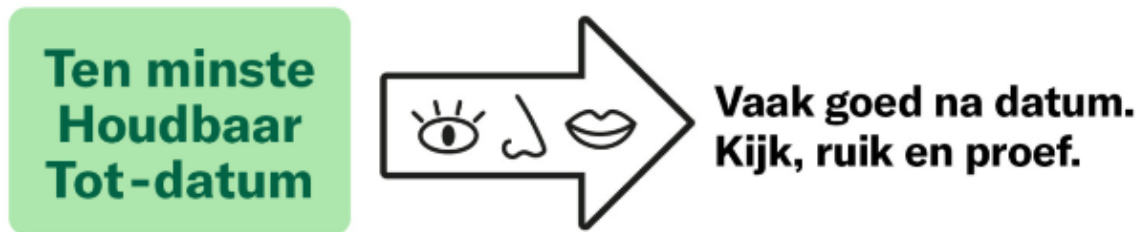


Twee houdbaarheidsdatums: ken jij het verschil?

Op verpakkingen van eten en drinken kunnen twee soorten houdbaarheidsdatums staan: een 'Ten minste houdbaar tot'-datum (THT) of een 'Te gebruiken tot'-datum (TGT). Deze twee houdbaarheidsdatums gebruik je anders. Het is belangrijk om te weten dat je heel veel producten na de datum nog veilig kunt eten, maar sommige juist niet. We leggen graag uit hoe het precies zit.

'Ten minste houdbaar tot'-datum

Een 'ten minste houdbaar tot'-datum gaat over kwaliteit. Het staat op voedingsmiddelen zoals melk, rijst of groente in pot. Voor deze producten geldt: gooi het na de datum niet weg, maar kijk, ruik en proef of het nog goed is. Na deze datum kan de kwaliteit, zoals de smaak, geur of kleur iets achteruitgaan. Je kunt het vaak nog wel veilig eten. Gelukkig geeft het merendeel van de Nederlanders aan dat ze deze producten nog eten als ze over de datum zijn. Want dat kan dus meestal prima en voorkomt verspilling!



'Te gebruiken tot'-datum

Een 'te gebruiken tot'-datum gaat over voedselveiligheid. Het staat op producten zoals vlees, vis of voorgesneden groenten. Het betekent dat het tot en met de houdbaarheidsdatum veilig te gebruiken is. Is die datum verstreken én is het product niet ingevroren? Dan kunnen er ziekteverwekkers in gaan groeien die je niet ziet, ruikt of proeft. Gooi het product dan dus weg. Eet je producten daarom op tijd op. Of vries ze in op de vermelde datum, dan kun je ze vaak nog maanden goed bewaren. Daarom kan het zijn dat je bij de Voedselbank een ingevroren product krijgt dat over de datum is. Leg het dan thuis direct in de vriezer en/of eet het na ontdooien direct op.

Richtlijnen voor Voedselbanken

Voedselbanken volgen richtlijnen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) - infoblad 76 - over welke producten na de datum nog mogen worden verstrekt, en zo ja, hoelang.

Producten zoals vers fruit en groenten worden door de Voedselbank zelf beoordeeld op kwaliteit voor ze worden verstrekt.