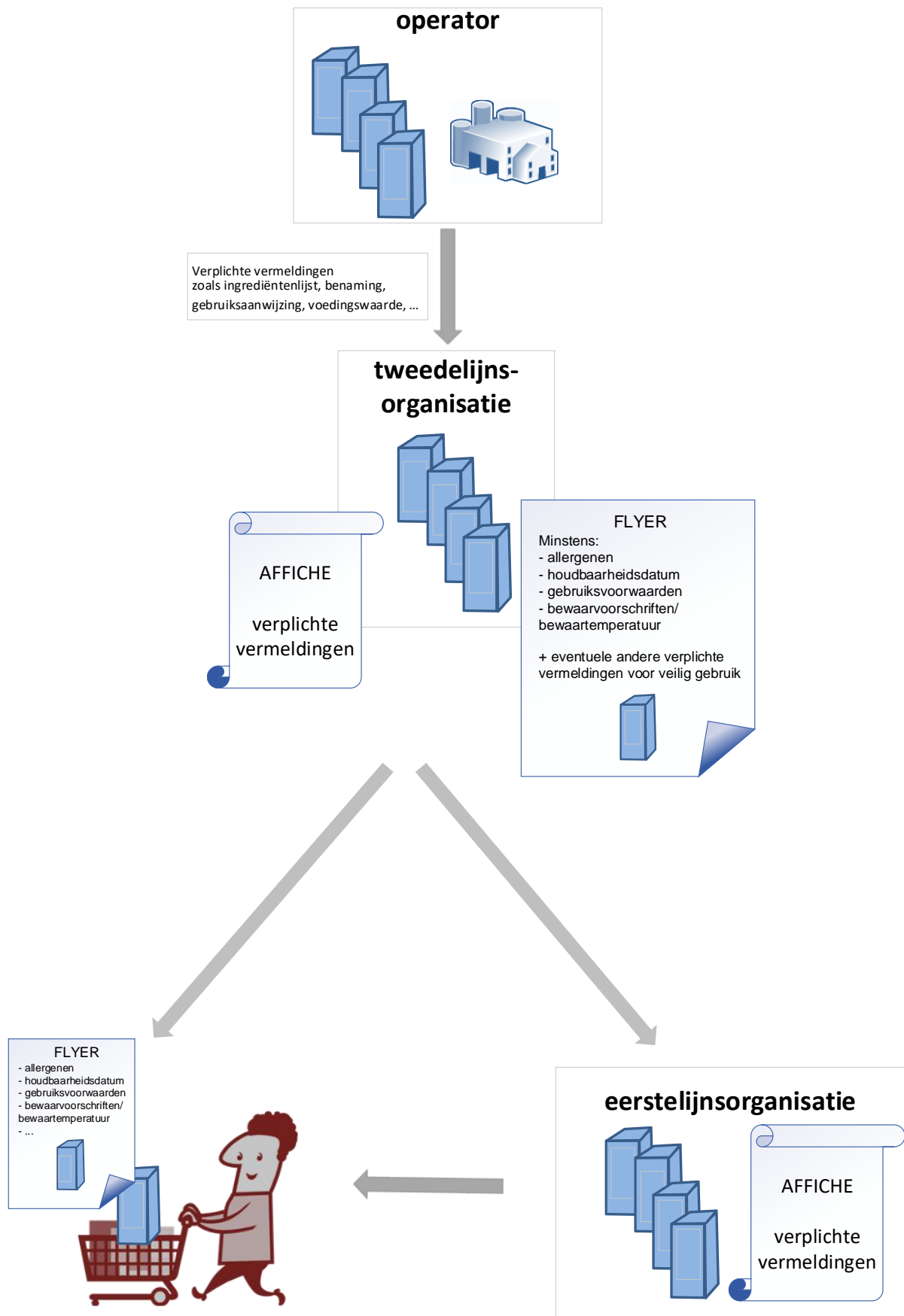
Bij de gedoneerde levensmiddelen zonder de vereiste etikettering (bijv. allergenenvermelding ontbreekt, fouten in de ingrediëntenlijst, ...), moet het voor de consument duidelijk zijn dat hij niet mag vertrouwen op het etiket van het levensmiddel maar zich moet baseren op de gecorrigeerde informatie op de flyer of dergelijke (bijv. door het foute etiket te doorstrepen).

Opgelet, voorverpakte levensmiddelen zonder vereiste etikettering kunnen enkel gedoneerd worden aan tweedelijsorganisaties (zoals gedefinieerd in punt 4) die voldoende kennis hebben over etiketteringsvereisten en tevens ook voldoende capaciteit hebben om de flyers (b) en affiches (a) op te stellen.

Voorverpakte levensmiddelen zonder vereiste etikettering kunnen nooit rechtstreeks gedoneerd worden aan eerstelijsorganisaties.

De juiste voedselinformatie moet tot steeds bij de consument geraken!

Figuur 1 verduidelijkt bovenstaande versoepeling voor voorverpakte levensmiddelen die aan tweedelijsorganisaties worden gedoneerd zonder de vereiste etikettering.



**Figuur 1:** Flowchart die verduidelijkt hoe de minimaal verplichte etiketteringsinformatie doorheen de keten moet doorgegeven worden voor wat betreft donaties van voorverpakte levensmiddelen zonder de vereiste etikettering.

#### **5.4.2 Niet-voorverpakte levensmiddelen<sup>13</sup>**

De consument moet minstens de informatie over allergenen krijgen. Hij kan die info op een schriftelijke of mondelinge manier krijgen. Deze twee werkwijzen worden verduidelijkt in de omzendbrief met betrekking tot allergeneninformatie. In sommige gevallen zullen ook andere vermeldingen zoals bijvoorbeeld een houdbaarheidsdatum of een verpakkingsdatum nodig zijn. Meer informatie betreffende etikettering van niet-voorverpakte levensmiddelen kan teruggevonden worden op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering > Levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt/geleverd in kleine hoeveelheden. Daarnaast is het aangeraden om de consument voldoende informatie te geven voor een veilig en gepast gebruik van het levensmiddel (bijv. de bewaartemperatuur of een gebruiksaanwijzing indien van toepassing).

De informatie moet door de donateur (bijv. een supermarkt, een bakker, ...) schriftelijk (op de verpakking, op een daaraan bevestigd etiket of via begeleidende documenten die de levensmiddelen te allen tijde vergezellen) worden doorgegeven aan de ontvanger (bijv. de eerstelijnsorganisatie), zodat deze laatste in staat is om de verplichte voedselinformatie (minstens allergeneninformatie) aan de consument te verstrekken.

De informatie moet gegeven worden in de taal (talen) van het taalgebied waar de levensmiddelen worden herverdeeld aan de consument.

#### **5.4.3 Bereide voeding**

Wanneer een consument een maaltijd gaat nuttigen in een eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie die levensmiddelen voor onmiddellijke consumptie ter plaatse aanbiedt, moet deze consument minstens informatie over allergenen kunnen krijgen. Deze info kan schriftelijk of mondeling aan de consument gegeven worden (zie omzendbrief met betrekking tot allergeneninformatie).

Op bereide voeding die door de horeca- en grootkeukensector enkel wordt verpakt om te doneren aan een eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie die deze snel zal aanbieden (eventueel na opwarmen) voor consumptie ter plaatse (bijv. sociaal restaurant, winteropvang of nachtopvang voor daklozen, ...), is het voldoende dat de donateur (de horeca-inrichting en de grootkeuken) de allergeneninformatie en de houdbaarheidsdatum ("ten minste houdbaar tot" of "te gebruiken tot"), schriftelijk vermeldt (op de verpakking, op een daaraan bevestigd etiket of via begeleidende documenten die de levensmiddelen te allen tijde vergezellen). Uiteraard mag de donateur meer informatie aan de ontvanger verschaffen om een veilig gebruik van het levensmiddel te verzekeren (bijv. bijzondere bewaarvoorschriften of gebruiksvoorwaarden).

De informatie moet gegeven worden in de taal (talen) van het taalgebied waar de levensmiddelen worden herverdeeld aan de consument.

#### **5.4.4 Ingevroren levensmiddelen**

Wanneer de levensmiddelen worden ingevroren voor donatie moeten, naast de verplichte vermeldingen voor voorverpakte levensmiddelen, minstens ook de volgende vermeldingen worden aangebracht:

- de invriesdatum: "ingevroren op (datum)"
- de vermelding "onmiddellijk na ontdooien consumeren na het product eventueel eerst te verhitten"

---

<sup>13</sup> Niet-voorverpakte levensmiddelen: niet voorverpakte levensmiddelen, levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt of levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt (VO 1169/2011).

- (optioneel) een nieuwe THT (“ten minste houdbaar tot”) die de oorspronkelijke houdbaarheidsdatum van het levensmiddel vervangt, zonder dat dit misleidend kan zijn voor de consument. Het is de verantwoordelijkheid van de operator die invriest om een houdbaarheidsdatum te kiezen die geen risico inhoudt voor de voedselveiligheid. Richtlijnen voor ingevroren bewaarduur na invriezen op de dag van TGT: zie punt 5.2.

De bovenstaande vermeldingen moeten aangebracht worden door degene die de levensmiddelen invriest. Ze kunnen aangebracht worden op de verpakking of op een daaraan aangebracht etiket op een manier dat ze niet verwijderd kunnen worden en niet kunnen loskomen (bijv. door condensvorming). Bij het aanbrengen van de vermeldingen, moeten de vermeldingen van het oorspronkelijk etiket zichtbaar en leesbaar blijven.

Echter, om donaties vanuit bijvoorbeeld supermarkten te vergemakkelijken, kunnen de te doneren levensmiddelen dagelijks verzameld en ingevroren worden in een afgesloten bak (bijv. met tape). Alle levensmiddelen in een bak zijn ingevroren op dezelfde dag. Op deze bak moeten minstens de bovenstaande vermeldingen aangebracht worden. Als er voor deze werkwijze gekozen wordt, zal de eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie zelf op elke individuele consumentenverpakking de nodige bovenstaande vermeldingen moeten aanbrengen op een manier dat ze niet verwijderd kunnen worden (bijv. de stift mag niet vervagen) en niet kunnen loskomen (bijv. sticker/etiket mag niet loskomen door condensvorming). Elke consument heeft recht op bovenstaande minimale etiketteringsinformatie!

Als de ingevroren levensmiddelen gedoneerd worden aan een eerstelijns- of tweedelijnsorganisatie die deze, na bereiding of verwerking, snel zal aanbieden voor consumptie ter plaatse (bijv. sociaal restaurant, winteropvang of nachtopvang voor daklozen, ...), kan deze info ook op een begeleidend document dat de levensmiddelen te allen tijde vergezelt meegegeven worden.

De vermeldingen moeten gegeven worden in de taal (talen) van het taalgebied waar de ingevroren levensmiddelen worden herverdeeld aan de consument of aan bijvoorbeeld het sociaal restaurant.

## 6. Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in geval van een risico voor de voedselveiligheid tijdig en doeltreffend de nodige acties te kunnen ondernemen. Hieromtrent zijn er gedetailleerde bepalingen opgenomen in de wetgeving. Het uitwerken van een systeem voor traceerbaarheid vraagt de nodige inspanningen van bedrijven.

Om donaties te stimuleren, voorziet de wetgeving<sup>14</sup> dat een versoepelde vorm van traceerbaarheid kan toegepast worden in geval van donaties zonder evenwel enige afbreuk te doen aan de voedselveiligheidsvoorschriften:

- In het geval van leveringen aan eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties volstaat als registratie van uitgaande producten de lijst van vestigingseenheden van eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties waaraan geleverd wordt.
- In het geval van eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties volstaat als registratie van inkomende producten de lijst van vestigingseenheden waarvan de producten afkomstig zijn.

---

<sup>14</sup> KB 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Bovenstaande lijsten moeten op regelmatige basis geüpdatet worden en minstens twee jaar na de laatste donatie bijgehouden worden.

Deze versoepelde traceerbaarheid voor gedoneerde levensmiddelen heeft als gevolg dat er slechts weinig gegevens aanwezig zijn in het register UIT van de donateur. In geval van een uit-de-handelname of recall, moeten de donateurs ook alle eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties op hun lijst informeren. De eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties zullen op hun beurt de bevoorradede eerstelijnsorganisaties en consumenten moeten informeren in geval van een recall. Hoe minder gegevens in het register UIT, hoe breder de communicatie zal moeten zijn, met als gevolg dat er meer producten dan nodig teruggeroepen zullen moeten worden. Het opnemen van een identificatie van het product (bijv. lotnummer, houdbaarheidsdatum, ...) in de registers zorgt ervoor dat er een beperktere uit-de-handelname of recall moet gebeuren.

## **7. Open koelkasten**

Een open koelkast, ook wel een gemeenschappelijke koelkast genoemd, is een vorm van voedselhulp. Het is een menslievend initiatief om levensmiddelen te verstrekken aan de behoeftigen. Het principe is eenvoudig: een natuurlijk persoon, een vereniging of een groep particulieren stellen een koelkast ter beschikking op een plaats die toegankelijk is voor het publiek. Iedereen kan hier levensmiddelen (bijv. een sandwich, een pak melk, een huisbereide soep, ...) uitnemen. Afhankelijk of de beheerder van de open koelkast bij het FAVV gekend moet zijn of niet, bestaan er restricties op wie de open koelkast mag bevoorraden (zie hieronder).

### **7.1 De beheerder van de open koelkast**

Elke open koelkast heeft een beheerder nodig die de verantwoordelijkheid draagt en instaat voor de goede werking van de koelkast. Er bestaan 3 gevallen:

- a) De beheerder van de open koelkast is een operator in de voedselketen

Operatoren in de voedselketen mogen zich enkel bevoorraden bij andere operatoren die gekend zijn bij het FAVV. Dit is een wettelijke vereiste. Dit wil zeggen dat eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties zich niet mogen bevoorraden met levensmiddelen die gedoneerd zijn door particulieren. Ook open koelkasten die ter beschikking gesteld worden door een bij het FAVV gekende operator mogen slechts bevoorrad worden door andere operatoren.

In dit geval draagt de eerstelijnsorganisatie de verantwoordelijkheid over alle aspecten betreffende levensmiddelenwetgeving (goede hygiënepraktijken, traceerbaarheid, ...). De eerstelijnsorganisatie moet zijn toelatingsaffiche van het FAVV op de koelkast uithangen op een voor de consument duidelijk zichtbare plaats.

- b) De beheerder bevoorradt zich bij operatoren

Wanneer de beheerder van de koelkast een (groep van) particulier(en) is, die van plan is om de open koelkast actief te bevoorraden met levensmiddelen die hij verzamelt bij operatoren (bijv. bakkerijen, slagerijen, horecazaken, supermarkten, ...), dan moet hij gekend zijn bij het FAVV. Hij is de verantwoordelijke van de open koelkast en moet voldoen aan alle vereisten uit bovenstaand geval a).

Er bestaat een uitzondering op dit geval, namelijk wanneer de beheerder minder dan 5 keer per jaar (voor een totale duur van 10 dagen) de open koelkast bevoorraadt met producten van andere operatoren. In dit geval valt de beheerder onder het onderstaand geval c).

c) De open koelkast wordt bevoorrad door particulieren

Als de beheerder van de open koelkast een (groep van) particulier(en) is en niet behoort tot de bovenstaande gevallen a) en b), dan moet hij niet gekend zijn bij het FAVV. De beheerder blijft verantwoordelijk voor de open koelkast. Iedereen kan de koelkast bevoorraden.

Op deze open koelkasten (geval c) moet er een duidelijk bericht hangen met de vermelding dat de koelkast niet onder de controle van het FAVV staat en dat het consumeren van levensmiddelen uit de koelkast op eigen risico gebeurt. Dit bericht moet op een plaats hangen die voor de consument duidelijk zichtbaar is.

## 7.2 Richtlijnen voor een goed beheer van de open koelkast

Elke open koelkast moet een beheerder hebben die verantwoordelijk is voor de goede werking ervan. Hieronder worden richtlijnen gegeven waaraan minstens moet voldaan zijn wanneer de beheerder van de open koelkast gekend moet zijn bij het FAVV (geval (a) en (b)). Elke beheerder van een open koelkast moet minstens:

- erop toezien dat er geen levensmiddelen in de open koelkast aanwezig zijn die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie (bijv. overschreden TGT, beschimmelde groenten, rot fruit, ...). De open koelkast mag geen dienst doen om vervallen/bedorven levensmiddelen kwijt te geraken (*'Geen voedselveiligheid aan twee snelheden'*);
- erop toezien dat de koudeketen steeds gewaarborgd blijft;
- een thermometer in de open koelkast leggen (indien mogelijk kan de thermometer - die de temperatuur aan de binnenkant van de open koelkast weergeeft - aan de buitenkant van de open koelkast afgelezen worden);
- instructies uithangen aan de open koelkast met informatie voor de consument die levensmiddelen uit de open koelkast neemt (bijv. bereide voeding heeft slechts een korte houdbaarheid, neem geen levensmiddelen als de temperatuur hoger is dan x °C, ...);
- instructies uithangen aan de open koelkast met richtlijnen voor de personen die de open koelkast bevoorraden (bijv. voorverpakte levensmiddelen<sup>15</sup> moeten geëtiketteerd<sup>16</sup> zijn (hierbij zijn allergenen en een houdbaarheidsdatum zeer belangrijk), richtlijnen over risicovolle levensmiddelen die niet in de open koelkast geplaatst mogen worden, recipiënten moeten geschikt zijn voor de levensmiddelen, ...);
- erop toezien dat de bereide levensmiddelen voorzien zijn van onderstaande minimaal noodzakelijke etiketteringsinfo (op de verpakking of op een daaraan vastgemaakt etiket), duidelijk leesbaar en minstens opgesteld is in de taal (talen) van het taalgebied waarin de open koelkast zich bevindt:
  - de allergenen,
  - de productiedatum en de houdbaarheidsdatum,
  - de gebruiksvoorwaarden (bijv. "verhitten tot in de kern", "niet invriezen" als het een reeds ontdooid levensmiddel is, ...),
  - de bewaarvoorschriften/bewaartemperatuur (bijv. "te bewaren in de koelkast bij max. 4°C", ...).

<sup>15</sup> Het spreekt ook voor zich dat voorverpakte producten uit de massadistributie die in deze open koelkasten worden geplaatst, volledig en correct moeten geëtiketteerd zijn.

<sup>16</sup> Ter info: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Autocontrole > Gidsen > Quick Start Fiches > Etiket van een voorverpakt levensmiddel

Indien het bereide levensmiddel in een verpakking zit waardoor het moeilijk is om het levensmiddel te identificeren (bijv. in een ondoorzichtige verpakking), dan kan ook nuttig zijn om een identificatie van product (bijv. bolognaise saus) te vermelden.

Aan de beheerders van open koelkasten opgenomen in geval c), wordt aanbevolen om eveneens de bovenstaande richtlijnen te volgen.

Particulieren die de open koelkasten (geval (c)) willen bevoorraden, kunnen tips terugvinden op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Dagelijks leven > Andere > Gemeenschappelijke koelkast.

## 8. Bijlage

Niet-limitatieve lijst van levensmiddelen die kan gebruikt worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen eens de THT overschreden is.

In deze lijst worden de levensmiddelen verdeeld in vier categorieën, gaande van zeer lang houdbaar tot kort houdbaar. In de laatste kolom wordt een inschatting gemaakt van de periode dat het levensmiddel nog via eerstelijns- en tweedelijnsorganisaties kan herverdeeld worden aan de consument na het verstrijken van de THT. Deze termijn is echter louter indicatief, er dient steeds geval per geval een evaluatie te worden gemaakt.

<b>Steeds dienen de bewaarmstandigheden (vnl. temperatuur) zoals vermeld op het etiket te worden gerespecteerd in het bijzonder bij levensmiddelen uit de koudeketen</b>			
Levensmiddel	Omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
<b>Zeer lang houdbaar</b>			
zout, suiker, bloem		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid, schimmels ...	Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de kenmerkende eigenschappen nog heeft en er geen gebreken aan levensmiddel of verpakking waarneembaar zijn
droge pastaproducten	mie, macaroni, spaghetti...		
couscous, griesmeel			
koffie, thee			
rijst			
instant poeder (vetarm)	koffie, kruidenmix, pudding		
Water (in flessen), frisdrank en UHT-behandelde dranken (bijv. melk, vruchtensappen)		Smaak kan achteruitgaan, 'kleurverandering' (cf. enzymatische bruinkleuring), oxidatieve reacties, water: algenvorming	
volconserven (blik/glas)	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam...	Roestvorming blik/doppen. Gasvorming (opgelet, conserven die bol staan kunnen gevaarlijk zijn voor de gezondheid), kleur- of geurveranderingen	
siroop, stroop, honing		Versuikering	
snoep (hard)	lollies, zuurtjes		
diepvriesproducten		Uitdroging, ranzig worden van vet	Bij diepvriesproducten de temperatuur respecteren (-18°C of lager)
<b>Lang houdbaar</b>			
droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen,	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de
muesli, ontbijtgranen,			



cornflakes		verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en insecten	kenmerkende eigenschappen nog heeft en er geen gebreken aan levensmiddel of verpakking waarneembaar zijn	
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten		
chips, zoutjes, pinda's				
olie, frituurvet				
instant poeder (vet)	soep, melkpoeder			
margarine				
harde kazen	bijv. Emmental, Parmesan			
snoep (zacht)	met vulling, chocolade, drop			
sauzen	bijv. frietsaus, mayonaise, ketchup...			
in flessen gesteriliseerde melk en melkproducten		Smaakverandering of smaakverlies		
<b>Beperkt houdbaar</b>				
brood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming, ranzig worden van vet, aanwezigheid van insecten	Voor producten met een TGT: NOOIT na TGT-datum aanvaarden of herverdelen. Consument moet levensmiddel uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is een ononderbroken koudeketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze levensmiddelen NIET herverdelen!  Voor producten met een THT: THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen de 2-3 weken consumeren	
zachte kaassoorten	Deze levensmiddelen hebben soms "te gebruiken tot datum" (TGT).			
boter		Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf		
yoghurt				
desserten op basis van zuivel				
cake, koek met vulling, zachte koek		Gisting		
halfconserven (haring, mosselen, ...)	Koeling vereist			
<b>Kort houdbaar</b>				
vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze levensmiddelen hebben vaak een "te gebruiken tot" datum (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7°C) vereist. In een aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4°C of lager (bijv. vis)	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf		Voor producten met een TGT-datum: NOOIT na TGT-datum aanvaarden of herverdelen. Consument moet levensmiddel uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is een ononderbroken koudeketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze levensmiddelen NIET herverdelen!  Voor producten met een THT-datum: THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen!
gebak				
gekoelde maaltijden, salades				
versgeperst vruchtensap				
eieren				
gesneden verse groenten en fruit				

## 9. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
<b>1.0</b>	<b>Datum van publicatie</b>	<b>Originele versie</b>