



Omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata

Referentie	PCCB/S3/802859	Datum	23/12/2011
Huidige versie	1	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Houdbaarheidsdata		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Praeter, Caroline, attaché	Diricks, Herman, directeur-generaal

1. Doel

In deze omzendbrief wordt toelichting gegeven over de verschillende houdbaarheidsdata en wat er dient te gebeuren na overschrijding van deze data.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op alle voorverpakte levensmiddelen waar een houdbaarheidsdatum op vermeld staat.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte levensmiddelen.

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

4. Definities en afkortingen

/

5. Houdbaarheidsdata en overschrijding van deze data

1. Producten die niet behandeld worden

Er bestaan nogal wat onduidelijkheden over het gebruik en de betekenis van de houdbaarheidsdata. Ten eerste moet een duidelijk onderscheid gemaakt worden tussen de uiterste houdbaarheidsdatum en de datum van minimale houdbaarheid.

1.1 De uiterste houdbaarheidsdatum

De uiterste houdbaarheidsdatum (vermelding etiket: 'te gebruiken tot') heeft enkel te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op bederfelijke eetwaren. Voorbij deze datum, mogen deze producten niet meer verkocht worden en dienen ook niet meer geconsumeerd te worden omwille van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

Producten aangetroffen in de handel met een overschreden uiterste houdbaarheidsdatum worden volgens het KB van 3 januari 1975 schadelijk verklaard.

1.2 De datum van minimale houdbaarheid

De datum van minimale houdbaarheid (vermelding etiket: 'ten minste houdbaar tot (einde)') wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder 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 garantie er niet meer maar is er geen risico voor de gezondheid als de verpakking intact is. Er bestaat echter wel een risico dat de kwaliteit van het product afneemt in functie van het type levensmiddel en van de termijn waarmee de datum is overschreden.

Een verkoper die beslist levensmiddelen te verkopen waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is verstreken, doet dat op zijn eigen verantwoordelijkheid. Hij moet dus nagaan of het product geen onregelmatigheden vertoont (zie aandachtspunten hieronder). Hij mag in geen enkel geval het product heretiketteren met een nieuwe datum van minimale houdbaarheid.

De consument op zijn beurt heeft de verantwoordelijkheid om zelf de risico's in te schatten bij de consumptie van producten waarvan de datum van minimale houdbaarheid is overschreden.

Een organoleptische controle van het product is een eerste stap in de controle, zowel op het niveau van de distributie als bij de eindconsument.

Volgende zaken kunnen o.a. nagegaan worden:

- Is de verpakking van het levensmiddel intact en niet beschadigd (bv. scheuren, openingen, gebolde verpakkingen, geblutste of verroeste verpakkingen, enz.)?
- Ziet het product er nog goed uit (bv. zijn er geen kleurveranderingen, is er geen schimmel, is het product niet ranzig geworden?)?
- Ruikt en smaakt het product nog zoals het zou moeten?

Een uitzondering op deze regel zijn producten die (na opening) gekoeld moeten bewaard worden (bv. melkproducten). Meestal zijn dat ook bederfelijke producten waarin kiemen kunnen uitgroeien.

Aangezien het voor de distributeur of de consument niet voor de hand ligt om de risico's in te schatten, dient voor deze groep levensmiddelen uit voorzorg gesteld te worden dat de datum van minimale houdbaarheid gelijkgesteld wordt aan een uiterste consumptiedatum en dat gekoelde producten bijgevolg niet meer verkocht mogen worden na de minimale houdbaarheidsdatum.

Voorbeelden van aandachtspunten verbonden aan productgroepen:

- ✓ Droge ongekoekte pasta, rijst, griesmeel: blijft lang consumeerbaar na het verstrijken van de datum: letten op hardheid, vochtabsorptie, afwezigheid van insecten en mijten, ...
- ✓ Koekjes, beschuiten: letten op smaakverlies of -verandering, uitdrogen, verandering van textuur,...
- ✓ Suiker en poedervormige dranken: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...)
- ✓ Koffie: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op ranzigheid en schimmels
- ✓ Bloem: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op insecten, mijten ...
- ✓ Conservenblikken, bokalen en producten in tetrabrik: kijken of verpakking niet gebold staat, of de verpakking niet geblutst is, letten op smaak-, kleur- of geurveranderingen, ...

- ✓ Plantaardige olie: letten op geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, ...
- ✓ Dranken in flessen: smaak-, geur-, kleurverandering, verandering van fysicochemische eigenschappen, bezinksels, ...
- ✓ Specerijen, kruiden: aanwezigheid van vrij stof of insecten, smaak- en kleurveranderingen
- ✓ Mosterd: smaak- en kleurveranderingen, ...

2. Producten die een behandeling ondergaan die de houdbaarheidsdatum zou kunnen beïnvloeden

Een product waarop een uiterste houdbaarheidsdatum staat, is een microbiologisch zeer bederfelijk product dat dus een direct gevaar voor de volksgezondheid kan betekenen bij het overschrijden van deze uiterste houdbaarheidsdatum.

Eens de uiterste houdbaarheidsdatum overschreden, wordt het product gezien als schadelijk en mag het niet meer verkocht worden.

Vóór het verstrijken van deze uiterste houdbaarheidsdatum, kunnen een aantal handelingen worden doorgevoerd die mogelijks een invloed hebben op de houdbaarheidstermijn.

- Bij invriezen in de oorspronkelijke verpakking: het nieuwe product dient gezien te worden als een diepvriesproduct en moet aan de eisen van het KB van 1985 m.b.t. diepvriesproducten voldoen. Door het invriezen zal de houdbaarheidstermijn verlengen, de duur ervan wordt bepaald op basis van een risicoanalyse uitgevoerd door de verantwoordelijke voor het invriesproces.
- Als de oorspronkelijke verpakking wordt verwijderd en het levensmiddel wordt geheerproportioneerd of versneden zonder bijkomende behandeling die de houdbaarheid zou kunnen verlengen, zal de nieuwe uiterste consumptiedatum ook weer bepaald worden op basis van een risicoanalyse maar in elk geval niet later zijn dan de initiële datum.
- Als de oorspronkelijke verpakking wordt verwijderd en het levensmiddel ondergaat een verwerking (bereiding, hittebehandeling ...) dan kan de nieuwe datum zowel een minimale houdbaarheidsdatum zijn als een uiterste consumptiedatum en kan de nieuwe datum later zijn dan de initiële. Ook hier moet alles gesteund zijn op een risicoanalyse.
- Als de oorspronkelijke verpakking wordt verwijderd, het levensmiddel op zich niet behandeld wordt en het opnieuw wordt verpakt kan de nieuwe datum in principe niet later liggen dan de oorspronkelijke. Uitzonderingen hierop zijn die gevallen waarbij een actieve verpakking wordt gebruikt bij het herverpakken. In dit laatste geval zou de nieuwe houdbaarheidsdatum later kunnen zijn dan de initiële, als dit blijkt uit een risicoanalyse.

Producten met een uiterste houdbaarheidsdatum die op het niveau van de distributie worden ingevroren, moeten correct geëtiketteerd worden, nl. als een diepvriesproduct met de datum en de juiste bewaar- en gebruiksomstandigheden, zodat er voor de consument geen gevaar voor misleiding of verwarring mogelijk is.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	Datum van publicatie	