

# De voedselbank deelt soms producten uit na de houdbaarheidsdatum

## Op verpakte levensmiddelen staat altijd een houdbaarheidsdatum:

- **THT (Tenminste Houdbaar Tot):** dit staat op de meeste producten en geeft aan dat de producent de kwaliteit garandeert tot en met deze datum. De THT wordt gebruikt bij droge kruidenierswaren en de meeste gekoelde producten die op een aangegeven temperatuur moeten worden bewaard.
- **TGT (Te Gebruiken Tot):** dit staat op zeer kort houdbare producten zoals vers vlees, verse kip, verse vis en dagverse zuivel. Deze producten moeten worden bewaard bij 0 - 4°C. Geadviseerd wordt om producten na deze datum niet meer te eten in verband met mogelijk bederf.

## Mogen producten na de aangegeven datum nog worden uitgedeeld?

- Bij TGT is al aangegeven dat dit kwetsbare producten zijn **en mogen dus na de TGT niet meer worden uitgedeeld** omdat de voedselveiligheid niet kan worden gegarandeerd.
- Bij THT ligt dit anders:
  - Producten die gekoeld bij 7°C moeten worden bewaard mogen na verstrijken van de datum niet meer worden uitgedeeld.
  - Producten die niet-gekoeld kunnen worden bewaard (de droge kruidenierswaren) mogen onder voorwaarde na het verstrijken van de THT worden uitgedeeld. Dit mag omdat de kwaliteit, afhankelijk van het soort product, langzaam terugloopt maar geen gevaar voor de volksgezondheid oplevert.

## Hoe lang mag na het verstrijken van de THT worden uitgedeeld?

- Dat is afhankelijk van het soort product: blikken doperwten blijven nog heel lang goed, koekjes een veel kortere periode.
- De NVWA (Voedsel- en waren autoriteit) heeft een overzicht per soort product opgesteld dat aangeeft hoe lang na de THT producten mogen worden uitgedeeld. (Het infoblad 76) Gedurende deze periode is geen gevaar voor de volksgezondheid te verwachten. Elke voedselbank of uitdeelpunt van een voedselbank heeft dit overzicht ter inzage voor haar klanten.

## Verlenging van gekoelde THT en TGT producten

De houdbaarheid van gekoelde producten kan (zoals bij een consument thuis) worden verlengd door het product in te vriezen bij -18°C. Ook producten met een TGT mogen worden ingevroren om de houdbaarheid te verlengen. De voedselbanken plakken er dan een extra etiket op waarop de belangrijkste voorwaarden staan.

## De voedselbank deelt soms producten uit na de houdbaarheidsdatum, maar alleen binnen de toegestane regels.



# The Food Bank sometimes hands out products after their expiration date

## Packed food products always have an expiration date:

- **THT** (*'Tenminste Houdbaar Tot'* – **best before**): this is on most products and indicates that the quality of this product is guaranteed by the producer until the date stated on the label. THT is used for dry goods and most refrigerated products that have to be stored at a given temperature.
- **TGT** (*'Te Gebruiken Tot'* – **use by**): this is on products that have a very short shelf life, such as fresh meat, fresh chicken, fresh fish and fresh dairy products. These products must be stored at 0 – 4 degrees Celsius. It is recommended not to eat these products after this date because they may be spoiled.

## Is it allowed to supply products after the stated date?

- In case of a TGT-date (use by), it has already been stated that these are vulnerable products; therefore these may not be supplied after their TGT-date, because food safety can not be guaranteed.
- In case of a THT-date (best before) it's different:
  - Products that must be stored at 7 degrees Celsius may not be supplied when the date has expired.
  - Products that can be stored non-refrigerated (dry groceries) may under strict conditions be supplied after the THT-date has expired. This is allowed because while the quality of the product may slowly deteriorate (depending on the kind of product), there is no health threat.

## How long after the THT-date has expired is it allowed to supply a product?

- This depends on the kind of product: canned peas can be kept for a very long time, cookies for a much shorter period.
- The NVWA (*'Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit'* - Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority) has issued an overview with expiration tables for different kinds of products which state how long after the THT-date it is allowed to supply each product (Info sheet 76). During this period of time no health threat is expected. This overview has been submitted to all Food Banks and distribution points to be considered by their clients.

## Extension shelf live of refrigerated THT and TGT products

The shelf life of refrigerated products can be prolonged by deep-freezing the product at –18 degrees Celsius (for example at clients home). Products with a TGT date may also be frozen to extend their shelf live. If this is the case, Food Banks will label these products with additional conditions.

## The Food Bank sometimes hands out products after their expiration date, but only under strict rules and regulations.



# La banque alimentaire (voedselbank) distribue parfois des produits dont la date limite de consommation est dépassée.

**Les produits alimentaires emballés sont toujours marqués d'une date limite de consommation:**

- **THT** (*Tenminste Houdbaar Tot*) : **à conserver** jusqu'au:
  - cette date est indiquée sur la plupart des produits et signifie que le producteur garantit la qualité jusqu'à cette date. On utilise cette date pour des produits tels que la farine, les céréales, et pour la plupart des produits réfrigérés qui se conservent à une température indiquée.
- **TGT** (*Te Gebruiken Tot*): **à consommer** jusqu'au  
Cette date se trouve sur les produits se conservant sur une très courte durée tels que la viande et le poisson et volailles et les produits laitiers . Il faut conserver ces produits à une température de 0 – 4 degrés. Il est recommandé de ne pas consommer ces produits au-delà de la date de péremption, en raison des risques de moisissure.

**Peut-on encore distribuer les produits dont la date limite de consommation est déjà passée?**

- TGT (à consommer jusqu'au): Ces produits étant hautement périssables après la date de péremption, **il est interdit de les distribuer pour** des raisons de sécurité alimentaire.
- THT (à conserver jusqu'au): il est interdit de distribuer les produits se conservant à une température 7 degrés une fois la date de péremption dépassée. Les produits se conservant hors réfrigérateur (les aliments secs) peuvent être distribués - à certaines conditions. C'est le cas notamment lorsque la qualité du produit s'amointrit très lentement sans que cela soit un risque pour la santé publique.

**Jusqu'à quelle date la banque alimentaire (voedselbank) peut-elle distribuer les produits THT (à conserver jusqu'au) ?**

- Cela dépend du produit: les boîtes de petit-pois peuvent se conserver longtemps sans que la qualité du produit s'amointrisse de façon significative, pour d'autres produits tels que les biscuits, ce n'est pas le cas.
- Le NVWA (*Agence Nationale de sécurité sanitaire de l'Alimentation*) a publié un guide par catégorie de produits indiquant leur date limite de distribution. Jusqu'à cette date les produits peuvent être consommés sans que cela ne présente aucun risque pour la santé publique. Chaque banque alimentaire (*voedselbank*) ou chaque point de distribution d'une banque alimentaire tient ce guide à la disposition de ses clients.

**Prolongation de la date limite de consommation des produits réfrigérés THT (à conserver jusqu'au) et TGT (à consommer jusqu'au):**

La durée de conservation des produits réfrigérés peut (comme le font les consommateurs chez eux) être prolongée par congélation (-18 degrés). De même, les produits TGT (à consommer jusqu'au) peuvent être congelés afin de prolonger la durée de consommation. Les banques alimentaires (*voedselbanken*) rajoutent un autocollant sur les produits indiquant leurs conditions spécifiques de conservation.

**La banque alimentaire (*voedselbank*) est amenée à distribuer des produits dont de la date limite de consommation est dépassée mais uniquement dans le plus stricte respect des règles et normes en vigueur.**



**VOEDELBANKEN.NL**

يقوم بنك الطعام في بعض الأحيان بتوزيع منتجات مسترمة الصلاحية:

\* THT: [ تاريخ انتهاء الصلاحية ] أو [ يفضل استعمال المنتج قبل هذا التاريخ ]:  
هذا الرمز موجود على أغلب المنتجات وهو يدل على أنه جودة هذا المنتج  
مكتولة حتى التاريخ الموجود على المنتج.  
THT: يستخدم مع المنتجات الجافة وتطم المنتجات المجمدة لكي يجب أنه تحفظ ضمن درجة  
حرارة معينة (مطاة).

\* TGT: [ استخدم حتى أو خلال هذا التاريخ ]:  
تكون موجودة مع المنتجات ذات العمر القصير مثل اللحم الطازج و الدجاج الطازج  
و السمك الطازج وجميع المنتجات الطازجة اليومية.  
هذه المنتجات يجب أن تحفظ (تخزن) ضمن درجة حرارة (0 - 4) درجة مئوية  
ومع الظروف مع تداول هذه الأطعمة بعد هذا التاريخ وذلك لارتفاع احتمالية  
تكون قد حدثت و أصبحت غير صالحة للأكل.

\* هل من الممكن استخدام أو توزيع هذه المنتجات بعد هذا التاريخ السهل؟  
- في حال وجود تاريخ TGT (يستخدم خلال ..): ذلك يمكن أن لا ينتج ضعيفة و  
حسنة الطعم وكذلك لا يمكن توزيعها بعد هذا التاريخ لارتفاع نسبة التلف الصلاحية  
في حال وجود الرمز THT (يفضل استخدامه قبل): تختلف الأمر هنا.

- لا يمكن توزيع المنتجات التي يتم حفظها في درجة حرارة  $\leq 7$  درجة مئوية بعد تاريخ الانتهاء  
يمكن - ضمن ظروف محددة - توزيع المنتجات التي يمكن تخزينها دون تجريد (ضمان هائلة)  
بعد انتهاء الصلاحية THT.  
وهذا يمكنه لأنه سرعة طلب هذه المنتجات تكون بطيئة (هذا يعتمد على نوع المنتج).  
ولا يوجد خطر صحي مباشر.

\* ما هي المدة التي يمكنه خلالها توزيع أو التوزيع بالمطبخ المسترمة الصلاحية THT؟  
هذا يعتمد على نوعية المنتج نفسه، مثلًا يمكنه أن تحفظ البازلاء المعلبة لمدة طويلة  
بمجرد حفظها بشكل جيد لفترة أقل بكثير.

\* لا NVWA: [هيئة السلامة الصحية للمنتجات الغذائية الهولندية]:  
أصدرت لجنة عامة من أجل أن تراعى الصلاحية لبعض المنتجات المختلفة، وهذه المدة تضمن  
المدة المسموح بها لتوزيع هذه المنتجات بعد انتهاء الصلاحية THT. (المعلومات في الصفحة ٧٦)

ويكون الخطر الصحي في هذه المدة غير محتمل.  
هذه المدة لا تضمن تعرضها وتوزيعها في جميع البنوك الغذائية ومراكز التوزيع  
لأنهم النظر فيها من قبل المصنوع (الزبائن).

يمكنه الحالة العمر الاختصاصي للمنتجات من خلال التجديد العقيم (الصوي) في درجة  
حرارة 18- درجة مئوية. (من سبيل المثال في منزل العميل).

إذا طاب هذا هو الكمال (بالنسبة للمنتجات) فإن بنك الطعام سوف يقوم  
بتسمية أو تمييز هذه المنتجات مع الشروط الإضافية.

