

# Het etiket lezen...

## om verspilling en voedselvergiftiging te vermijden

Een levensmiddel is bederfbaar : na verloop van tijd vermindert de kwaliteit en kan consumptie ervan gevaarlijk worden (aanwezigheid van bacteriën, toxines. . .).

Om alle risico te vermijden, hebben we de neiging om vervallen voedingsproducten weg te gooien. Dit is verspilling : voedingsmiddelen die hadden kunnen worden geconsumeerd, bevinden zich nu in de vuilbak.

Het respect voor de **bewaarvoorschriften**, aangegeven op het etiket, laten toe voedingsmiddelen in optimale condities te bewaren zodat het product niet te snel "slecht" wordt. De **minimale houdbaarheidsdatum** geeft een indicatie over de bewaartijd van een levensmiddel.

Maar wat betekent deze datum ? Wie bepaalt de datum ? En hoe gebeurt dit ? Welke garantie geeft de datum? Wat met producten die in bulk verkocht worden ?



### Wat betekent de minimale houdbaarheidsdatum ?

De **minimale houdbaarheidsdatum** informeert de consument over de periode gedurende dewelke het levensmiddel al zijn specifieke kwaliteiten behoudt (smaak, gehalte aan vitamines, . . .). Deze periode varieert in functie van het type levensmiddel, de conserveringsbehandeling die het heeft ondergaan en de bewaarcondities tijdens het transport en thuis.

De bewaartijd is veel korter voor snel bederfbare producten zoals gehakt of patisserie en veel langer voor gedroogde producten zoals rijst en spaghetti. De bewaartijd is kort voor verse melk en veel langer voor UHT gesteriliseerde melk.

Tot de aangeduide datum, garandeert de fabrikant de kwaliteit van het product, **op voorwaarde dat de verpakking niet werd geopend en de bewaarvoorschriften werden gerespecteerd.**

### Voor welke producten vinden we een minimale houdbaarheidsdatum ?

De vermelding van een minimale houdbaarheidsdatum is verplicht voor alle voorverpakte levensmiddelen bestemd voor consumenten, restaurant, ziekenhuizen en andere gelijkaardige instellingen. De minimale houdbaarheidsdatum moet worden aangeduid zodat hij leesbaar is en zonder problemen kan worden geïnterpreteerd.

**Daarentegen is het niet verplicht een minimale houdbaarheidsdatum aan te duiden bij de volgende producten :**

- ▶ Niet-verwerkte groenten en fruit
- ▶ Wijnen en alcoholische dranken met meer dan 10% alcoholgehalte
- ▶ Bruisende niet-alcoholische dranken
- ▶ Fruitsappen en alcoholische dranken in een verpakking van meer dan 5l bestemd voor collectief gebruik (scholen, ziekenhuizen. . .)
- ▶ Bakkerijproducten en patisserie
- ▶ Azijn
- ▶ Vaste suiker
- ▶ Keukenzout
- ▶ Individuele porties ijs
- ▶ Kauwgom

#### Producten in bulk :

Er is geen enkele wettelijke verplichting om een minimale houdbaarheidsdatum aan te duiden voor producten die in bulk verkocht worden.

## Hoe moet de minimale houdbaarheidsdatum worden geïnterpreteerd ?

De minimale houdbaarheidsdatum moet worden geïnterpreteerd per productcategorie. We onderscheiden namelijk 2 types van productcategorieën.

### Categorie 1 : **De zeer bederfbare levensmiddelen**

In het geval van zeer bederfbare levensmiddelen, die sterk onderhevig zijn aan bacterieel bederf, wordt de minimale houdbaarheidsdatum vervangen door **de uiterste consumptiedatum**.

De uiterste consumptiedatum wordt aangeduid door de vermelding **“te gebruiken tot”** gevolgd door **de dag en de maand**. Daarnaast moeten ook de **bewaarvoorschriften** op het etiket worden aangeduid.

Vanaf deze datum mag het product niet meer geconsumeerd of verkocht worden, aangezien het een voedselvergiftiging kan uitlokken.

De levensmiddelen die zich in deze categorie bevinden zijn verse vleesproducten, vis, eieren, melk.

De goede bewaring van dergelijke producten is enkel mogelijk indien de strikte bewaarvoorschriften worden nageleefd gedurende de hele productiecycclus, de distributie en de bewaring thuis. De etikettering duidt steeds de bewaarvoorschriften aan, die moeten worden gerespecteerd door de consument.

Vanaf het moment dat de vervaldatum overschreden is, kan men vrezen dat er micro-organismen, die zorgen voor het bederf van het product, aanwezig zijn. Het is dus **verboden** deze producten **te verkopen** en sterk afgeraden ze te consumeren.

Zeer bederfbare levensmiddelen waarvan de uiterste consumptiedatum gepasseerd is, moeten worden vernietigd en mogen niet worden weggegeven.

### Categorie 2 : **Middelmatig en weinig bederfbare levensmiddelen**

Voor levensmiddelen die minder gevoelig zijn voor bederf wordt de minimale houdbaarheidsdatum aangeduid met de vermelding « Ten minste houdbaar tot (einde) » gevolgd door :

- ▶ **De dag en maand** : voor producten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum minder dan drie maanden bedraagt.  
Bv: Ten minste houdbaar tot 18-02
- ▶ **Dag maand en het jaar** : voor levensmiddelen waarvan de minimale houdbaarheid ligt tussen 3 en 18 maanden.  
Bv: Ten minste houdbaar tot einde mei 2002.
- ▶ **Het jaar** : voor producten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum groter is dan 18 maanden.  
Bv: ten minste houdbaar tot eind 2003

UHT gesteriliseerde melk is zo een product. Het gaat om melk die een lange hittebehandeling heeft ondergaan die bacteriën doodt. Zolang de verpakking niet geopend is, kan deze melk gedurende enkele maanden worden bewaard. Eens de melk geopend is moet ze in de koelkast worden bewaard en worden geconsumeerd binnen de 48uur.

De levensmiddelen die deze categorie uitmaken, mogen in de winkelrekken blijven staan en worden verkocht nadat de minimale houdbaarheidsdatum is overschreden op voorwaarde dat :

- ▶ Ze niet zichtbaar bedorven zijn
- ▶ Ze geen gevaar voor de gezondheid betekenen.

De meest voorkomende tekenen van bederf nadat de minimale houdbaarheidsdatum is overschreden zijn een slechte geur, verkleuring, verminderde smaak, verandering in textuur allemaal tengevolge van enzymatische of chemische omzettingen.

Bv: hard geworden koekjes, verkleuring van chocolade, ranzig worden van vetten.

Deze producten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is overschreden mogen worden geconsumeerd maar moeten worden geproefd voor gebruik. Ze leveren geen risico op voor de volksgezondheid, enkel voor de goede smaak.

Er kunnen problemen optreden indien de verpakking van een levensmiddel beschadigd is. Hierdoor kunnen micro-organismen het levensmiddel binnendringen en zich ontwikkelen met mogelijk bederf tot gevolg. Daarom is het aangeraden geen producten te consumeren waarvan de verpakking geblutst, gescheurd of beschadigd is.



## Wie bepaalt de minimale houdbaarheidsdatum en hoe?

De minimale houdbaarheidsdatum en de uiterste consumptiedatum wordt bepaald door de producent.

De producent garandeert dat het levensmiddel van goede kwaliteit is tot de aangegeven datum. De datum wordt bepaald in functie van de kennis van de producent inzake bederf van zijn producten.

Zo moet de producent de micro-organismen kennen die mogelijks na de productie in het levensmiddel aanwezig zijn of welke micro-organismen voor besmetting kunnen zorgen in een later stadium.

Zo is het ondermeer noodzakelijk de snelheid te kennen waarbij micro-organismen een risico voor de gezondheid kunnen vormen of het levensmiddel degraderen.

De producent kan moeilijk inschatten of tijdens het transport of de bewaring thuis de levensmiddelen volgens de voorschriften worden bewaard. Daarom is voedselveiligheid niet enkel de verantwoordelijkheid van de producent maar een gedeelde verantwoordelijkheid van alle betrokkenen (distributeurs, consumenten...)

Wanneer de minimale houdbaarheidsdatum gepasseerd is, mogen middelmatig of weinig bederfbare levensmiddelen nog worden verkocht. Vanaf dat moment gebeurt dit onder de verantwoordelijkheid van de distributeur en niet meer van de producent. In het algemeen, verwijderen de grote distributieketens producten waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is gepasseerd.

Zeer bederfbare levensmiddelen (vlees, zuivelproducten, vis) waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is, moeten worden beschouwd als potentieel gevaarlijk. Ze moeten daarom onmiddellijk uit de verkoop worden verwijderd.

## Geldigheid van de garantie

De minimale houdbaarheidsdatum en dus de bewaartijd van het product, wordt vastgelegd door de fabrikant. Deze garandeert een smetteloze kwaliteit van het product tot aan de aangeduide datum. Deze garantie is wel enkel geldig zolang de verpakking van het levensmiddel gesloten blijft en de op het etiket aangeduide bewaarvoorschriften opgevolgd werden.

Na opening van de verpakking wordt het levensmiddel blootgesteld aan zuurstof, vochtigheid en micro-organismen afkomstig uit de omgeving. Allemaal factoren die het bederf gaan versnellen.

Het merendeel van de bacteriën die verantwoordelijk zijn voor voedselbederf vermenigvuldigen zich enorm snel bij een temperatuur tussen de 10°C en de 55°C. Het is dus belangrijk levensmiddelen te bewaren bij de temperatuur die aangeduid staat op het etiket en dit zo snel mogelijk na aankoop van het product.

Om vermenigvuldiging van bacteriën te voorkomen is het aangeraden om levensmiddelen niet opnieuw in te vriezen eens ze ontdooid werden. De koude blokkeert wel de groei van bacteriën maar doodt ze niet. Daarom zal het ontdooiden van een product gepaard gaan met de vermenigvuldiging van bacteriën. Indien met het product terug invriest zonder het voldoende op te warmen, zullen bacteriën zich opstapelen in het levensmiddelen. Bij een tweede ontdooiding, zullen de bacteriën zich nogmaals kunnen vermenigvuldigen waardoor consumptie van de levensmiddel gevaarlijk kan worden.

Zelf bereide gerechten (spaghettisaus, stoofvlees,...) op basis van diepgevroren ingrediënten mogen worden ingevroren, op voorwaarde dat het gerecht voldoende opgewarmd werd.

De kwaliteit van levensmiddelen kan enkel worden behouden als de bewaarvoorschriften worden gerespecteerd, bijvoorbeeld :

Bewaren in de diepvries	▶ Bewaren in de diepvries bij min. -18°C
Bewaren in de koelkast	▶ Bewaren tussen +2 en +5°C
Koel bewaren	▶ Bewaren op een temperatuur van max. +15°C. Niet in de koelkast bewaren.
Bewaren bij kamertemperatuur	▶ Bewaren tussen +18 en +22 °C
Droog bewaren	▶ Bewaren bij een maximale luchtvochtigheid van 70%
Bewaren in het donker	▶ Bewaren op een plaats beschermt tegen direct licht
Bewaren in een koele vochtige omgeving	▶ Bewaren tussen +6 et +15 °C, met een luchtvochtigheid van 70-90 %



## Kan men producten consumeren waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is overschreden?

Men moet steeds rekening houden met de uiterste consumptiedatum die op het etiket aangegeven is en zeker geen levensmiddelen consumeren waarvan de uiterste consumptiedatum (« Te gebruiken tot ») overschreden is, aangezien deze producten potentieel gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Wees steeds zeer voorzichtig met levensmiddelen zoals vlees, vis en bereide gerechten. Deze producten kunnen bedorven zijn zonder hiervan uiterlijke tekenen te vertonen. De consumptie hiervan kan de gezondheid schade toebrengen. Deze producten mogen zeker niet geconsumeerd worden wanneer de uiterste consumptiedatum overschreden is.

Voor levensmiddelen die middelmatig of weinig bederfbaar zijn, moet er worden gelet op visuele degradatie (schimmel, slechte geur,...). Het is beter het voedingsproduct niet te eten wanneer een gedeelte zichtbaar aangetast is. Probeer dus niet het bedorven gedeelte te verwijderen, maar gooi het product in zijn geheel weg. Indien er geen teken van visuele degradatie is, kunnen deze levensmiddelen worden geconsumeerd zonder enig risico.

## Belangrijkste referentie

Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede de daarvoor gemaakte reclame <http://europa.eu.int/scadplus/leg/nl/lvb/l21090.htm>

13 SEPTEMBER 1999. - Koninklijk besluit betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen. <http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/welcome.pl>

Het Brussels Observatorium voor Duurzame Consumptie is een partnerschap tussen het OIVO en het BIM.



### Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties

Stichting van openbaar nut  
Paapsemelaan 20  
1070 Brussel

**Tel:** 02/547.06.11

**Fax:** 02/547.06.01

**E-mail:** [info@oivo.be](mailto:info@oivo.be)

**Web site:** [www.oivo.be](http://www.oivo.be)



### Brussels Instituut voor Milieubeheer - BIM

Gulledelle 100  
1200 Brussel

**Tel:** 02 / 775.75.75

**Fax:** 02/775.76.21

**E-mail:** [info@ibge.be](mailto:info@ibge.be)

**Web site:** [www.ibgebim.be](http://www.ibgebim.be)