

aan	<b>ALLE VERKOPERS</b>	datum:
betreft	<b>TEN MINSTE HOUDBAAR</b>	05-02-2014
van	Renske de Leede	

Bij levensmiddelenverkoop onderscheiden we drie categorieën:

1. Vers verpakt onder het oog van de klant
2. Vers-Voorverpakt op de dag van verkoop en niet in zelfbediening
3. Voorverpakt producten voor langere termijn voorverpakt.

De eerste twee categorieën hoeven niet te worden voorzien van datering, zelfs niet van etiket. Voor producten uit de derde categorie gelden regels voor de datering.

Zie tevens MEMO "etikettering"

## Houdbaarheidsdatum levensmiddelen

Op voorverpakte levensmiddelen moet een houdbaarheidsdatum staan. De Warenwet onderscheidt 2 soorten houdbaarheidsdata:

1. [ten minste houdbaar tot](#)
2. [te gebruiken tot](#)

### 1. **TEN MINSTE HOUDBAAR TOT**

Ten minste 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 die op de verpakking staan. Deze datum betekent 'tot en met'.

### Vaststellen houdbaarheidsdatum

In de meeste gevallen stelt de fabrikant van het levensmiddel de THT-datum vast en brengt deze op de voorverpakking aan. 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.

### Aanduiding houdbaarheidsdatum

De houdbaarheidsdatum moet zijn aangegeven in de volgorde dag – maand – jaar, waarbij de dag is vermeld 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 2013, 30 aug 13, 30-08-13.

Afhankelijk van de lengte van de houdbaarheid mag een andere vermelding:

- korter dan 3 maanden: alleen vermelding van dag en maand (bijvoorbeeld 30-08);
- tussen de 3 en 18 maanden: alleen de maand en het jaar (bijvoorbeeld 08-07);
- meer dan 18 maanden is: alleen het jaar.

Bij deze laatste 2 gevallen moet deze datum voorafgaan door de vermelding 'ten minste houdbaar tot einde'.

### 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).

Als het levensmiddel na de houdbaarheidsdatum wordt verkocht, is de verkoper –en niet de producent- verantwoordelijk. De verkoper mag een houdbaarheidsdatum zelfstandig verlengen. Ook dan is deze verkoper verantwoordelijk voor de kwaliteit van het levensmiddel. De traceerbaarheid moet echter altijd gegarandeerd zijn. Met andere woorden: de verkoper moet zijn op te sporen 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, moet de verkoper een risicoanalyse uitvoeren, volgens artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004 (hygiëne-verordening levensmiddelen). Om deze risicoanalyse te vergemakkelijken is er onderscheid gemaakt tussen producten die je moet koelen en producten die je ongekoeld kunt bewaren.

## **Ongekoelde producten**

Voor producten die je ongekoeld kunt bewaren zoals koekjes, is de THT-datum vooral gebaseerd op kwaliteitseisen aan het product. De organoleptische beoordeling is voldoende (kijken, ruiken, proeven). De detaillist kan deze producten op eigen verantwoordelijkheid verkopen zonder verdere risicoanalyse.

## **Gekoelde producten**

Bij producten die je gekoeld moet bewaren, dient de ondernemer de THT-datum als uiterste verkoopdatum te beschouwen. Het gaat hier in het algemeen om bederfelijke producten waarin ziekmakende bacteriën kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen. Als de verkoper een dergelijk product met een verlopen THT-datum toch wil verkopen, moet er een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig 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 daardoor niet voldoen aan de genoemde verordening. De hygiëncodes geven geen instructies voor detaillisten en horeca hoe een dergelijke risicoanalyse uit te voeren. Voor deze producten is dan ook de conclusie gerechtvaardigd: THT-datum = uiterste verkoopdatum.

## **Verlenging THT-datum verboden**

Een uitzondering op bovenstaande zijn gepasteuriseerde melk, melkproducten en eieren. Verkoop van gepasteuriseerde melk en gepasteuriseerde melkproducten (bijvoorbeeld yoghurt) en eieren ná de gestelde houdbaarheidsdatum is verboden. Het verlengen van deze datum is ook verboden. Het verkopen van deze producten met een verlopen THT-datum is een overtreding van de Warenwet.

## **2. TE GEBRUIKEN TOT**

In 2 gevallen is in plaats van 'ten minste houdbaar tot' de vermelding 'te gebruiken tot' verplicht:

- als de producent op de verpakking voorschrijft dat het levensmiddel tussen de 0°C en de 6°C moet worden bewaard;
- als een levensmiddel volgens de producent niet langer houdbaar is dan 5 dagen.

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

## **Vaststellen uiterste consumptiedatum**

Uitsluitend de fabrikant mag de 'te gebruiken tot' datum vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Een verkoper mag deze datum niet verlengen.

## **Aanduiding uiterste consumptiedatum**

Voor het aanbrengen van de 'te gebruiken tot' datum gelden dezelfde regels als bij de THT-datum. Bij de 'te gebruiken tot' datum moet ook een aanwijzing staan over bewaring (maximale bewaartemperatuur) en gebruik (consumeren binnen een bepaald aantal dagen na aankoop, maar nooit na de vermelde datum).

## **Verlopen uiterste consumptiedatum**

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