
01-10-2010

Aanvulling richtlijnen VWA

THT

De consument is er doorgaans van overtuigd dat de verkoop van levensmiddelen na de THT-datum verboden is. In de praktijk, èn wettelijk, is het echter niet verboden om producten die ongekoeld bewaard kunnen worden na de THT-datum te verkopen.

Producten, die gekoeld bewaard moeten worden (onder +7°C), mogen niet worden verkocht na de vermelde THT-datum.

De informatie hieronder gaat dieper, op een enigszins ambtelijke wijze, op de Ten minste Houdbaar Tot-datum (THT) èn de Te Gebruiken Tot-datum (TGT) in.

De houdbaarheidsdatum moet de datum zijn waarop het levensmiddel bij een passende wijze van bewaren nog in het bezit is van de kenmerkende eigenschappen. Met "in het bezit zijn van de kenmerkende eigenschappen" bedoelt de wetgever dat het levensmiddel in kwaliteit en deugdelijkheid op de houdbaarheidsdatum niet achteruit mag zijn gegaan.

Met "een passende wijze van bewaren" moet gedacht worden aan het gekoeld of in diepvries bewaren, als dat voor het betreffende levensmiddel noodzakelijk is. De houdbaarheidsdatum is dus, algemeen gesproken, géén uiterste verkoopdatum of een uiterste gebruiksdatum.

Het winkelend publiek vraagt zich vaak af tot wannéér de ten minste houdbaar tot-datum eigenlijk geldt: is het tot en MET óf is het TOT de vermelde datum? Het antwoord hierop is: het woord "TOT" dient opgevat te worden als "TOT EN MET" de vermelde datum. De enig juiste schrijfwijze van de THT-datum is: "ten minste houdbaar tot" gevolgd door de datum.

Zodra een levensmiddel voor verkoop wordt aangeboden (bij een zgn. "voorverpakt product"; het door de producent voor de verkoop elders ingepakt product), moet er een Ten minste Houdbaar Tot-datum op het product staan. Deze datum van minimale houdbaarheid hoeft niet per se door de fabrikant op levensmiddelen te zijn aangebracht. Het kan namelijk ook zijn dat de houdbaarheidsdatum op de plaats van verkoop, dus in de winkel door de winkelier, op het levensmiddel is aangebracht. Tevens is het voor fabrikanten en winkeliers vrij om zelf te bepalen welke termijn zij voor de houdbaarheidsdatum van hun producten hanteren. Wel staat vast dat degene die de datum aanbrengt, ook de garantie moet bieden dat het product tenminste tot die datum nog de "karakteristieke eigenschappen" bezit, ofwel niet bedorven is. Het is dus niet verboden dat een winkelier de houdbaarheidsdatum van een ongekoeld product, die door de producent op de verpakking is aangebracht, wijzigt en er nog een bepaalde tijd aan toevoegt. Een bijzonder groot aantal niet bederfelijke levensmiddelen, waarvan de houdbaarheidsdatum verlopen is, kan dan ook nog gewoon gegeten of gedronken worden, mits zij nog geen kenmerken van bederf vertonen.

Wanneer een winkelier echter de datum verandert, dan wordt deze winkelier uiteraard zelf volledig verantwoordelijk voor het product.

Dit houdt tevens in dat de detailhandel nooit een THT-datum van een bederfelijk product, dus een product met een bewaartemperatureis van maximaal + 7°C, eigenhandig mag veranderen. Dat is wel strikt verboden.

Levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden.

Bij producten, die gekoeld bewaard moeten worden (d.w.z. doorgaans onder de + 7 °C), wordt de THT-datum als "uiterste verkoopdatum" beschouwd. Het betreft hier bederfelijke producten, waarin ziekmakende bacteriën kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor kwaliteit, maar ook voor voedselveiligheid.

Het ligt uiteraard voor de hand dat de ondernemer zijn winkelvoorraad te allen tijde goed in de gaten moet houden (volgens het FIFO-systeem/"First In-First Out").

En het ligt uiteraard óók voor de hand dat een ondernemer NOOIT levensmiddelen mag verkopen die BEDORVEN zijn; waar een consument ziek van zou kunnen worden. Bij bedorven producten komt onze organisatie wél gelijk in actie om onderzoek bij het betreffende bedrijf in te stellen. Bij bedorven producten, of het nu om gekoelde of niet-gekoelde producten gaat, kunt u ons te allen tijde inschakelen.

Behalve de Ten minste Houdbaar Tot-datum kennen wij ook nog een vermelding van de uiterste consumptiedatum, namelijk de Te Gebruiken Tot-datum. In plaats van de vermelding van de datum van minimale houdbaarheid, moet op voorverpakte levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en dus na een korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen opleveren, de vermelding van de uiterste consumptiedatum worden aangebracht, de Te Gebruiken Tot-datum. Denkt u in dit kader aan producten zoals bijvoorbeeld vers vlees, verse kip, verse vis, panklare groenten, verse complete maaltijden en salades met vlees, kip of vis. Levensmiddelen met een dergelijke Te Gebruiken Tot-datum mogen tot en met de aangegeven datum in het verkoopkanaal (de winkel) aan het publiek worden aangeboden. Levensmiddelen, waarvan de Te Gebruiken Tot-datum inmiddels zijn verlopen, mogen dus niet meer in de schappen van de winkels voorkomen. Het overschrijden van de Te Gebruiken Tot-datum vormt direct een overtreding van een wettelijke bepaling en kan worden beboet.

Arnhem, 1-10-2010

Voedselbanken Nederland,
Regio Arnhem,
Opslag- en Pakketverwerking