



# Procedure voor het opstarten van een bedrijf dat onverkocht voedsel doneert voor voedselhulp

## Samenvatting:

Dit document biedt een praktische handleiding voor levensmiddelenbedrijven en organisaties die een bedrijf willen starten in het doneren van onverkocht voedsel voor voedselhulpdoeleinden. Het bestaat uit verschillende delen:

- **Voordelen van doneren:** Presentatie van de fiscale en logistieke voordelen van het doneren van onverkocht voedsel.
- **Donatievoorwaarden:** Subsidiabiliteitscriteria en nalevingscriteria voor donaties.
- **Praktische aspecten:** Richtlijnen voor voorraadbeheer, transport en documentatie van donaties.
- **Wettelijke en reglementaire verplichtingen (FAVV):** Regels die nageleefd moeten worden inzake traceerbaarheid, bewaring en etikettering van levensmiddelen.

Er zijn bijlagen en praktische referenties opgenomen om donoren te helpen de normen na te leven en de impact van donaties te maximaliseren.



## Inhoudstafel

Samenvatting: .....	1
1. Voordelen van een schenking .....	2
2. Donatievoorwaarden .....	3
3. Praktische aspecten .....	3
4. FAVV Verplichtingen .....	4
4.1 Voedingsmiddelen die gedoneerd mogen worden .....	4
4.2 Diepvriesproducten invriezen en bewaren.....	8
4.3 Transport en ontvangst van voedingsmiddelen.....	8
4.4 Etikettering van levensmiddelen .....	9
4.4.1 Voorverpakte levensmiddelen .....	9
4.4.2 Voorverpakte voedingsmiddelen zonder de vereiste etikettering .....	9
4.4.3 Niet-voorverpakte voedingsmiddelen .....	11
4.4.4 Bereide gerechten en producten .....	11
4.4.5 Diepvriesproducten.....	12
4.5 Traceerbaarheid.....	12
4.6 Bijlage .....	13

## 1. Voordelen van een schenking

“Als btw-belastingplichtige kun je voedsel en/of essentiële non-food artikelen schenken aan bepaalde organisaties om deze artikelen gratis uit te delen aan behoeftige mensen”.

Voedseldonaties aan liefdadigheidsorganisaties hebben een aantal voordelen:

- gedoneerd voedsel en non-food artikelen zijn aftrekbaar van de btw
- Door de donor betaalde of gedragen kosten in verband met gedoneerde goederen zijn aftrekbaar van de belasting.
- Je kunt aanzienlijk besparen op je afvalverwijderingskosten (ongeveer €150 exclusief btw per ton).
- En in ons geval zet Loco de beste donateurs in de schijnwerpers op haar website en in haar communicatie.



## 2. Donatievoorwaarden

Voedseldonaties zijn goederen die bestemd zijn voor menselijke consumptie (met uitzondering van sterke dranken) en die niet langer verkocht kunnen worden in dezelfde omstandigheden waarin ze oorspronkelijk verkocht werden.

Deze voorwaarden zijn :

- Een vervaldatum niet later dan 15 dagen na de datum waarop de goederen zijn opgehaald.
- Een verpakking die bedorven is of niet voldoet aan uw handelsnorm.
- Een voedingsproduct dat niet voldoet aan de productienorm van de producent.
- De gebruikelijke afzetperiode voor de goederen is verstreken.

Je kunt gratis goederen doneren aan een van de volgende vier categorieën begunstigen (overgenomen uit [circulaire 2020/C/116](#) over de levering van essentiële voedingsmiddelen en non-food goederen voor liefdadigheidsdoeleinden):

- **een voedselbank.** De betrokken voedselbanken moeten
  - o lid zijn van de Belgische Federatie van Voedselbanken of van een organisatie die zelf lid is van de Europese Federatie van Voedselbanken, en
  - o als doel hebben voedselhulp uit te delen aan behoeftige mensen via liefdadigheidsinstellingen die door de voedselbanken zijn erkend.
- een lokale, gemeentelijke, intercommunale, provinciale, gemeenschaps-, gewestelijke of federale **administratie of overheid** in het kader van hun opdrachten voor de verdeling van voedselhulp aan behoeftigen of in het kader van hun opdrachten voor de verdeling van materiële hulp aan behoeftigen
- elke **liefdadigheidsorganisatie** die erkend is door een lokale, gemeentelijke, intercommunale, provinciale, gemeenschaps-, gewestelijke of federale overheid in het kader van hun rol in de verdeling van voedselhulp aan mensen in nood of in het kader van hun rol in de verdeling van materiële hulp aan mensen in nood
- een **distributieplatform goedgekeurd** door de Minister van Financiën of zijn afgevaardigde.

## 3. Praktische aspecten

In uw voorraadcontrole, op dezelfde manier als u uw voedingsmiddelen in “verlies” plaatst, codeert u de voedingsmiddelen die voldoen aan de distributiecriteriën (hierboven aangegeven) in “voedseldonatie”. Zodra ze zijn ingevoerd, worden ze opgeslagen in overeenstemming met de aanbevolen AFSCA-regels (bijvoorbeeld in een koelruimte) totdat de vereniging het voedsel komt ophalen.



Op het moment van donatie is er geen wettelijke verplichting om een verzamelbewijs af te drukken (voor jou of voor de verenigingen) (zie 4.4 Traceerbaarheid). Als je echter de btw op deze producten wilt kunnen terugvorderen, zijn ze wel nodig.

Ontdek [hier](#) hoe je kunt profiteren van financiële prikkels voor het doneren van onverkocht voedsel aan voedselhulporganisaties.

## 4. FAVV Verplichtingen

Natuurlijk moeten alle voedseldonaties voldoen aan de regels van AFSCA. Deze worden beschreven in een [circulaire](#)

De belangrijkste punten van deze circulaire worden hieronder uiteengezet:

### 4.1 Voedingsmiddelen die gedoneerd mogen worden

Alleen voedingsmiddelen die nog geschikt zijn voor menselijke consumptie mogen worden herverdeeld/gedoneerd. Zodra voedingsmiddelen als schadelijk worden beschouwd, zijn ze niet langer geschikt voor donatie. Ze moeten op een veilige en legale manier worden verwijderd (bijv. als voedselafval). Voedingsmiddelen die als schadelijk worden beschouwd zijn wettelijk gedefinieerd 5 (Koninklijk Besluit 03/01/1975 betreffende voedingsmiddelen en voedselingrediënten die als schadelijk worden beschouwd). Deze omvatten

- voedingsmiddelen waarvan de geur of smaak duidt op bederf of besmetting ;
- levensmiddelen die pathogene micro-organismen of toxines van microbiële oorsprong bevatten;
- voedingsmiddelen waarvan de uiterste gebruiksdatum op het etiket ontbreekt, is verstreken of is gewijzigd;
- levensmiddelen in metalen recipiënten met roestige blikken, bolle wanden, ... ;
- ...

Het is verboden om voedingsmiddelen uit te delen die als schadelijk worden beschouwd. De volgende soorten voedsel kunnen in aanmerking komen voor een voedseldonatie:

- a) voorverpakte voedingsmiddelen met een houdbaarheidsdatum (DDM, “ten minste houdbaar tot ...” of DLC, “ten minste houdbaar tot ...”) De meeste voorverpakte voedingsmiddelen hebben een houdbaarheidsdatum.

In het geval van gedoneerd voedsel moet ervoor worden gezorgd dat de resterende houdbaarheid lang genoeg is voor een veilige her distributie en gebruik door de consument. Dit vereist duidelijke afspraken over de minimale resterende houdbaarheid tussen de donor (bijvoorbeeld een supermarkt of fabrikant) en de ontvanger



(bijvoorbeeld een eerstelijnsorganisatie). De resterende houdbaarheid van het voedsel moet worden beoordeeld door zowel de donor op het moment van donatie als door de eerstelijns- of ondersteuningsorganisatie op het moment van ontvangst van het voedsel. Voedingsmiddelen die een risico vormen voor consumenten kunnen niet worden gedoneerd en kunnen door de organisaties worden geweigerd op het moment van ontvangst of inzameling.

In sommige gevallen kunnen levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken nog zonder gevaar voor de gezondheid aan de consument worden verstrekt. In de bijlage (zie punt 4.5) staat een niet-uitputtende lijst van voedingsmiddelen die kunnen worden gebruikt als richtlijn voor het beoordelen van de houdbaarheid van voedingsmiddelen na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum.

Het voedsel moet worden gecontroleerd op onregelmatigheden en om er zeker van te zijn dat het nog geschikt is voor menselijke consumptie. De volgende willekeurige controles kunnen worden uitgevoerd:

- organoleptische controles (geur, smaak, uiterlijk zoals kleur, enz.) en controles op bijvoorbeeld de afwezigheid van schimmel en ranzigheid in voedingsmiddelen;
- controle van de integriteit/compleetheid van de verpakking (bijv. geen beschadigingen, de verpakking is niet geopend, geen condensvorming op de verpakking, enz;)
- controleer of de opslagomstandigheden (bijv. droge opslag) en de koudeketen (bijv. invriezen bij -18°C) in acht zijn genomen;
- controleren of het levensmiddel niet is of is blootgesteld aan andere significante risico's voor de voedselveiligheid of de gezondheid.

Het is verboden om het DDM te wijzigen zoals het op het originele etiket staat. Het DDM moet altijd zichtbaar blijven. Dit stelt de donor, ontvanger of consument in staat om te beslissen of het voedsel gedoneerd en/of geconsumeerd wordt.

Donoren zijn verantwoordelijk voor het doneren van voedingsmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken. Dit betekent dat bijvoorbeeld een operator (zoals een producent of een supermarkt) die een donatie doet aan een ondersteuningsorganisatie of een eerstelijnsorganisatie, een ondersteuningsorganisatie die herdistribueert aan een eerstelijnsorganisatie, een eerstelijnsorganisatie die herdistribueert aan consumenten, enz. is verantwoordelijk voor zijn schakel in de keten: vanaf de ontvangst van voedingsmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken (voedingsmiddelen waarover men twijfelt, kunnen bij ontvangst worden geweigerd of vervolgens worden weggegooid) tot de donatie (alleen voedingsmiddelen die nog geschikt worden geacht, mogen worden gedoneerd - zie aandachtspunten hierboven). Consumenten zijn op hun beurt verantwoordelijk





voor het beoordelen van de risico's die verbonden zijn aan het consumeren van levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.

Levensmiddelen waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, mogen in geen geval nog worden gedistribueerd, verwerkt of geconsumeerd (tenzij ze tijdig zijn ingevroren - zie punt 4.2)! Dit zijn levensmiddelen die vanuit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn (bv. vers vlees, verse vis, gekoelde voedingsmiddelen die klaar zijn voor consumptie, enz.) Na deze datum kunnen deze voedingsmiddelen een gezondheidsrisico vormen voor de consument en schadelijk zijn. Het is daarom verboden om voedingsmiddelen te doneren waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.

Het is verboden om de houdbaarheidsdatum zoals die op het oorspronkelijke etiket staat, te wijzigen. De houdbaarheidsdatum moet altijd zichtbaar blijven.

- a) voorverpakte levensmiddelen waarvoor geen datum hoeft te worden vermeld (bv. hele verse vruchten en groenten, wijn en andere dranken met een alcoholgehalte van 10% of meer, bepaalde bakkerijproducten, azijn, keukenzout, vaste suiker, snoepgoed en kauwgom - zie de volledige lijst in RE 1169/2011).

Levensmiddelen die onder punt b) vallen, moeten op passende wijze worden gehanteerd en opgeslagen en moeten worden gecontroleerd (met name door middel van organoleptische beoordeling) om ervoor te zorgen dat ze nog steeds geschikt zijn voor menselijke consumptie.

- b) niet-voorverpakte levensmiddelen zoals vers fruit en verse groenten, alsmede levensmiddelen die vóór het weggeven nog van een laatste onmiddellijke verpakking of verpakking moeten worden voorzien, zoals vers vlees, verse vis en bakkerijproducten.

Levensmiddelen die onder punt c) vallen, moeten op passende wijze worden gehanteerd en opgeslagen en moeten worden gecontroleerd (houdbaarheidsdatum, temperatuur, organoleptische kenmerken, enz.).

- c) Bereide gerechten en producten van de cateringsector of collectieve keukens  
Bereide gerechten en producten kunnen door de cateringsector of collectieve keukens worden geschonken aan eerstelijnsorganisaties of ondersteunende organisaties (begunstigden) die ze snel (eventueel na opwarming) aanbieden voor consumptie ter plaatse (bv. sociaal restaurant, winteropvangcentrum of nachtopvang voor daklozen, enz.) ).

De horeca moet ten minste aan de volgende voorwaarden voldoen:



- De uitbater van het horecabedrijf moet ervoor zorgen dat de bereide gerechten en producten op geen enkel moment de keuken of opslagruimte hebben verlaten voordat de donaties worden gedaan. Voedingsmiddelen van buffetten (al dan niet zelfbediening) mogen om hygiënische redenen nooit worden gedoneerd (behalve voorverpakte voedingsmiddelen die het buffet niet hebben verlaten en altijd op de juiste temperatuur zijn gehouden). Voedingsmiddelen (al dan niet voorverpakt) die op het bord van de consument terecht zijn gekomen, mogen nooit worden weggegeven.
- De houdbaarheid van bereide gerechten wordt bepaald door de schenker (horeca of buurtkeukens). Bereide gerechten en producten worden alleen geschonken als de houdbaarheid nog lang genoeg is om ze te kunnen herverdelen onder de meest hulpbehoevenden (of als ze nog op tijd ingevroren kunnen worden (zie punt 5.2)). Hiervoor moeten afspraken gemaakt worden tussen de donor en de begunstigde.
- Bereide gerechten en producten worden in geschikte containers opgeslagen en vervoerd.
- Als de horecaondernemer bereide gerechten en producten eerst wil koelen voordat hij ze weggeeft, moeten de levensmiddelen binnen 2 uur worden gekoeld tot minder dan 10°C en binnen maximaal 24 uur tot de wettelijke temperaturen die zijn vastgesteld voor gekoelde levensmiddelen. Het koelproces mag niet plaatsvinden tijdens het transport.
- De koude of warme keten wordt te allen tijde gerespecteerd (bv. tijdens transport, opslag, distributie, enz.):
  - o Koude keten: de bewaartemperatuur die vermeld staat op het etiket of de temperaturen die wettelijk vastgelegd zijn voor gekoelde voedingsmiddelen;
  - o Warme keten: warme gerechten en producten die warm worden gehouden zodat ze snel aan de consument kunnen worden aangeboden (bv. in een sociaal restaurant) moeten op een temperatuur van minstens 60°C worden bewaard (bv. in een isothermische recipiënt);

#### d) Eieren

Eieren van klasse A (d.w.z. “consumptie-eieren”) hebben een houdbaarheidsdatum. Deze datum is vastgesteld op 28 dagen na de legdatum. Eieren mogen pas 28 dagen na het leggen in de detailhandel aan consumenten worden verkocht. Eieren ouder dan 28 dagen mogen worden gedoneerd, op voorwaarde dat de eerstelijns- of ondersteuningsorganisatie de eieren verwerkt voordat ze aan consumenten worden aangeboden.

Controleren welke voedingsmiddelen geschikt zijn voor donatie, als ze uit meerdere eenheden bestaan:



Soms bestaan voedingsmiddelen uit meerdere eenheden, waarvan sommige niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie (bijv. een sinaasappelfilet waarvan één sinaasappel beschimmeld is, een verpakking met meerdere potten yoghurt waarvan er één al geopend is, een doos eieren met een gebroken ei, enz.) Als na onderzoek van de levensmiddelen door de operator (bv. organoleptische kenmerken, opslag- en transportomstandigheden, enz.) blijkt dat de andere eenheden veilig zijn, mogen ze toch gegeven worden. Een sinaasappelfilet kan bijvoorbeeld geopend worden om beschimmeld fruit te scheiden van fruit dat geschikt is voor menselijke consumptie. Deze controle moet worden uitgevoerd door de donor of de ontvanger van de donatie (er moeten duidelijke afspraken worden gemaakt tussen beide partijen).

#### 4.2 Diepvriesproducten invriezen en bewaren

Voor donoren (bijv. supermarkten, etc.) is het niet altijd mogelijk om donaties te organiseren voordat de houdbaarheidsdatum is verstreken. Daarom kunnen voedingsmiddelen onder bepaalde voorwaarden worden ingevroren. Je vindt alle voorwaarden in de [procedure voor het invriezen van voedingsmiddelen voor winkels](#).

#### 4.3 Transport en ontvangst van voedingsmiddelen

Tijdens het verzamelen en transporteren van voedingsmiddelen mag de koudeketen (gekoelde voedingsmiddelen, diepgevroren voedingsmiddelen afhankelijk van de donatie, en diepgevroren voedingsmiddelen) nooit onderbroken worden. Dit betekent dat de tijd die nodig is om de voedingsmiddelen op te halen en te vervoeren tot een minimum moet worden beperkt, vooral bij hoge buitentemperaturen. Het gebruik van gekoelde voertuigen is absoluut aanbevolen. Als er geen gekoelde voertuigen beschikbaar zijn, moeten de voedingsmiddelen op zijn minst in een koelbox met goed functionerende koelementen worden geplaatst. Het ontdooien van voedingsmiddelen moet altijd gecontroleerd gebeuren en mag niet tijdens het transport plaatsvinden. Tijdens de inzameling en het transport van voedingsmiddelen mag de warme keten (bv. donatie van warme maaltijden door de horeca en buurtkeukens aan een sociaal restaurant in bv. een geïsoleerde container) nooit onderbroken worden. Dit betekent dat de wettelijke temperatuur van de voedingsmiddelen ook tijdens het transport minstens 60°C moet zijn (bv. door ervoor te zorgen dat de temperatuur ongeveer 10 graden hoger is bij het begin van het transport). 8 Koninklijk Besluit van 5/12/1990 betreffende diepgevroren producten. Wanneer de eerstelijns- of ondersteuningsorganisatie voedingsmiddelen ontvangt, moet de temperatuur van de voedingsmiddelen steekproefsgewijs worden gecontroleerd. Hierbij geldt de bewaartemperatuur die op het etiket staat of de wettelijke temperatuurvereisten. Als de voedingsmiddelen niet voldoen aan de temperatuurvoorschriften of als bevroren voedingsmiddelen tekenen van ontdooiing vertonen, moeten de voedingsmiddelen :





- bij ontvangst worden geweigerd, of
- direct verwerkt worden (bijv. bereiding met een verhittingsstap) als dit zonder risico voor de gezondheid kan, of
- op passende wijze vernietigd worden.

Ingevroren voedingsmiddelen die bij aankomst tekenen van ontdooiing vertonen, mogen in geen geval opnieuw worden ingevroren. Levensmiddelen mogen ook niet verder worden ontdooid en vervolgens enige tijd in de koelkast worden bewaard. Ontdooide producten moeten onmiddellijk worden geconsumeerd (zie punt 5.4.4).

#### 4.4 Etikettering van levensmiddelen

Alle consumenten hebben recht op correcte informatie over de levensmiddelen die ze eten ("Geen voedselveiligheid van twee niveaus"). Het ontbreken van bepaalde informatie op het etiket, zoals informatie over allergenen, kan een reëel gevaar vormen voor gevoelige personen.

##### 4.4.1 Voorverpakte levensmiddelen

De wetgeving bepaalt dat voorverpakte levensmiddelen die bestemd zijn voor de consument, bepaalde verplichte informatie moeten bevatten. Deze informatie kan op de verpakking of op een daarop bevestigd etiket staan en moet duidelijk zichtbaar, leesbaar en onuitwisbaar zijn.

De verplichte informatie moet ten minste zijn gesteld in de taal of talen van het taalgebied waar het product aan de consument wordt herverdeeld.

Om ervoor te zorgen dat de consument over alle verplichte etiketteringsinformatie beschikt, moet de juiste informatie in de hele keten worden doorgegeven.

Wanneer voorverpakte voedingsmiddelen worden herverdeeld naar een ondersteuningsorganisatie of een eerstelijnsorganisatie die ze, eventueel na bereiding of verwerking, snel ter plekke voor consumptie zal aanbieden (bv. sociaal restaurant, winteropvangcentrum of nachtopvang voor daklozen, etc.), moet alle verplichte informatie aanwezig zijn op de verpakking, op een daarop aangebracht etiket of op een document dat de voedingsmiddelen te allen tijde vergezelt.

Alle verplichte informatie moet worden verstrekt in de taal of talen van het taalgebied waar het levensmiddel wordt herverdeeld.

##### 4.4.2 Voorverpakte voedingsmiddelen zonder de vereiste etikettering

Het is mogelijk dat voorverpakte levensmiddelen aan ondersteunende organisaties worden gegeven zonder de vereiste etikettering (bijv. ontbrekende of onjuiste



informatie, informatie niet in de wettelijk vereiste taal, enz.) In dit geval moet de exploitant die verantwoordelijk is voor het verstrekken van de informatie over het levensmiddel (bv. de producent of importeur) alle nodige informatie doorgeven aan de ondersteunende organisatie, zodat deze op haar beurt alle informatie kan doorgeven aan de consument of de eerstelijnsorganisaties. De eerstelijnsorganisaties kunnen dan op hun beurt de nodige informatie over het levensmiddel aan de consument verstrekken.

Om ervoor te zorgen dat de consument toegang heeft tot alle verplichte etiketteringsinformatie, moet deze informatie de consument op 2 (cumulatieve) manieren bereiken:

a) Op het punt waar de consument een keuze moet maken, moet alle verplichte voedselinformatie schriftelijk beschikbaar zijn op een voor de consument duidelijk zichtbare plaats (bv. op een bord of poster) in de onmiddellijke nabijheid van het levensmiddel in kwestie.

b) Folders moeten ook schriftelijk worden verstrekt en moeten levensmiddelen zonder de vereiste etikettering te allen tijde vergezellen: vanaf het moment dat de levensmiddelen in kwestie de ondersteunende organisatie verlaten (aan eerstelijnsorganisaties of rechtstreeks aan consumenten) tot bij de consument thuis. Er moet een duidelijk verband zijn tussen de bijsluiter en het levensmiddel (bijvoorbeeld door middel van een foto of duidelijke identificatie zoals naam en merk). De bijsluiter moet ten minste de volgende informatie bevatten:

- o allergenen (FIC-verordening 1169/2011, bijlage II),
- o de vervaldatum (“ten minste houdbaar tot” of “te gebruiken tot”),
- o gebruiksvoorwaarden (bijv. “verhitten voor consumptie”),
- o bewaarcondities / bewaartemperatuur (bijv. “gekoeld bewaren bij max. 4°C”, etc.).

Hoewel de bijsluiter slechts beperkte informatie moet bevatten (zie hierboven), wordt aanbevolen om zoveel mogelijk informatie op te nemen of om zoveel mogelijk informatie op een andere manier aan de consument door te geven (bv. kopieën van technische fiches, kopieën van het etiket voor hetzelfde product op de Belgische markt, enz.

Alle verplichte informatie (op bijsluiters, borden, enz.) moet worden geschreven in de taal of talen van het taalgebied waar het levensmiddel opnieuw aan de consument wordt verstrekt. In het geval van voedingsmiddelen die worden geleverd zonder de vereiste etikettering (bijv. niet geëtiketteerde allergenen, fouten in de lijst van ingrediënten, enz.), moet het voor de consument duidelijk zijn dat hij niet mag vertrouwen op het etiket van het voedingsmiddel, maar moet vertrouwen op de



gecorrigeerde informatie op de bijsluiter of elders (bijv. door het verkeerde etiket door te strepen).

Houd er rekening mee dat voorverpakte voedingsmiddelen zonder de vereiste etikettering alleen mogen worden gegeven aan ondersteunende organisaties die voldoende kennis hebben van de etiketteringsvereisten en ook voldoende capaciteit hebben om folders (b) en posters (a) te maken. Voorverpakte levensmiddelen zonder de vereiste etikettering mogen nooit rechtstreeks aan eerstelijnsorganisaties worden verstrekt. Correcte voedselinformatie moet altijd de consument bereiken!

#### 4.4.3 Niet-voorverpakte voedingsmiddelen

Consumenten moeten op zijn minst informatie krijgen over allergenen. Deze informatie kan mondeling of schriftelijk worden verkregen. Deze twee methoden worden uitgelegd in de circulaire over allergeneninformatie. In sommige gevallen is ook andere informatie vereist, zoals een houdbaarheidsdatum of verpakkingsdatum. Meer informatie over de etikettering van niet-voorverpakte levensmiddelen is beschikbaar op de website van het FAVV: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen > Voorverpakte levensmiddelen voor onmiddellijke verkoop / geleverd in kleine hoeveelheden. Daarnaast is het raadzaam om de consument voldoende informatie te verstrekken voor een veilig en juist gebruik van het levensmiddel (bv. bewaartemperatuur of, indien van toepassing, gebruiksaanwijzing). De informatie moet door de donor (bv. een supermarkt, een bakker, enz.) schriftelijk worden meegedeeld (op de verpakking, op een etiket dat erop is aangebracht of in documenten die de levensmiddelen altijd vergezellen) aan de ontvanger (bv. de eerstelijnsorganisatie), zodat deze in staat is de verplichte voedselinformatie aan de consument te verstrekken (ten minste informatie over allergenen). De informatie moet worden verstrekt in de taal of talen van het taalgebied waar het levensmiddel wordt verkocht.

#### 4.4.4 Bereide gerechten en producten

Wanneer een consument gaat eten in een ondersteunende organisatie of een eerstelijnsorganisatie die voedingsmiddelen aanbiedt voor onmiddellijke consumptie ter plaatse, moet de consument op zijn minst informatie kunnen krijgen over allergenen. Deze informatie kan schriftelijk of mondeling aan de consument worden gegeven (zie circulaire over allergeneninformatie). Voor bereide gerechten en producten die uitsluitend door de horeca en grootkeukens verpakt worden met het oog op overhandiging aan een eerstelijnsorganisatie of een ondersteunende organisatie die ze snel (eventueel na heropwarming) aanbiedt voor consumptie ter plaatse (bv. sociaal restaurant, winteropvang of nachtopvang voor daklozen, . . .), hoeft de schenker (de horecagelegenheid of buurtkeuken) enkel de allergeneninformatie en de houdbaarheidsdatum schriftelijk te vermelden (op de verpakking, op een etiket dat op de verpakking wordt aangebracht of in documenten die de voedingsmiddelen steeds



vergezellen). Natuurlijk kan de donor de ontvanger meer informatie geven om een veilig gebruik van het levensmiddel te garanderen (bijv. speciale voorwaarden voor opslag of gebruik). De informatie moet worden verstrekt in de taal of talen van het taalgebied waar het levensmiddel zal worden gebruikt.

#### 4.4.5 Diepvriesproducten

Informatie over de etikettering van diepvriesproducten is opgenomen in de [procedure voor vrieswinkels](#).

### 4.5 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is essentieel om snel en effectief de nodige actie te kunnen ondernemen als de voedselveiligheid in gevaar komt. De wetgeving bevat gedetailleerde bepalingen over dit onderwerp. De ontwikkeling van een traceerbaarheidssysteem vergt de nodige inspanningen van de bedrijven.

Om donaties aan te moedigen, bepaalt de wetgeving dat bij donaties een flexibeler vorm van traceerbaarheid mag worden toegepast, zonder echter af te wijken van de voedselveiligheidsvoorschriften:

- Bij leveringen aan eerstelijnsorganisaties en ondersteunende organisaties volstaat voor de registratie van de uitgaande producten de lijst van vestigingseenheden van de eerstelijnsorganisaties en ondersteunende organisaties waaraan wordt geleverd.
- Voor eerstelijnsorganisaties en ondersteunende organisaties volstaat voor het registreren van de inkomende producten de lijst van vestigingseenheden waarvan de producten afkomstig zijn.

Bovengenoemde lijsten moeten regelmatig worden bijgewerkt en tot ten minste twee jaar na de laatste donatie worden bewaard.

Deze flexibelere traceerbaarheid voor gedoneerde voedingsmiddelen betekent dat er weinig gegevens in het OUT-register van de donor staan. Als een product uit de handel wordt genomen of wordt teruggedroepen, moeten donoren ook alle eerstelijns- en ondersteuningsorganisaties op hun lijst informeren. De eerstelijns- en ondersteunende organisaties moeten op hun beurt de verstrekte eerstelijnsorganisaties en consumenten informeren in het geval van een terugroepactie. Hoe minder gegevens er in het OUT-register staan, hoe breder de communicatie zal moeten zijn, met als gevolg dat meer producten dan nodig zullen moeten worden teruggedroepen. De opname van productidentificatie (bv. vervaldatum, batchnummer, enz.) in de registers maakt een beperktere terugtrekking of terugroeping mogelijk.





#### 4.6 Bijlage

In het document “Maximale houdbaarheid per levensmiddelencategorie” op onze website vindt u een niet-limitatieve lijst van levensmiddelen die u kunt gebruiken als richtlijn voor het [beoordelen van de houdbaarheid van levensmiddelen zodra hun MDD is overschreden](#).