Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur

Informatieblad 76: Verstrekking levensmiddelen via charitatieve organisaties inclusief voedseldonaties via andere kanalen

Datum: Mei 2025

1. Doel

Dit informatieblad is bestemd voor organisaties zonder winstoogmerk, die levensmiddelen verstrekken in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding en voor voedseldonaties via andere kanalen. In dit informatieblad staan richtlijnen voor toepassen van houdbaarheidsdata, traceerbaarheid, allergenen, etikettering en temperatuurbeheersing (koelketen en invriezen) van levensmiddelen. Dit informatieblad vervangt de vorige versie "Charitatieve instellingen en organisaties" met datum december 2015.

2. Toepassingsgebied

Dit informatieblad is van toepassing op alle levensmiddelen die verdeeld en/of gedoneerd worden via charitatieve organisaties, instellingen, stichtingen en verenigingen en/of via andere kanalen gedoneerd worden.

3. Wetgeving

In Verordening (EG) 178/2002 zijn algemene beginselen en voorschriften opgenomen voor voedselveiligheid. In deze Verordening is opgenomen dat schadelijke en ongeschikte levensmiddelen niet meer voor consumptie aangeboden mogen worden. Deze verordening verplicht tot acties om traceerbaarheid op een juiste wijze in te vullen. In Verordening (EG) 852/2004 zijn voorschriften opgenomen gericht op inrichting, hygiëne, koelketen, borging van de voedselveiligheid en de herverdeling van voedsel met het oog op voedseldonatie. Verordening (EG) 1169/2011 bevat voorschriften over etikettering, allergenen en het gebruik van houdbaarheidsdata.
Daarnaast zijn door de Europese Commissie EU-richtsnoeren opgesteld zoals de 2020/C 199/01 en de 2017/C 361/01 inzake voedseldonatie om de herverdeling van veilig voedsel te vergemakkelijken met aandacht voor etikettering, (voedsel)hygiëne en aansprakelijkheid.

4. Definities

- **Charitatieve organisatie**: organisatie zonder winstoogmerk met een menslievend karakter die levensmiddelen verstrekt in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding.

Voorbeelden van charitatieve organisaties:
  - Charitatieve instellingen die voedingsmiddelen verzamelen om vervolgens aan anderen te verdelen. Deze verdeling kan rechtstreeks plaatsvinden en de instellingen kunnen ook als verzamelplaats dienen, waar de verdeling naar uitreikpunten wordt georganiseerd;
  - Uitreikpunten van charitatieve instellingen waar voedingsmiddelen mogelijk bewaard worden of alleen verdeeld worden;
  - Sociale restaurants, sociale kruideniers, sociale werkplaatsen, etc.

- **Voedseldonaties via andere kanalen:** via diverse initiatieven zoals buurtkasten en deelkastjes kunnen levensmiddelen worden gedoneerd in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding.

- **Uiterste consumptiedatum:** de uiterste consumptiedatum (TGT = te gebruiken tot, lees: tot en met) heeft te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op zeer bederfelijke levensmiddelen. Het gaat hierbij om levensmiddelen die na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren. Naast een datum zal altijd een aanwijzing over bewaring en gebruik zijn toegevoegd. Na deze datum mogen dergelijke producten niet meer worden aangeboden en dus ook niet meer worden verdeeld en gedoneerd. Dit in het belang van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

- **Datum van minimale houdbaarheid:** de minimale houdbaarheidsdatum (THT = ten minste houdbaar tot, lees: tot en met) heeft bij bederfelijke producten te maken met de microbiologische veiligheid van het product en bij niet-bederfelijke producten vooral te maken met kwaliteit, waarbij minder snel een risico voor de gezondheid van de consument optreedt. Op de verpakking staat ook een bewaaradvies, dat wel in acht genomen moet worden. De koelketen moet gesloten blijven.
  De fabrikant waarborgt de veiligheid en kwaliteit tot en met de vermelde datum. Daarna is die kwaliteitsgarantie niet meer van toepassing, maar dat betekent niet altijd direct een gevaar voor de volksgezondheid. Dit geldt m.n. voor niet-bederfelijke levensmiddelen.

- **Allergenen:** ingrediënten die een allergische reactie kunnen veroorzaken of waarvoor de consument intolerant is. De 14 allergenen waar de consument over geïnformeerd moet worden op basis van de Europese verordening 1169/2011, zijn: glutenbevattende granen, ei, vis, pinda, noten, soja, melk inclusief lactose, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet en lupine.

- **(Product)partij:** een verzameling verkoopeenheden van een levensmiddel die onder vrijwel identieke omstandigheden is geproduceerd, vervaardigd of verpakt (richtlijn partijgrootte: 100 identieke consumenteneenheden of 100 verpakte eenheden identieke producten).

5. Donatie en verdeling van levensmiddelen

a) Algemeen

- Accepteer en doneer geen ongeschikte of onveilige levensmiddelen van leveranciers (bv. supermarkten, fabrikanten, horeca, bakkers, slagers, enz.);
- Accepteer geen levensmiddelen wanneer er geen informatie beschikbaar is over mogelijke allergenen in het product;
- Maak afspraken met leveranciers over de voedselveiligheidsaspecten: kwaliteit, reden van levering, houdbaarheidstermijn, bewaarcondities en koelketen (bv. wie is verantwoordelijk voor het gekoeld transport?);
- Verander zelf geen TGT- of THT-data;
- Indien producten onder de juiste condities worden getransporteerd en opgeslagen, blijft de producent verantwoordelijk voor de kwaliteit tot en met de TGT- of THT-datum;
- Medewerkers die zich bezighouden met levensmiddelen dienen op de hoogte te zijn van de voedselveiligheidsrisico's en de instructies om deze risico's te beperken;
- Houd een administratie bij van de relevante afspraken met leveranciers, ontvangen goederen, uitgevoerde controles op onderwerpen zoals hierboven genoemd en corrigerende maatregelen bij afwijkingen.

b) Richtlijn houdbaarheidsdata

- Producten met een TGT-datum mogen ná die datum NIET meer gedoneerd en verstrekt worden aan de consument;
- Levensmiddelen waarvan de THT-datum is overschreden kunnen in bepaalde gevallen nog gedoneerd en verdeeld worden aan de consument zonder risico voor de volksgezondheid, maar de instelling/organisatie is dan verantwoordelijk voor de kwaliteit. Controleer deze producten dus goed op de achteruitgang van kwaliteit zodat het levensmiddel bij verstrekking nog geschikt is voor menselijke consumptie; door goed te kijken (afwijkende kleur/uiterlijk, zichtbare schimmels en ranzigheid), te ruiken (afwijkende geur) of te proeven (afwijkende smaak) kan bederf worden herkend. De oorspronkelijke datum van minimale houdbaarheid moet zichtbaar blijven.

In de bijlage is een niet-limitatieve lijst van levensmiddelen opgenomen die door charitatieve organisaties gebruikt kan worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen waarvan de THT-datum is bereikt of overschreden.

In de lijst worden de levensmiddelen onderverdeeld in 4 categorieën uitgaande van zeer lang houdbaar tot kort houdbaar. In de laatste tabelkolom of boven de tabel wordt een inschatting gemaakt van de periode na het verstrijken van de THT-datum waarbinnen het levensmiddel nog kan worden verdeeld. Deze termijn is echter alleen indicatief, er dient steeds per geval een inschatting gemaakt te worden, eventueel in overleg met de leverancier.

Bij twijfel dient altijd de veilige weg gekozen te worden, dit betekent niet meer verdelen.
Men moet uiteraard ook steeds garanderen dat de bewaar- en transportomstandigheden en de koelketen worden geborgd. Tevens dient de verpakking geheel in orde te zijn.

c) Richtlijn bewaartemperaturen

- Bederfelijke producten moeten bewaard worden op de voorgeschreven temperatuur, zie verpakking. Als er geen voorgeschreven temperatuur is dan geldt: onder de 7 ºC;
- Diepvriesproducten en ingevroren producten worden bewaard op –18 ºC of lager en de temperatuur mag tijdens transport gedurende korte tijd oplopen tot –15 ºC. Voor plaatselijke distributie mag de temperatuur tijdelijk oplopen naar -12 ºC;
- Voeg bederfelijke producten pas op het laatste moment toe aan de voedselpakketten. Houd hierbij rekening met de omgevingstemperatuur (op warme dagen eventueel extra maatregelen treffen);
- Informeer de consument indien het pakket bederfelijke producten bevat.

d) Richtlijn koelketen

- Voorkom dat de koelketen onderbroken wordt zodat bederfelijke producten bij ontvangst, opslag, tijdens evt. transport en verdeling afdoende gekoeld blijven;
- Neem op warme dagen evt. extra maatregelen om bederfelijke producten koel te houden;
- Tijdens het koelen dienen de producten steeds de kenmerkende eigenschappen te behouden en geen afwijkingen te vertonen (beoordeeld door middel van zien, ruiken en/of proeven);
- Het koelen dient plaats te vinden in een gepaste installatie (bv. koelcel) met voldoende capaciteit zonder grote temperatuurschommelingen.

e) Richtlijn invriezen

Het invriezen van voorverpakte levensmiddelen zoals bv. vers vlees en kip is toegestaan op voorwaarde dat:

- Het invriezen plaatsvindt ten laatste op de vermelde uiterste houdbaarheidsdatum (TGT of THT-datum);
- De producten nog steeds de kenmerkende eigenschappen hebben en geen afwijkingen vertonen (beoordeeld door middel van zien, ruiken en/of proeven);
- Het invriezen plaatsvindt in een gepaste installatie (bv. vriescel) met voldoende capaciteit zodanig dat producten diepgevroren blijven;
- Het invriezen voldoende snel gebeurt door bv. de producten los van elkaar en in kleine porties in te vriezen;
- De levensmiddelen (bv. vlees, zeevruchten) die al eens ingevroren en ontdooid zijn geweest, niet opnieuw worden ingevroren;
- De invriesdatum op de verpakking wordt vermeld en;
- De vermelding “onmiddellijk gebruiken na ontdooien” wordt toegevoegd op de verpakking;
- Het invriezen kan ook geschieden bij de leverancier, waarna de bevroren producten aan de charitatieve organisatie worden geleverd door middel van koel/vriestransport; voor de leverancier gelden dezelfde eisen als hierboven genoemd.

N.B. Bij het invriezen van vers brood door plaatselijke bakkers of de charitatieve organisaties zelf hoeft geen invriesdatum en geen "onmiddellijk gebruiken na ontdooien” te worden vermeld.

f) Werkomgeving

- Zorg dat de omgeving, loodsen en vrachtauto’s opgeruimd, schoon, overzichtelijk en veilig zijn;
- Zorg voor voldoende sanitaire voorzieningen voor de medewerkers (toilet, handenwasgelegenheid);
- Zorg dat afval tijdig gescheiden wordt van de levensmiddelen (vuil, karton, bedorven producten) en dat daarvoor doeltreffende middelen beschikbaar zijn (afvalcontainers). Sorteer beschimmelde en bedorven producten zo snel mogelijk na ontvangst. Bewaar bedorven levensmiddelen niet, ook niet tijdelijk, bij andere producten;
- Houd de koelcel en diepvries opgeruimd en schoon (ook de verdampers);
- Controleer regelmatig de temperatuur (tenminste 1x per week) met een goedwerkende thermometer en registreer dit;
- Behandel of bewerk (snijd, portioneer, e.d.) geen onverpakte, bederfelijke producten (gebak, kaas, salades, e.d.), tenzij daarvoor een schone ruimte aanwezig is en die ruimte ook zodanig is ingericht dat het risico op (kruis)besmetting en verontreiniging geminimaliseerd wordt;

- Zorg voor voldoende persoonlijke hygiëne zoals schone handen en schone werkkleding.

g) Plaagdierbeheersing

Houd alle ruimtes vrij van plaagdieren door een effectieve plaagdierbeheersing (wering en bestrijding):

- Ruim op, voorkom nestelplekken voor plaagdieren;
- Voorkom toegang tot voedsel; bewaar levensmiddelen zo dat plaagdieren er niet (makkelijk) bij kunnen;
- Maak ruimtes schoon en ruim restanten op;
- Maak gaten en kieren dicht;
- Voorkom dat plaagdieren toegang hebben tot de ruimtes waar voedsel wordt bewaard en/of verhandeld;
- Voorkom dat plaagdieren toegang hebben tot afval;
- Sla afval op in gesloten containers;
- Zorg dat de afvalruimte en afvalcontainers zelf ook schoon zijn;
- Indien er sprake is van plaagdieroverlast raadpleeg dan een professionele plaagdierbestrijder.

h) Richtlijn allergenen en etikettering

Iedereen heeft recht op volledige informatie met betrekking tot de levensmiddelen die men consumeert. Het ontbreken van bepaalde vermeldingen, bv. over de aanwezigheid van allergenen kan een reëel gevaar betekenen voor gevoelige personen. In het geval van voorverpakte producten, staat alle informatie op het etiket of op een bijgeleverde flyer of iets dergelijks. In het geval niet-voorverpakte producten worden verstrekt, moeten de medewerkers informatie kunnen geven als hiernaar gevraagd wordt. Benader de leverancier hiervoor, deze moet de informatie kunnen verstrekken bij de levering van de producten. Maak hier afspraken over.

Het is ook mogelijk dat voorverpakte levensmiddelen aan charitatieve organisaties worden gedoneerd zonder de vereiste etikettering (bv. ontbrekende of foute vermeldingen, vermeldingen die niet in de Nederlandse taal zijn gesteld, enz.). In dit geval dient de leverancier alle noodzakelijke informatie door te geven bij levering en dient voor de consument duidelijk te zijn dat het betreffende etiket onjuist en/of onvolledig is; de consument die dergelijke producten ontvangt, dient over de gecorrigeerde en minimale informatie (allergenen, houdbaarheidsdatum, gebruiksvoorwaarden, bewaarvoorschriften / bewaartemperatuur) op een andere manier geïnformeerd te worden (bv via een flyer). De allergeneninformatie aan de consument (bij verstrekking) mag mondeling plaatsvinden op voorwaarde dat de informatie schriftelijk te beoordelen is voor de NVWA.
De charitatieve organisatie is verantwoordelijk voor het zorgdragen van de juiste allergeneninformatie bij ontvangst van levensmiddelen zonder deugdelijke informatie.

i) Richtlijn traceerbaarheid

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in het geval van een risico voor de voedselveiligheid of incident snel en doeltreffend de nodige acties (zoals producten niet meer uitleveren en de afnemers informeren) te kunnen ondernemen. Om te vermijden dat de administratieve verplichtingen oneigenlijk groot worden kan een versoepelde vorm worden toegepast zonder afbreuk te doen aan de voedselveiligheidsvoorschriften.

- De charitatieve organisatie heeft een lijst van ontvangen product(partij)en met betreffende leverancier;
- Indien de charitatieve instelling/organisatie (tevens) de functie van verdeelcentrum invult, is een lijst beschikbaar van product(partij)en die doorgeleverd zijn en naar welke vestiging.

j) Voedseldonaties via andere kanalen

Er zijn allerlei (particuliere/kleinschalige) initiatieven om (houdbare) levensmiddelen te doneren via andere kanalen zoals bv. buurt(koel)kastjes en deelkastjes. Gebruik hiervoor ook de informatie uit dit infoblad en:

- Zorg dat de kastjes schoon zijn en voorkom dat de inhoud een voedselbron wordt voor plaagdieren;
- Doneer geen onveilige levensmiddelen en geen levensmiddelen die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie (bv. overschreden TGT, beschimmelde producten, bedorven

levensmiddelen, afval, producten zonder allergeneninformatie, enz.); stel hiervoor een leidraad op die de donateurs kunnen gebruiken.
- Doneer via de kastjes geen onverpakte, bederfelijke levensmiddelen;
- Doneer alleen voorverpakte levensmiddelen waarop een houdbaarheidsdatum vermeld staat; voorverpakte levensmiddelen waarop wettelijk geen houdbaarheidsdatum hoeft te worden aangebracht kunnen gedoneerd worden;
- Doneer alleen gekoelde houdbare geëtiketteerde voorverpakte producten binnen de houdbaarheidstermijn via een daarvoor goed ingerichte, schone en voldoende gekoelde en beheerde buurtkoelkast (max 7 ºC, zichtbaar bv. via aanwezige thermometer of display) en zorg daarbij dat deze producten tijdens de hele houdbaarheidstermijn goed gekoeld blijven waarbij de temperatuur aantoonbaar geborgd is;
- Doneer via de kastjes en andere plekken geen alcoholhoudende levensmiddelen zonder fysiek toezicht;
- Verwijder bedorven en/of beschimmelde producten direct uit de kastjes;
- Indien een buurtkast qua omvang zo groot is dat een volwassene erin kan staan, gelden de eisen van een geschikte (goed ingerichte en schone) ruimte zoals beschreven onder werkomgeving.

6. Naleving

Indien een charitatieve organisatie, instelling, stichting, vereniging en/of donateur (via andere kanalen) werkt volgens hierboven genoemde richtlijnen wordt daarmee voldaan aan de eisen die gesteld zijn in de Hygiëneverordening (EG) 852/2004, Verordening (EG) 178/2002 en Verordening (EG) 1169/2011.

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit kan op basis van Verordening (EU) 2017/625 controles uitvoeren en indien de voedselveiligheid niet voldoende gewaarborgd is, kunnen nadere regels gesteld worden. Doel is dat veilige levensmiddelen verstrekt worden.

Bijlage
(niet-limitatieve lijst van levensmiddelen die gebruikt kan worden als richtsnoer bij het beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen waarvan de THT-datum is bereikt of overschreden)

Tabel 1: Zeer lang houdbare producten
Richtlijn houdbaarheid: Tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Met uitzondering van zuigelingenvoeding (poeder): THT-datum aanhouden!

Bij diepvriesproducten de temperatuur bewaken op -18 °C of lager.

Product	*Nadere omschrijving*	*Bederfkenmerken*
Zout, suiker, bloem/meel		Mits droog bewaard geen bederf. Let op mogelijke hardheid, vochtabsorptie, aanwezigheid van insecten, mijten, ranzigheid en schimmels. Na zeer lange tijd mogelijk muf.
Droge pastaproducten	Mie, macaroni, spaghetti	
Couscous, griesmeel		
Koffie, thee		
Rijst		
Instant poeder (vetarm)	Koffie, kruidenmix, pudding	
Water, frisdrank en UHT-behandelde dranken (bv. vruchtensappen)		Smaak kan achteruit gaan, kleurverandering (enzymatische bruinkleuring), oxidatie, water: algenvorming.
Volconserven (blik/glas)	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	Roestvorming blik/ doppen. Gasvorming (let op: conserven die bol staan kunnen gevaarlijk zijn voor de gezondheid), kleur- of geurveranderingen. Bij gedeukte blikken kan de binnen coating zijn verbroken waardoor materiaal van de verpakking in het levensmiddel kan migreren.
Siroop, stroop, honing		T.g.v. bewaren kan versuikering ontstaan, dit is geen bederfkenmerk.
Snoep (hard)	Lolly's, zuurtjes	
Diepvriesproducten	Van oorsprong als diepvriesproduct op de markt gebracht	Uitdroging, ranzig worden van vet.

Tabel 2: Lang houdbare producten

Richtlijn houdbaarheid: Tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits levensmiddel de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Met uitzondering van zuigelingenvoeding: THT-datum aanhouden!

Product	*Nadere omschrijving*	*Bederfkenmerken*
Droge koekjes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en insecten.
Muesli, ontbijtgranen, cornflakes		Muf, smaakverlies, smaakverandering, uitdrogen, verandering van textuur, aanwezigheid van mijten en insecten.
Broodbeleg, (pindakaas, hagelslag, pasta's)		Ranzig worden van het vet, geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, schimmelvorming, aanwezigheid van insecten.
Chips, zoutjes, pinda's		
Olie, frituurvet		
Sauzen	Fritessaus, mayonaise, ketchup	
Instant poeder (vet)	Soep, melkpoeder	
Margarine, boter		
Harde kazen	Bv. Gouda, Emmenthaler, Parmezaan	
Snoep (zacht)	Met vulling, chocolade, drop	
Voormalige conserven in andere verpakking dan blik/glas	Bv. soep, groente in stazakken of pakjes	
Gesteriliseerde melk, melkproducten en melkvervangers o.b.v. haver, soja, amandel enz.	UHT verpakte houdbare melk, vla, haverdrink in pak. Gesteriliseerde producten in flessen	Omgevingsgeur kan door verpakking. Smaakverandering of smaakverlies.
Koelverse vruchtensappen (die verhit zijn geweest)	Gekoelde vruchtensappen *Bij koelverse sappen temperatuur bewaken op 7 °C of lager*	Geurverandering, kleurverandering, smaakverandering, schimmelvorming.
Ingevroren producten	Verse producten, ingevroren ten laatste op de vermelde TGT- of THT-datum *Bij ingevroren producten temperatuur bewaken op -18 °C of lager*	Uitdroging (vriesbrand), ranzig worden

Tabel 3: Beperkt houdbaar (1)

Product	Nadere omschrijving	Bederf-kenmerken	Richtlijn houdbaarheid
Gepasteuriseerde melk Desserts op basis van zuivel en slagroom	Deze producten kunnen een TGT- of een THT-datum hebben. Koeling (onder de 7°C) vereist	Bacteriegroei (evt. schimmel-vorming) en bederf	Voor aanvaarden TGT/THT-datum aanhouden; **alleen** bij THT-datum verdelen tot uiterlijk 1 dag na THT mogelijk als product geen teken van bederf heeft: -Uiterlijk product: geen schimmel, niet troebel (indien ongebruikelijk) en/of geen slijm; -Verpakking: gezwollen verpakking duidt op ongewenste gasvorming door bederf; Als de verpakking wordt geopend dan is de geur niet afwijkend, rot of chemisch; Als geproefd wordt, is de smaak niet vreemd of onaangenaam; Als het product er normaal uitziet, goed ruikt en smaakt én gekoeld bewaard is dan kan het product na THT-datum nog veilig worden geconsumeerd. Hou hiervoor maximaal 1 dag aan. Bij twijfel geldt dat het product moet worden weggegooid. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, transport, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren.
Karnemelk, yoghurt, kwark en andere gefermenteerde zuivelproducten		Verzuring en uitzakking eiwit, bacteriegroei en bederf schimmel-vorming	Voor aanvaarden TGT/THT-datum aanhouden; **alleen** bij THT-datum verdelen tot uiterlijk 5 dagen na THT mogelijk als product geen teken van bederf heeft: -Uiterlijk product: geen schimmel, niet troebel (indien ongebruikelijk) en/of geen slijm; -Verpakking: gezwollen verpakking duidt op ongewenste gasvorming door bederf; Als de verpakking wordt geopend dan is de geur niet afwijkend, rot of chemisch; Als geproefd wordt, is de smaak niet vreemd of onaangenaam; Als het product er normaal uitziet, goed ruikt en smaakt én gekoeld bewaard is dan kan het product na THT-datum nog veilig worden geconsumeerd. Hou hiervoor maximaal 5 dagen aan. Bij twijfel geldt dat het product moet worden weggegooid. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, transport, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren.

Tabel 4: Beperkt houdbaar (2)

Product	*Nadere omschrijving*	*Bederfkenmerken*	*Richtlijn houdbaarheid*
Zachte kaassoorten	Deze levensmiddelen hebben soms een TGT datum. Koeling (onder de 7°C) vereist	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen. Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, transport, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren.
Brood, roggebrood, afbakbrood		Muf, schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek		Schimmelvorming	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen!
Halfconserven (haring, mosselen,…)	Koeling vereist	Ranzig worden van vet	
Verkleinde harde kaassoorten (plakjes, geraspt)			
Kant-en-klare vleesvervangers	Vegetarische rookworst, vleesstuckjes		
Melkvervangers o.b.v. haver, soja, amandel enz.		Bacteriegroei (evt. schimmelvorming)	
Groente en fruit (vers, niet zijnde zacht fruit)		Schimmelvorming	Visueel beoordelen (mag geen bederf vertonen).

Tabel 5: Kort houdbare producten

Nadere omschrijving: deze producten hebben vaak een TGT datum en vrijwel altijd is koeling (onder de 7°C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist onder de 4°C! (bv. vis)

Product	*Bederfkenmerken*	*Richtlijn houdbaarheid*
Vers vlees, kip, vis, vleeswaren Gebak Gekoelde maaltijden, salades Vers geperst (en niet verhit) vruchtensap Gesneden groenten en fruit (vers)	Bacteriegroei (evt. schimmelvorming) en bederf schimmelvorming	NOOIT na TGT/THT-datum aanvaarden en/of verdelen. Consument moet product uiterlijk op TGT/THT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, transport, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren.
Eieren		Uiterste datum van uitleveren door charitatieve organisatie is de vermelde THT datum.

Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot het Klantcontactcentrum van de NVWA: 0900-0388.