nieuws

Belgen halen de twee houdbaarheidslabels door elkaar

nieuws

Volgens professor Frank De Vlieghere (UGent) kent één op drie Belgen het verschil niet tussen de houdbaarheidsdata 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot'. "Daardoor gooien we nodeloos voedsel weg, maar lopen we ook het risico om ernstig ziek te worden na het eten van vlees of vis waarvan de TGT-datum verstreken is", zegt hij in Het Laatste Nieuws.

5 NOVEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
consument

Jaarlijks zou elke Vlaming 5,6 kilo voedselverliezen perfect kunnen vermijden. Volgens professor Frank De Vlieghere (UGent) kent één op drie Belgen het verschil niet tussen de houdbaarheidsdata 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot'. "Daardoor gooien we nodeloos voedsel weg, maar lopen we ook het risico om ernstig ziek te worden na het eten van vlees of vis waarvan de TGT-datum verstreken is", zegt hij in Het Laatste Nieuws.

In een bevraging door de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de UGent begreep een derde van de 1.000 bevraagde Belgen het verschil niet tussen de labels 'te gebruiken tot' (TGT of uiterste consumptiedatum) en 'ten minste houdbaar tot' (THT of minimale houdbaarheidsdatum). Mensen gooien daardoor onnodig snel voedsel weg en uit onwetendheid zetten ze ook hun gezondheid op het spel. Zo eet één op vier mensen charcuterie na het verstrijken van de TGT-datum en 35 procent zou dat ook doen met gerookte zalm.

"Consumenten denken dat die datum 'flexibel' is en schatten de risico's fout in", zegt professor Frank Devlieghere in de krant. "In het beste geval hou je er een lichte voedselvergiftiging aan over. Maar bepaalde micro-organismen in vervallen producten, zoals de listeriabacterie, kunnen je heel ziek maken en zelfs dodelijk zijn."

Op voedingswaren die minder snel bederven zoals pasta, ontbijtgranen of koekjes staat een THT-datum die een indicatie geeft over de bewaartijd. "Wanneer die datum overschreden wordt, kan je de producten nog perfect opeten, maar is de kwaliteit mogelijk iets minder", verklaart Devlieghere. Producten zoals suikerklontjes en zout zijn bijna onbeperkt houdbaar in een droge omgeving en moeten daarom wettelijk geen houdbaarheidsdatum dragen.
Professor Devlieghere pleit voor meer duidelijkheid, bijvoorbeeld door op alle gekoelde producten een TGT-datum te zetten en duidelijk te communiceren dat die echt gerespecteerd moet worden. In afwachting daarvan noemt hij goede voorlichtingscampagnes omtrent de huidige regels "een stap in de juiste richting".

Bron: Het Laatste Nieuws

Beeld: Aubel-Detry

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada