

VOEDSEL VOOR DE VUILNISBAK

- In Europa belandt veel te veel voedsel bij het afval. Alleen al in Nederland gooien we op jaarbasis voor zo'n vier miljard euro aan eten weg, een derde van al het geproduceerde verse voedsel. Dat kan minder; een deel verdwijnt onterecht in de afvalbak.

Zoals elke doordeweekse ochtend ontbijt het gezin De Bruin gezamenlijk. De muesli met yoghurt vindt gretig aftrek bij de kinderen, maar dan ontdekt vader De Bruin een alarmerend feit: de yoghurt is drie dagen over de datum! Die gaat dus weg, en het aangebroken pak, inclusief wat in de bakjes van de kinderen zit, verdwijnt rigoureuus bij het afval. De schrik zit er goed in en na een grondige inspectie van de overige levensmiddelen ondergaat de vacuüm verpakte ham, een dag over de 'tenminste houdbaar tot'-datum, en een pak melk hetzelfde lot en belanden eveneens in de vuilnisbak en de gootsteen.

Jaarlijks gooien we in Nederland, samen met de familie de Bruin, voor een kleine vier miljard euro aan voedsel weg. Onderzoek van het Nationaal Instituut voor Budgetvoorzichting geeft aan dat jongeren het meeste eten weggooien, voor zo'n honderdtachtig euro per persoon per jaar. Ouderen verspillen het minste voedsel, slechts dertig euro aan voedsel belandt bij hen in de vuilnisbak. Ook de horeca is een flinke voedselverspiller.

ONEETBAAR

Volgens prof. dr. ir. Marcel Zwietering van de Leerstoel Levensmiddelenmicrobiologie belandt voedsel meestal in het afval omdat de houdbaarheidsdatum op de verpakking overschreden is. Vaak ten onrechte, want overschrijding van de houdbaarheidsdatum betekent namelijk lang niet altijd dat het product bedorven of oneetbaar is.

'Beide gangbare houdbaarheidsaanduidingen, THT en TGT, zijn zinvol, maar geven verschillende informatie', vertelt Zwietering. De TGT-datum heeft volgens hem vooral te maken met voedselveiligheid, een datum waar je je maar beter aan kunt houden. 'THT is wat moeilijker te interpreteren dan TGT. Die datum heeft veel minder te maken met voedselveiligheid maar meer met kwaliteit en smaak van het product', legt Zwietering uit. 'De THT-datum geeft vooral een indruk van de versheid en is daarom toch nuttig.' De meeste levensmiddelen met een

TGT EN THT

Twee varianten houdbaarheidsdata zijn in Europa gangbaar: de 'ten minste houdbaar tot' THT-datum, een indicator voor kwaliteit en smaak en de veel dwingender 'te gebruiken tot' TGT-datum, die aangeeft of een product nog veilig is. THT staat veelal op zuivelproducten, conserven en verpakte vleeswaren, terwijl vers vlees en verse vis de TGT-datum voeren.



FOTO: GUY ACKERMANS


De THT-datum afschaffen biedt geen oplossing.'

THT-datum kun je zonder problemen tot ruim na die datum gebruiken.

De meeste voedingsproducten in de EU moeten volgens de wet een houdbaarheidsdatum voeren, met uitzondering van wijn, azijn, zout, suikers en verse groenten en fruit. Volgens de Britse minister van Milieu weet de consument niet precies waar de houdbaarheidsdata voor staan. Om de hoeveelheid onterecht weggegooid voedsel te verminderen, moet de THT-datum dan maar helemaal verdwijnen, concludeert hij. Die visie vindt weinig weerklank bij voedingsexperts. 'Als de consument iets niet begrijpt,

'De consument moet bewust niet te veel voedsel inslaan'

de helft van de consumenten de houdbaarheidsdata wél goed begrijpt. Dat is niet slecht'. Anne-Corine Vlaardingerbroek van het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel sluit zich hierbij aan. Volgens haar wil de moderne consument weten wat ze koopt en de THT-datum geeft informatie over versheid. 'Het is belangrijk om de consument goed te informeren. De THT-datum afschaffen biedt geen oplossing.'

Als afschaffing van de THT-datum geen optie is, hoe kunnen we dan voorkomen dat we zoveel voedsel onnodig weggooien? Supermarkten zouden vaker kleinere porties moeten aanbieden, maar de verantwoordelijkheid ligt uiteindelijk bij de gebruiker zelf, meent Zwietering. 'De consument moet bewust niet te veel voedsel inslaan', ligt hij toe. 'In een niet te volle koelkast vergeet je minder makkelijk producten. Daarnaast helpt een goed opbergstelsel: first in first out.  Hans Wolkers

moet je het beter uitleggen en niet weghalen. Dat is zwak gedrag', stelt Zwietering. 'Uit onderzoek blijkt dat ruim

[E]

WASTED FOOD

In Holland alone about four billion euros' worth of food is binned every year. It's the same throughout Europe, and it's got to change, experts and governments agree. Some food is chucked out because people don't know the difference between use-by dates on perishable food and 'best before' dates on food that may still be fine. Should governments scrap 'best before' dates or inform the consumer better? Or should consumers just buy less and be more organized?

The full story?

www.resource.wur.nl