



Omzendbrief met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen

Referentie	PCCB/S3/CDP/1092228	Datum	14/09/2017
Huidige versie	43	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Voedselbanken, Liefdadigheidsverenigingen, Houdbaarheid, Traceerbaarheid, Etiketteren, Invriezen		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Praeter Caroline, attaché	Vicky Lefevre, directeur-generaal

1. Doel

In deze omzendbrief worden richtsnoeren aangereikt met betrekking tot de interpretatie van houdbaarheidsdata, traceerbaarheid, etikettering en invriezen van voorverpakte levensmiddelen. Deze richtsnoeren zijn specifiek bedoeld voor voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen. Dit initiatief kadert binnen een sociaal en duurzaam voedselveiligheidsbeleid met het oog op een maximale bescherming van de consument en een reductie van voedselverspilling.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op alle levensmiddelen die verdeeld worden door voedselbanken of liefdadigheidsverenigingen.

3. Referenties

3.1 Wetgeving

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.

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

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

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

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

3.2 Andere

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

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).

4. Definities en afkortingen

Voedselbanken: liefdadigheidsorganisaties die voedingsmiddelen verzamelen om aan andere liefdadigheidsverenigingen te verdelen.

Liefdadigheidsverenigingen: verenigingen zonder winstoogmerk met een menslievend karakter die levensmiddelen verstrekken aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding. [ter info : Liefdadigheidsverenigingen omvatten o.a. ook de sociale restaurants, de sociale kruideniers, ...]

Uiterste consumptiedatum: de uiterste consumptiedatum (TGT = te gebruiken tot) heeft te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op zeer bederfelijke levensmiddelen. Voorbij deze datum mogen dergelijke producten niet meer verdeeld worden en kunnen ze ook niet meer worden geconsumeerd omwille van mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

Datum van minimale houdbaarheid: de datum van minimale houdbaarheid (THT = ten minste houdbaar tot) heeft vooral te maken met kwaliteit en wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder veel snel een risico voor de gezondheid van de consument zal optreden. Tot die datum waarborgt de fabrikant een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die kwaliteitsgarantie er niet meer maar dit betekent echter niet dat er een gevaar is voor de volksgezondheid.

Voorverpakt levensmiddel: een verkoopenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars 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.

5. Verdelen van levensmiddelen door voedselbanken en charitatieve instellingen

a) Richtsnoeren met betrekking tot de houdbaarheidsdata

Levensmiddelen waarvan de **datum van minimale houdbaarheid** is bereikt of overschreden kunnen in bepaalde gevallen nog worden verdeeld aan de consument zonder enig risico voor de volksgezondheid. In bijlage is een niet-limitatieve lijst van levensmiddelen opgenomen die door voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen kan gebruikt worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen eens de datum van minimale houdbaarheid is bereikt of overschreden. In de lijst worden de levensmiddelen onderverdeeld in 4 categorieën gaande van zeer lang houdbaar tot kort houdbaar. In de laatste kolom wordt een inschatting gemaakt van de periode na het verstrijken van de datum van minimale houdbaarheid waarbinnen het levensmiddel nog kan verdeeld worden door de voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen. Deze termijn is echter louter indicatief, er dient steeds geval per geval een inschatting te worden gemaakt. Indien er redenen zouden bestaan om aan te nemen dat levensmiddelen mogelijks niet meer geschikt zijn voor consumptie, kunnen deze in geen geval nog worden verdeeld. Men moet uiteraard ook steeds kunnen garanderen dat de bewaaromstandigheden en de koudketen worden gerespecteerd en de verpakking ongeschonden is.

Producten met een **uiterste consumptiedatum** mogen na deze datum in geen geval nog worden aanvaard of verdeeld aangezien het hier gaat om zeer bederfelijke levensmiddelen waar er zich na die datum een risico voor de volksgezondheid kan voordoen. Dergelijke producten met een overschreden uiterste consumptiedatum worden volgens het koninklijk besluit van 3 januari 1975 schadelijk verklaard.

Meer verduidelijking rond de 2 types houdbaarheidsdata is terug te vinden in de omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata van 23/12/2011 met als referentie PCCB/S3/802859 (http://www.favv-afscab.be/levensmiddelen/documents/2011_12_23_Omzendbrief_houdbaarheidsdata_23-12-2011.pdf).

b) Richtsnoeren met betrekking tot traceerbaarheid

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in geval van crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen. Hieromtrent zijn er gedetailleerde bepalingen opgenomen in de reglementering. Dit vraagt uiteraard de nodige inspanningen van de bedrijven.

Om te vermijden dat de bevoorrading van voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen zou afnemen door administratieve verplichtingen, werd beslist dat in dergelijke gevallen een versoepelde vorm van traceerbaarheid kan toegepast worden zonder evenwel enige afbreuk te doen aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Aangezien het hier het einde van de voedselketen betreft en aangezien het gaat om volledig geïdentificeerde/geëtiketteerde levensmiddelen bestemd voor de consument, kunnen producten snel uit de handel worden genomen of teruggeroepen indien nodig.

In het geval van leveringen aan liefdadigheidsverenigingen en aan voedselbanken, volstaat als registratie van uitgaande producten de lijst van vestigingen van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd werd.

In het geval van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken volstaat als registratie van inkomende producten de lijst van vestigingen waarvan de producten afkomstig zijn.

c) Richtsnoeren met betrekking tot de etikettering

Iedereen heeft recht op een volledige informatie met betrekking tot de levensmiddelen die hij consumeert. Het ontbreken van bepaalde vermeldingen bvb. over de aanwezigheden van allergenen kan een reëel gevaar betekenen voor gevoelige personen.

Voor alle voorverpakte levensmiddelen bestemd voor de eindconsument moeten alle vermeldingen die opgenomen zijn in art 9 van verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten beschikbaar zijn, in de taal van het taalgebied waarin ze verdeeld worden (wet van 24/01/77).

Indien voorverpakte levensmiddelen echter aan voedselbanken of liefdadigheidsverenigingen worden aangeleverd zonder de vereiste etikettering, dan dient deze te worden aangebracht vooraleer de producten worden verdeeld aan de consument. Volgende gegevens moeten minimaal vermeld worden op elke consumentenverpakking die door de voedselbank of liefdadigheidsvereniging wordt verdeeld:

- De verkoopsbenaming van het product;
- De vermelding van de houdbaarheidsdata voor alle producten behalve deze uitgezonderd in bijlage X van verordening (EU) nr. 1169/2011 en volgens de modaliteiten van deze bijlage;
- De naam en adres (straatnaam, nummer, postcode en gemeente) van de voedselbank of liefdadigheidsvereniging die de producten verdeelt.

Daarnaast moeten alle gegevens die volgens art 9 van verordening (EU) nr. 1169/2011 op het etiket zouden moeten staan op een voor de consument duidelijke plaats terug te vinden zijn, schriftelijk en in de onmiddellijke omgeving van de levensmiddelen, op zijn minst in de taal van het taalgebied waar de voedselbank of liefdadigheidsinstelling is gevestigd.

Voor verpakkingen die niet rechtevrees voor de consument zijn bedoeld maar wel worden verdeeld aan bv. sociale restaurants om daar te worden verwerkt volstaat het dat alle in art 9 van verordening (EU) nr. 1169/2011 verplichte vermeldingen worden overgemaakt door de voedselbank of liefdadigheidsinstelling op een zelf te kiezen manier (bv. begeleidend document); in dit geval is een etikettering van de individuele verpakking ook geen vereiste.

d) Richtsnoeren met betrekking tot invriezen

Het invriezen van koel te bewaren voorverpakte levensmiddelen zoals bv. charcuterie of vers vlees of vis door voedselbanken of liefdadigheidsverenigingen is toegestaan op voorwaarde dat

- het invriezen ten laatste op de uiterste consumptiedatum gebeurt,
- de koudeketen nooit onderbroken wordt in het bijzonder tijdens het verzamelen en het transport. Dit houdt in dat de tijd voor het verzamelen en het transport zo kort mogelijk gehouden wordt, vooral bij weersomstandigheden met hoge buitentemperaturen. In het ideale geval wordt gebruik gemaakt van koelvoertuigen. Minimaal dienen de producten in een koelbox geplaatst te worden,
- steekproefsgewijs bij ontvangst de temperatuur van de levensmiddelen gecontroleerd wordt. Hierbij gelden de temperatuursvoorschriften van het KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne (http://www.afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/documents/2014-07-13_AR_hygiene_DE.pdf),
- de invriesdatum op de verpakking wordt vermeld de vermelding "onmiddellijk verbruiken na ontdooiing" wordt toegevoegd op de verpakking,

- de ingevroren levensmiddelen niet langer dan 2 maand na invriezen verdeeld worden,
- de levensmiddelen minstens 48 u ingevroren zijn alvorens ze verdeeld worden.

Vanzelfsprekend moet het invriezen gebeuren in gepaste installaties met voldoende capaciteit en dient er op toegezien te worden dat de producten die in de diepvriezer worden geplaatst, niet meer dan 50 % van de vrije plaats van de diepvriezer innemen en dat producten met een gewicht van meer dan 500 g niet worden opgestapeld.

[Ook winkels kunnen koel te bewaren voorverpakte levensmiddelen die bestemd zijn voor voedselbanken of liefdadigheidsverenigingen invriezen op voorwaarde dat aan alle bovenstaande voorwaarden voldaan wordt én dat er een duidelijk onderscheid kan gemaakt worden tussen de goederen bestemd voor de voedselbanken of charitatieve instellingen en de andere.](#)

6. Bijlagen

Niet-limitatieve lijst van levensmiddelen die door voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen kan gebruikt worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen eens de datum van minimale houdbaarheid is bereikt of overschreden.

Steeds dienen de bewaaromstandigheden (vnl. temperatuur) zoals vermeld op het etiket te worden gerespecteerd in het bijzonder bij te koelen of diepvriesproducten			
Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Zeer lang houdbaar			
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 product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn. Bij diepvriesproducten de temperatuur respecteren (-18 °C of minder).
droge pastaproducten	mie, macaroni, spaghetti...		
couscous, griesmeel			
koffie, thee			
rijst			
instant poeder (vetarm)	koffie, kruidenmix, pudding		
water, frisdrank en UHT behandelde dranken (bv. melk, vruchtensappen)		Smaak kan achteruit gaan 'kleurverandering' (cf. enzymatische bruinkleuring).	
volconserven (blik/glas)	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam...	Roestvorming blik/doppen. Gasvorming (bol staan), kleur- of geurveranderingen.	
siroop, stroop, honing		Versuikering.	
snoep (hard)	lollies, zuurtjes		
diepvriesproducten		Uitdroging, ranzig worden van vet.	
Lang houdbaar			
droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van mijten 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.
muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
chips, zoutjes, pinda's			
olie, frituurvet			
instant poeder (vet)	soep, melkpoeder		
margarine, boter			
harde kazen	bv. Gouda, Emmenthaler, Parmesan		
snoep (zacht)	met vulling, chocolade, drop		
sauzen	bv. frietsaus, mayonaise, ketchup...		
in flessen gesteriliseerde melk en melkproducten		Smaakverandering of smaakverlies.	

Beperkt houdbaar			
brood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming, ranzig worden van vet, aanwezigheid van insecten	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen ! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen de 2-3 weken consumeren. Bij diepvriesproducten temperatuur respecteren tzt. -18 °C of minder.
zachte kaassoorten			
cake, koek met vulling, zachte koek		Gisting.	
halfconserven (haring, mosselen, ...)	Koeling vereist.		
Kort houdbaar			
vers vlees, kip, vis, vleeswaren	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4°C of lager (vb. vis).	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf.	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden 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			
vers geperst vruchtensap			
eieren			
desserten op basis van zuivel			
yoghurt			
gesneden verse groenten en fruit			

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	02/08/2013	Originele versie
2.0	22/07/2015	Advies 05-2015 van het Wetenschappelijk Comité
3.0	08/02/2017	Versoepeling m.b.t. de etikettering
4.0	Datum van publicatie	Versoepeling m.b.t. de bevroering