Batch invriezen door Loco ASBL

# Nota over de procedure

De mogelijkheid om voedseldonaties in te vriezen vergemakkelijkt tegenwoordig in grote mate de samenwerking tussen winkels, die proberen hun producten tot sluitingstijd te verkopen, en liefdadigheidsinstellingen, die soms niet in staat zijn om laat op de dag logistieke middelen te mobiliseren om de donaties in te zamelen.

Dit geldt in het bijzonder voor de nieuwe logistieke platformen die zijn opgezet om producten te verzamelen en te verdelen tussen winkeldonoren en kleine verenigingen zonder middelen, zoals VZW Loco.

Invriezen stelt al deze spelers in staat om een gepaste oplossing te vinden voor het probleem van verspilling, terwijl winkels meer mogelijkheden krijgen om de btw op giften af te trekken.

Bepaalde situaties vereisen echter speciale procedures, zoals "batch" invriezen, wat de logistiek vergemakkelijkt voor de hele keten van spelers die betrokken zijn bij het organiseren van voedselschenkingen.

Loco heeft de volgende procedure opgesteld om de naleving van de FAVV-regels in de hele distributieketen te garanderen.

# Betrokken producten

* De betrokken producten zijn niet-verwerkte voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong (bv. vlees, vis, kaas, ...) die door hun eigenaar niet meer verhandelbaar zijn.
* Deze producten zijn vóór de donatie niet ingevroren.

# Invriezenprocedure gebruikt door Loco vzw

## Invriezen bij de donor

Als de donor de producten zelf invriest,

* De producten worden ingevroren en geleverd in verzegelde partijen. Bijvoorbeeld in :
  + in een verzegelde zak ;
  + in een verzegelde krat
  + in hele pallets die door de donor worden gefilmd voordat de donatie aan de sociale organisatie wordt geleverd.
* Deze producten worden niet later ingevroren dan op de dag van hun houdbaarheidsdatum.
  + Idealiter bevat elke verzegelde partij producten met dezelfde houdbaarheidsdatum.
  + Anders, als er producten met verschillende houdbaarheidsdata in dezelfde verzegelde partij zitten, wordt deze verzegelde partij uiterlijk op de dag die overeenkomt met de kortste houdbaarheidsdatum van de producten in de verzegelde partij in de vriezer gestopt.

## Ophaling of levering

* Het ophalen of afleveren van producten in de magazijnen van Loco, waarbij onderbrekingen in de koudeketen worden voorkomen of beperkt.
* Elke verzegelde partij is ondeelbaar.
* Als de donatie bestemd is voor een goed doel, kan de traceerbaarheid worden versoepeld:
  + Aan de hand van de lijst van bedrijven waaraan het voedsel wordt gedoneerd, kan worden voldaan aan de traceerbaarheidsvereisten van de donor.
  + Aan de hand van de lijst van bedrijven waarvan de liefdadigheidsinstelling zich bevoorraadt en de lijst van bedrijven waaraan dit voedsel wordt geschonken, kan worden voldaan aan de traceerbaarheidsvereisten van de ontvanger.

## Opslag door het Loco-platform

In sommige gevallen zijn de hoeveelheden in te vriezen producten te groot voor de donor om in te vriezen voor het einde van de houdbaarheidsdatum. In deze gevallen kan de organisatie die de donatie ontvangt de producten zelf in batches invriezen.

Dit is het geval als de donor de producten niet zelf heeft ingevroren,

* De producten worden direct na ontvangst ingevroren in een ruimte in de koelruimte die gemarkeerd is met specifieke borden met de volgende informatie

ZONE DON CONGÉLATION

VRIESRUIMTE VOOR VOEDSELDONATIES DIE MOETEN WORDEN INGEVROREN VOOR LATERE DONATIE

|  |  |
| --- | --- |
| Contactpersoon van de vereniging in geval van nood  Naam : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  GSM : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Mail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Winkelmanager contact  Naam : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  GSM : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Mail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

* Ingevroren voedingsmiddelen die gedoneerd worden, worden niet eerder dan 48 uur na invriezen en niet later dan :
  + 4 maanden na invriezen voor vlees van hoefdieren en gevogelte,
  + 2 maanden na invriezen voor vis, kant-en-klare levensmiddelen en andere levensmiddelen.
* Op elk lot wordt een specifiek en identificeerbaar etiket aangebracht op een bijgevoegd A4-blad. Dit vel bevat de volgende informatie
  + Etiket "Onmiddellijk gebruiken na ontdooien
  + Datum waarop de partij in de vriezer is geplaatst.
* Verzegel de partij met gekleurd plakband.

## Distributie aan voedselhulporganisaties

* De herverdeling van batches aan verenigingen wordt gewogen volgens hun logistieke capaciteit om diepgevroren producten te beheren.
* De partij(en) wordt (worden) vervoerd en behandeld zonder de koudeketen te verbreken.
* Aan het einde van het transport wordt een willekeurige temperatuurcontrole van een product uitgevoerd.
* Traceerbaarheid
  + Als de donatie bestemd is voor een organisatie, kan de traceerbaarheid flexibeler worden gemaakt: de lijst van bedrijven waarvan het voedsel afkomstig is en de lijst van bedrijven waaraan het voedsel wordt geleverd, voldoen aan de traceerbaarheidsvereisten.
  + Anders moet bij elke overdracht van een partij een volledig traceerbaarheidsdocument worden ingevu

## Distributie aan eindverbruikers

* De vereniging die een of meer partijen ontvangt, moet de eindconsument informeren over de invriesdatum en de woorden "onmiddellijk te consumeren na ontdooien". Dit kan op verschillende manieren:
  + Vóór de distributie aan de eindconsument moet elk product individueel geëtiketteerd worden met bovenstaande informatie.
  + Bij elk product wordt een A4-tje met bovenstaande informatie geleverd en aan de consument gegeven.
  + De bovenstaande informatie kan worden meegedeeld door middel van een document dat goed zichtbaar is opgehangen in de distributieruimte (bijv. een bord op de verdeeltafel van de voedselpakketten).
* Loco verbindt zich ertoe alle mogelijke middelen in te zetten om deze communicatie te vergemakkelijken.