

De houdbaarheid van voedsel

Gooi je wel eens een pak rijst, een blik soep of een fles olijfolie weg, omdat de houdbaarheidsdatum (THT) is verstreken? Zonde! De meeste producten kun je vaak maanden of zelfs jaren na het verstrijken van die datum nog gewoon eten. Zonder risico er ziek van te worden. Op deze pagina geven we uitleg over THT en TGT datum.

Wij leggen uit hoe het zit – over THT en TGT datum

THT en **TGT** zijn twee bekende begrippen.

THT staat voor 'Tenminste Houdbaar Tot'.

TGT betekent 'Te Gebruiken Tot'.

De TGT aanduiding staat op producten die snel kunnen bederven. Denk daarbij aan versproducten als, vlees, gebak, en voorgesneden groenten & fruit.

Bij producten met een THT datum, in de volksmond 'houdbaarheidsdatum' genoemd, kan de smaak en/of het uiterlijk (de kleur) langzaam achteruit gaan. De producent garandeert de kwaliteit van het desbetreffende product tot genoemde datum.

Maar je kunt het ook daarna nog zonder problemen consumeren.

Ook de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit ([NVWA](#)) en het Ministerie van Volksgezondheid vinden dit.

Over dit onderwerp is daarom een [richtlijn](#) opgesteld, speciaal voor charitable instellingen zoals de voedselbanken. Hieruit blijkt dat veel producten nog tot maanden, soms zelfs jaren na de aangegeven THT-datum prima en zonder problemen gegeten kunnen worden.



Producten met een THT datum mogen dus door de voedselbanken ná die datum nog verstrekt worden. Producten met een TGT datum mogen dus ook ná die datum NIET meer door de voedselbanken verstrekt worden aan de consument. Met uitzondering van gekoelde producten die, mits onder de juiste omstandigheden ingevroren, tot 2 maanden na datum mogen worden uitgegeven. Het diepgevroren product zal wel worden voorzien van een nieuwe sticker met nieuwe TGT datum.



VOEDSELBANKEN.NL