nieuws

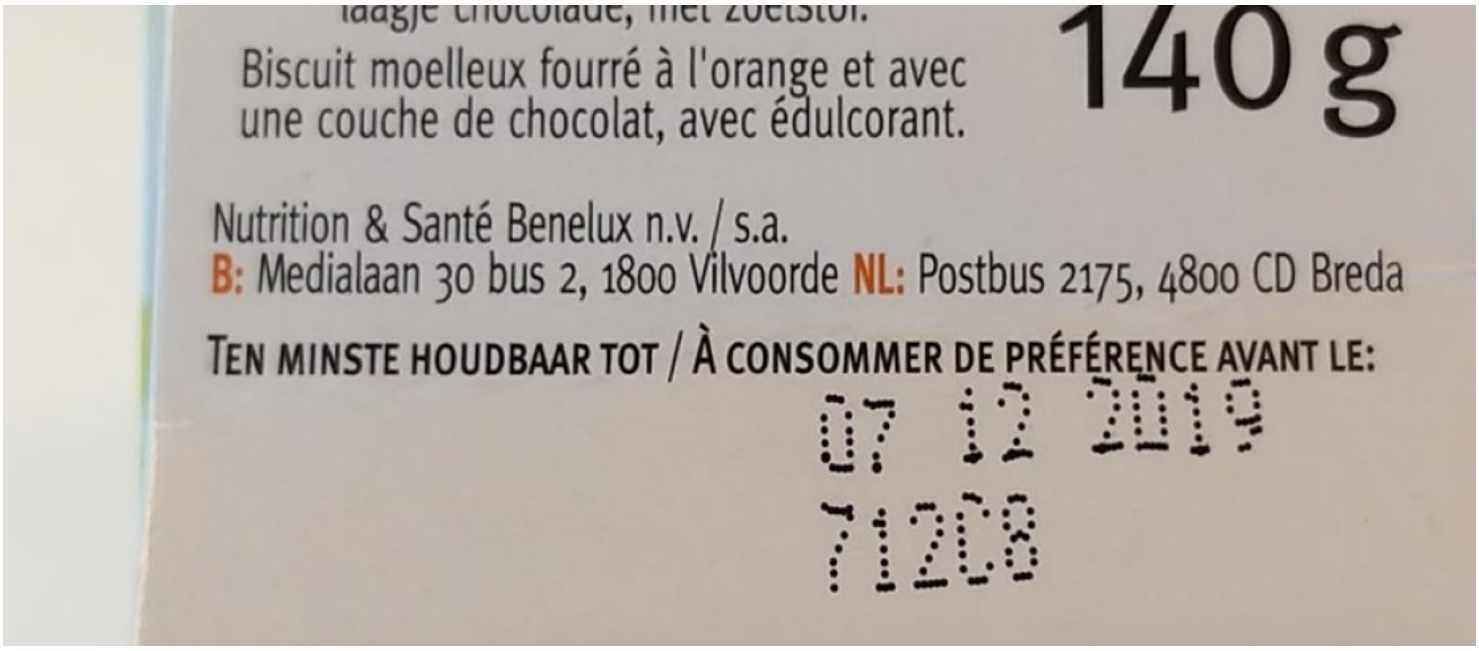
De ene houdbaarheidsdatum is de andere niet

nieuws

Te veel mensen gooien een product met 'tenminste houdbaar tot' weg als de datum op de verpakking verstreken is. En dat terwijl je sommige van die producten zelfs een jaar na die datum nog veilig kan opeten. “Uit onderzoek blijkt dat de aanduiding ‘ten minste houdbaar tot’ voedselverspilling in de hand werkt omdat de consument die verwart met ‘te gebruiken tot’”, klaagt Kamerlid Anneleen van Bossuyt (N-VA) aan. Waarom is de ene houdbaarheidsdatum wel belangrijk, terwijl je de andere gerust mag negeren? De krant Het Nieuwsblad geeft een korte handleiding mee.

4 SEPTEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument
varia



Te veel mensen gooien een product met 'tenminste houdbaar tot' weg als de datum op de verpakking verstreken is. En dat terwijl je sommige van die producten zelfs een jaar na die datum nog veilig kan opeten. “Uit onderzoek blijkt dat de aanduiding ‘ten minste houdbaar tot’ voedselverspilling in de hand werkt omdat de consument die verwart met ‘te gebruiken tot’”, klaagt Kamerlid Anneleen van Bossuyt (N-VA) aan. Waarom is de ene houdbaarheidsdatum wel belangrijk, terwijl je de andere gerust mag negeren? De krant Het Nieuwsblad geeft een korte handleiding mee.

Houdbaarheidsdatums, ze kunnen soms verwarrend zijn. Ken jij het verschil tussen ‘ten minste houdbaar tot en ‘te gebruiken tot’? Om deze verwarring voor eens en voor altijd de wereld uit te helpen, komt Kamerlid Anneleen van Bossuyt met een voorstel van resolutie tot een herziening van de datumaanduidingen. “Een betere regelgeving zou de voedselverspilling met 31 procent kunnen doen dalen, bijvoorbeeld door een term als ‘lang houdbaar’ te gebruiken.” Ook wil Van Bossuyt dat de federale regering er bij Europa voor pleit om de lijst met producten die geen houdbaarheidsdatum hebben uit te breiden met koffie, pasta, rijst, chips, speciaalbieren en bronwater.

Maar goed, hoe zit het nu? “De aanduiding te gebruiken tot (TGT) wordt gebruikt voor producten die kort houdbaar zijn, zoals vlees, vis, gesneden fruit en groenten”, legt Frank Devlieghere, professor levensmiddelenmicrobiologie aan de Universiteit van Gent, uit. “Die datum moet je respecteren, want erna kan de producent de veiligheid niet meer garanderen en kan je ziek worden. Zelfs als het voedsel er nog goed uitziet en niet bedorven ruikt, eet je het toch beter niet: de ziekteverwekkers zijn niet dezelfde micro-organismen als diegene die het bederf veroorzaken, dus je kan niet altijd zien of ruiken dat er iets mis is.”

Als de datum aangeduid wordt met tenminste houdbaar tot (THT), kan het geen kwaad om het voedsel erna nog te eten. “De producent garandeert tot die datum de kwaliteit die hij zelf voor ogen heeft”, zegt Devlieghere. “Na die datum kan het zijn dat het

product wat minder lekker is, of wat minder krokant, maar er is geen risico voor de gezondheid.” Het hangt vervolgens af van het product en de verpakking tot hoe lang na het verstrijken van die datum, je het voedsel nog mag opeten. “Conserven zitten in een volledig ondoorlaatbare verpakking, waar geen zuurstof bij kan. Die kan je zelfs na jaren nog opeten.”
Maar die regel geldt niet als je de verpakking al hebt open gedaan. “Neem nu melk: in een gesloten verpakking is die steriel, maar eenmaal de verpakking geopend, kan er besmetting met micro-organismen plaatsvinden”, aldus de professor. “Bewaar de geopende verpakking daarom nog maximaal enkele dagen, en altijd in de koelkast. Micro-organismen groeien goed in water, dus vooral het watergehalte speelt hier een rol. Melk, fruitsap, een geopend blik conservenboontjes: dat moet zeker in de koelkast na opening. Bij een geopend pak chocolade is dat minder belangrijk.”
Op sommige producten staat nooit een houdbaarheidsdatum. Op losse stukken vers fruit, verse groenten en aardappelen is geen datum nodig, omdat je daar heel duidelijk kan zien wanneer het niet langer goed is. “Maar ook dranken met minstens tien volumeprocenten alcohol, azijn, keukenzout, suiker en kauwgom, krijgen geen houdbaarheidsdatum”, weet Devlieghere. “Voor mij zou die lijst ook uitgebreid mogen worden. Ook de formulering tenminste houdbaar tot is misschien wat misleidend, maar ik vind wel dat er op alle verpakkingen een datum moet blijven staan. Als je die richtlijn niet meer hebt, weet je ook niet meer of voedsel nog lekker is wanneer je het koopt.”

Bron: Het Nieuwsblad

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