



informatieblad

Titel Charitatieve instellingen en organisaties
Nummer 76
Datum december 2015

1. Doel.

In dit informatieblad worden richtlijnen aangereikt met betrekking tot de interpretatie van voedselveiligheid waarbij de onderwerpen houdbaarheidsdata, traceerbaarheid, etikettering en invriezen van levensmiddelen, expliciet zijn opgenomen.

Dit informatieblad vervangt de vorige versie "Charitatieve instellingen en organisaties" met datum april 2015.

2. Toepassingsgebied.

Dit informatieblad is van toepassing op alle levensmiddelen die verdeeld worden door charitatieve instellingen en organisaties.

3. Wetgeving.

In Verordening (EG) 178/2002 zijn algemene beginselen en voorschriften opgenomen voor voedselveiligheid. In deze Verordening is opgenomen dat schadelijke en ongeschikte levensmiddelen niet meer voor consumptie aangeboden mogen worden. Deze verordening verplicht tot acties om traceerbaarheid op een juiste wijze in te vullen. In Verordening (EG) 852/2004 zijn voorschriften opgenomen gericht op inrichting, hygiëne, koelketen en borging van de voedselveiligheid. Verordening (EG) 1169/2011 bevat voorschriften over etikettering, allergenen en het gebruik van houdbaarheidsdata.

4. Definities.

Charitatieve instelling (bv. Voedselbank): instelling die voedingsmiddelen verzamelt om vervolgens aan anderen te verdelen. De verdeling kan rechtstreeks gericht zijn aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding. De instelling kan ook als een verzamelplaats dienen, waar verdeling naar uitreikpunten wordt georganiseerd.

Uitreikpunten charitatieve instelling: op deze plaatsen worden voedingsmiddelen mogelijk bewaard, of alleen maar verdeeld naar kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding.

Charitatieve organisatie: organisatie zonder winstoogmerk met een menslievend karakter die levensmiddelen verstrekt aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding. Hiertoe kunnen ook gerekend worden sociale restaurants, sociale kruideniers, sociale werkplaatsen, enz.

Uiterste consumptiedatum: de uiterste consumptiedatum (TGT = te gebruiken tot, lees: tot en met) heeft te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op zeer bederfelijke levensmiddelen. Het gaat hierbij om producten die na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren. Naast een datum zal altijd een aanwijzing over bewaring en gebruik zijn toegevoegd. Na deze datum mogen dergelijke producten niet meer worden aangeboden en dus ook niet meer worden verdeeld. Dit omwille van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

Datum van uiterste houdbaarheid: de uiterste houdbaarheidsdatum (THT = ten minste houdbaar tot, lees: tot en met) heeft bij bederfelijke producten te maken met de microbiologische veiligheid van het product en bij niet-bederfelijke producten vooral te maken met kwaliteit, waarbij minder snel een risico voor de gezondheid van de consument optreedt. Op de verpakking staat ook een bewaaradvies, dat wel in acht genomen moet worden. De koelketen moet gesloten blijven.

De fabrikant waarborgt de veiligheid en kwaliteit tot en met de vermelde datum. Daarna is die kwaliteitsgarantie niet meer van toepassing, maar dat betekent niet altijd direct een gevaar voor de volksgezondheid. Dit geldt m.n. voor niet-bederfelijke levensmiddelen.

5. Verdeling van levensmiddelen.

a) Algemeen.

- Accepteer geen ongeschikte of onveilige producten van leveranciers.
- Maak afspraken met leveranciers over de voedselveiligheidsaspecten: kwaliteit, reden van levering, houdbaarheidstermijn, bewaarcondities en koelketen (bv.. wie is verantwoordelijk voor het gekoeld transport?).
- Verander zelf geen TGT- of THT-data.
- Indien producten onder de juiste condities worden vervoerd en opgeslagen, blijft de producent verantwoordelijk voor de kwaliteit tot en met de TGT- of THT -datum.
- Medewerkers die zich bezighouden met producten dienen op de hoogte te zijn van de risico's en de instructies om deze risico's te beperken.
- Houd een administratie bij van de relevante afspraken met leveranciers, ontvangen goederen, uitgevoerde controles en corrigerende maatregelen

b) Richtlijn met betrekking tot houdbaarheidsdata.

Producten met een TGT-datum mogen ná die datum NIET meer verstrekt worden aan de consument.

Levensmiddelen waarvan de THT-datum is overschreden kunnen in bepaalde gevallen nog worden verdeeld aan de consument zonder enig risico voor de volksgezondheid, maar de instelling/organisatie is dan verantwoordelijk voor de kwaliteit. Controleer deze producten dus goed op de kwaliteit.

In de bijlage is een niet-limitatieve lijst van levensmiddelen opgenomen die door charitatieve instellingen en organisaties gebruikt kan worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen waarvan de THT-datum is bereikt of overschreden.

In de lijst worden de levensmiddelen onderverdeeld in 4 categorieën uitgaande van zeer lang houdbaar tot kort houdbaar. In de laatste kolom wordt een

inschatting gemaakt van de periode na het verstrijken van de THT-datum waarbinnen het levensmiddel nog kan worden verdeeld. Deze termijn is echter alleen indicatief, er dient steeds per geval een inschatting gemaakt te worden, eventueel in overleg met de leverancier.

Bij twijfel dient altijd de veilige weg gekozen te worden, dit betekent niet meer verstrekken.

Men moet uiteraard ook steeds garanderen dat de bewaaromstandigheden en de koelketen worden gerespecteerd. Tevens dient de verpakking geheel in orde te zijn.

c) Richtlijn bewaartemperaturen.

- Bederfelijke producten moeten bewaard worden op de voorgeschreven temperatuur, zie verpakking. Als er geen voorgeschreven temperatuur is dan geldt: onder de 7 °C. Diepvriesproducten en ingevroren producten worden bewaard op -18 °C of lager en de temperatuur mag tijdens transport tijdelijk oplopen tot -15 °C. Voor plaatselijke distributie mag de temperatuur tijdelijk oplopen naar -12 °C.
- Houd de koelketen gesloten. Voeg bederfelijke producten pas op het laatste moment toe aan de voedselpakketten. Houd hierbij rekening met de omgevingstemperatuur (op warme dagen eventueel extra maatregelen treffen). Informeer de consument indien het pakket bederfelijke producten bevat.

d) Richtlijn met betrekking tot etikettering

Iedereen heeft recht op volledige informatie met betrekking tot de levensmiddelen die men consumeert. Het ontbreken van bepaalde vermeldingen, bv. over de aanwezigheid van allergenen kan een reëel gevaar betekenen voor gevoelige personen. In het geval van voorverpakte producten, staat alle informatie op het etiket of op een bijgeleverde flyer. In het geval niet-voorverpakte producten worden verstrekt, moeten de medewerkers informatie kunnen geven als hiernaar gevraagd wordt.

Benader de leverancier hiervoor, deze moet de informatie kunnen verstrekken bij de levering van de producten. Maak hier afspraken over.

e) Richtlijn met betrekking tot invriezen.

Het invriezen van voorverpakte levensmiddelen zoals bv. vers vlees en kip is toegestaan op voorwaarde dat:

- Het invriezen plaatsvindt ten laatste op de vermelde uiterste houdbaarheidsdatum (TGT of THT-datum);
- De producten nog steeds de kenmerkende eigenschappen hebben en geen afwijkingen vertonen;
- Het invriezen plaatsvindt in een gepaste installatie (bv. vriescel) met voldoende capaciteit;
- Het invriezen voldoende snel gebeurt door bv. de producten los van elkaar in te vriezen;
- De invriesdatum op de verpakking wordt vermeld en;
- De vermelding "onmiddellijk gebruiken na ontdooien" wordt toegevoegd op de verpakking.

Vanzelfsprekend moet de koelketen steeds in acht worden genomen zowel tijdens opslag als tijdens evt. transport en verdeling.

Het invriezen kan ook geschieden bij de leverancier, waarna de bevroren producten aan de charitatieve instelling of organisatie worden geleverd. Voor de leverancier gelden dezelfde eisen als hierboven genoemd.

f) Richtlijn met betrekking tot traceerbaarheid.

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in het geval van een crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen. Om te vermijden dat de administratieve verplichtingen oneigenlijk groot worden kan een versoepelde vorm worden toegepast zonder afbreuk te doen aan de voedselveiligheidsvoorschriften.

- De charitatieve instelling/organisatie heeft een lijst van ontvangen producten met betreffende leverancier.
- Indien de charitatieve instelling/organisatie (tevens) de functie van verdeelcentrum invult, is een lijst beschikbaar van producten die doorgeleverd zijn en naar welke vestiging.

g) Werkomgeving

- Zorg dat de omgeving, loodsen en vrachtauto's schoon, overzichtelijk en veilig zijn. Zorg voor voldoende sanitaire voorzieningen voor de medewerkers (toilet, handenwasgelegenheid).
- Zorg dat afval tijdig gescheiden wordt van de levensmiddelen (vuil, karton, bedorven producten) en dat daarvoor doeltreffende middelen beschikbaar zijn (afvalcontainers). Sorteert beschimmelde en bedorven producten zo snel mogelijk na ontvangst. Bewaar bedorven levensmiddelen niet, ook niet tijdelijk, bij andere producten.
- Houd de koelcel en diepvries schoon (ook de verdampers) en controleer regelmatig de temperatuur (bijvoorbeeld 1x per week) met een goedwerkende thermometer.
- Zorg voor (preventieve) ongediertewering.
- Geen onverpakte, bederfelijke producten (gebak, kaas, salades, e.d.) behandelen of bewerken (snijden, portioneren, e.d.), tenzij daarvoor een geschikte (goed ingerichte en schone) ruimte aanwezig is.

Naleving

Indien een charitatieve instelling of organisatie werkt volgens hierboven genoemde richtlijnen wordt daarmee voldaan aan de eisen die gesteld zijn in de Hygiëneverordening (EG) 852/2004. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit kan controles uitvoeren en indien de voedselveiligheid niet voldoende gewaarborgd is, kunnen nadere regels gesteld worden. Doel is dat veilige levensmiddelen verstrekt worden.

Zeer lang houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Zout, suiker, bloem/meel		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf. Ook letten op hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels	Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT-datum aanhouden!
Droge pastaproducten	Mie, macaroni, spaghetti		
Couscous, griesmeel			
Koffie, thee			
Rijst			
Instant poeder (vetarm)	Koffie, kruidenmix, pudding		
Water, frisdrank en UHT behandelde dranken (bv. vruchtensappen)			
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam		
Siroop, stroop, honing			
Snoep, hard	Lollies, zuurtjes		
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvriesproduct op de markt gebracht.	Uitdroging, ranzig worden van vet	

Lang houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van larven en insecten. Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxydatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten.	Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten temperatuur bewaken op -18 °C of lager. Met uitzondering van zuigelingenvoeding: THT-datum aanhouden!
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
Broodbeleg, (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
Chips, zoutjes, pinda's			
Olie, frituurvet			
Sauzen	Fritessaus, mayonaise, ketchup		
Instant poeder (vet)	Soep, melkpoeder		
Margarine, boter			
Harde kazen	Bv.. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade, drop		
Gesteriliseerde melk en melkproducten	UHT verpakte houdbare melk, vla in pak. Gesteriliseerde producten in flessen.	Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies.	
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste één dag voor het verstrijken van de TGT- of THT-datum	Uitdroging (vriesbrand), ranzig worden	

Beperkt houdbaar			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek		Schimmelvorming.	
Halfconserven (haring, mosselen,...)	Koeling vereist	Ranzig worden van vet	
Verkleinde harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen)

Kort houdbare producten			
<i>Product</i>	<i>Nadere omschrijving</i>	<i>Bederfkenmerken</i>	<i>Richtlijn houdbaarheid</i>
Vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT datum en vrijwel altijd is koeling (onder de 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist onder de 4 °C! (bv. vis)	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf schimmelvorming	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen. Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren).
Gebak			
Gekoelde maaltijden, salades			
Desserts op basis van zuivel			
Dagverse zuivel (melk- en yoghurt producten)			
Zachte kaassoorten			
Vers geperst vruchtensap			
Gesneden groente en fruit (vers)			
Eieren			Uiterste datum van uitleveren door charitatieve instelling/organisatie is de vermelde THT datum

Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot het Klantcontactcentrum van de NVWA: 0800-0388.