



Houdbaarheidsdatum levensmiddelen voor bedrijven

informatieblad 6 / 15 juli 2009

Inleiding

Op voorverpakte levensmiddelen dient een houdbaarheidsdatum te worden vermeld. De Warenwet onderscheidt twee soorten houdbaarheidsdata:

1. tenminste houdbaar tot
2. te gebruiken tot

Omdat er verschil in regelgeving van beide soorten houdbaarheidsdata zit, worden deze twee soorten houdbaarheidsdata afzonderlijk besproken.

1. Tenminste houdbaar tot:

Tenminste houdbaar tot (THT) geeft de datum aan tot wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert. Hierbij geldt dat de consument rekening moet houden met de bewaarcondities zoals deze vermeld staan op de verpakking. Deze datum moet worden opgevat als "tot en met".

Hoe wordt de houdbaarheidsdatum aangegeven?

De houdbaarheidsdatum kan op verschillende manieren worden aangegeven. De houdbaarheidsdatum moet worden aangegeven in de volgorde dag – maand – jaar, waarbij de dag moet worden aangegeven met een getal van 2 cijfers, de maand met de gebruikelijke naam, afkorting of een getal bestaande uit 2 cijfers en het jaar met het jaartal of de laatste 2 cijfers van het jaartal. Een complete vermelding kan dan zijn: 30 augustus 2006, 30 aug 06, 30-08-06. Afhankelijk van de lengte van de houdbaarheid mag met een andere vermelding worden volstaan: Indien de houdbaarheid korter is dan 3 maanden: alleen dag en maand vermelding (bijvoorbeeld 30-08). Indien de houdbaarheid ligt tussen de 3 en 18 maanden: alleen de maand en het jaar (bijvoorbeeld 08-07). Indien de houdbaarheid meer dan 18 maanden is: alleen het jaar. Bij deze laatste twee gevallen dient deze datum vooraf te worden gegaan van de vermelding: "ten minste houdbaar tot einde".

Wie stelt de houdbaarheidsdatum vast?

In de meeste gevallen zal de fabrikant van het levensmiddel de tenminste houdbaarheidsdatum vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Echter ook een importeur of verkoper van het levensmiddel mag de houdbaarheid van het levensmiddel vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. **Degene die de datum vaststelt en aanbrengt, is ook verantwoordelijk voor de kwaliteit van het product.**

Verlopen houdbaarheidsdatum.

Het verkopen van producten met een verlopen houdbaarheidsdatum is geen overtreding van de Warenwet, zolang het levensmiddel zijn normale eigenschappen bezit (normaal van kleur, geur, consistentie en smaak, niet bedorven en geen gevaar voor de gezondheid). Wanneer het levensmiddel na de houdbaarheidsdatum verkocht

wordt, is de verkoper verantwoordelijk. De verkoper mag een houdbaarheidsdatum zelfstandig verlengen. Ook dan is deze verkoper verantwoordelijk voor de kwaliteit van het levensmiddel. De traceerbaarheid moet echter te allen tijde gegarandeerd zijn. Met andere woorden de verkoper moet terug te traceren zijn als degene die de houdbaarheidsdatum heeft verlengd.

Wettelijk kan de verkoper een product waarvan de THT-datum is verlopen nog verkopen en eventueel van een nieuwe THT-datum voorzien, op voorwaarde dat het product nog aan de eisen voldoet. Hij neemt daarmee wel de verantwoordelijkheid van de producent of verpakker over. Om te kunnen bepalen of een product nog aan de eisen voldoet, zal een risicoanalyse moeten worden uitgevoerd, overeenkomstig artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004.

De risicoanalyse moet door de verkoper worden uitgevoerd. Om deze risicoanalyse te vergemakkelijken wordt onderscheid gemaakt tussen producten die moeten worden gekoeld en producten die ongekoeld kunnen worden bewaard.

Ongekoelde producten

Voor producten, die ongekoeld kunnen worden bewaard, is de THT-datum voornamelijk gebaseerd op kwaliteitseisen aan het product. De organoleptische beoordeling is voldoende (kijken, ruiken, proeven). Deze producten kunnen op eigen verantwoordelijkheid van de detaillist worden verkocht, zonder dat er een verdere risicoanalyse aan ten grondslag ligt.

Gekoelde producten

Bij producten, die gekoeld moeten worden bewaard, dient de ondernemer de THT-datum als uiterste verkoopdatum te beschouwen (dus niet alleen melk en melk producten, maar ook andere bederfelijke producten). In deze situatie betreft het in het algemeen bederfelijke producten, waarin ziekmakende bacteriën ook kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen.

Indien men dit product met een verlopen THT-datum toch wenst te verkopen, dient er een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig te zijn, waarin de microbiologische voedselveiligheidsaspecten op adequate wijze zijn getoetst. Een detaillist/horecabedrijf heeft over het algemeen niet de mogelijkheden om een grondige risicoanalyse te verrichten en kan in deze situatie niet voldoen aan de genoemde Verordening. De hygiënecodes geven geen instructies voor detaillisten en horeca hoe een dergelijke risicoanalyse moet worden uitgevoerd, waardoor voor deze producten de conclusie gerechtvaardigd is: THT-datum = uiterste verkoopdatum.

Uitzondering: gepasteuriseerde melk, melkproducten en eieren.

Op gepasteuriseerde melk en gepasteuriseerde melkproducten (bijvoorbeeld yoghurt) en eieren wordt een houdbaarheidsdatum vermeld. Verkoop van deze producten na de gestelde houdbaarheidsdatum is echter wel verboden. Het verlengen van deze datum is ook verboden. Het verkopen van deze producten, waarvan de THT-datum, is verlopen is een overtreding van de Warenwet.

2. Te gebruiken tot:

In twee gevallen is in plaats van "tenminste houdbaar tot" de vermelding "te gebruiken tot" verplicht:

1. Wanneer de producent op de verpakking voorschrijft dat het levensmiddel tussen de 0°C en de 6°C moet worden bewaard.

2. Wanneer een levensmiddel volgens de producent niet langer houdbaar is dan vijf dagen.

Het gaat hier om levensmiddelen die zeer bederfelijk zijn (zoals vers vlees, verse vis, verse kip, vers gesneden groente, etc). Een dergelijke datum dient te worden beschouwd als de 'uiterste consumptiedatum' waarop het levensmiddel nog mag worden geconsumeerd.

Wie stelt de uiterste consumptiedatum vast?

Deze datum wordt uitsluitend door de fabrikant vastgesteld en op de voorverpakking aangebracht. Een verkoper mag deze datum niet verlengen.

Hoe wordt de uiterste consumptiedatum aangegeven?

Voor het aanbrenge van de uiterste consumptiedagen gelden dezelfde regels als bij de THT-datum. Bij de uiterste consumptiedatum moet tevens een aanwijzing omtrent bewaring (maximale bewaartemperatuur) en gebruik (consumeren binnen een bepaald aantal dagen na aankoop, maar nooit na de vermelde datum) worden vermeld.

Verlopen uiterste consumptiedatum.

Levensmiddelen met een verlopen uiterste consumptiedatum mogen niet meer worden verkocht. De uiterste consumptiedatum is dus tevens een 'uiterste verkoopdatum', waarbij deze datum dient te worden gelezen als 'tot en met'. Het verkopen van levensmiddelen waarvan de 'te gebruiken tot' datum is verstreken, is een overtreding van de Warenwet.

Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot de Warenklachtenlijn van de Voedsel en Waren Autoriteit op 0800-0488.