Procedure voor voedselhulporganisaties om levensmiddelen in te vriezen

Samenvatting:

Dit document beschrijft de stappen die nodig zijn om voedingsmiddelen in te vriezen voor herdistributie ten behoeve van voedselhulp. Het bevat essentiële aanbevelingen en procedures om de voedselveiligheid te garanderen en te voldoen aan de wettelijke verplichtingen.

De belangrijkste onderdelen zijn

- **Minimumcondities voor invriezen**: Criteria voor goed invriezen, inclusief temperatuurnormen en verpakking.
- **Etikettering**: Verplichte informatie die op diepvriesproducten moet worden vermeld.
- **Invriesprocedure**: Instructies voor donoren, transport en opslag van producten.
- **Opslag en distributie**: Voorschriften voor het beheer van diepvriesproducten totdat ze aan verenigingen of eindgebruikers worden geleverd.
- **Traceerbaarheid**: Vereenvoudigde eisen voor het traceren van ingevroren partijen.

Deze gids is bedoeld om de samenwerking tussen donoren, logistieke platforms en voedselhulporganisaties te vergemakkelijken en tegelijkertijd de kwaliteit en veiligheid van het herverdeelde voedsel te garanderen.

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

Inhoudstafel

Samenvatting: 1

Minimumvoorwaarden voor invriezen 2

Etikettering 3

Procedure voor het groepsgewijs invriezen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong 4

Invriezen bij de donor 4

Ophalen of afleveren 4

Opslag door het Loco-plateform 5

Distributie aan voedselhulporganisaties 6

Distributie aan eindverbruikers 6

Samenvatting 6

Voor donoren (bv. supermarkten, enz.) is het niet altijd mogelijk om donaties te organiseren voor het einde van de houdbaarheidsdatum. Daarom kunnen voedingsmiddelen onder bepaalde voorwaarden worden ingevroren. Het invriezen van voedsel voor donatie kan worden uitgevoerd door donoren of door eerstelijns- en ondersteuningsorganisaties. Donoren moeten een duidelijk onderscheid maken tussen voedsel bestemd voor donatie en voedsel bestemd voor het traditionele distributiesysteem (bv. in een andere (ruimte van de) vriezer, in een verzegelde doos waarop staat dat het voedsel bestemd is voor eerstelijns- of ondersteuningsorganisaties, in een andere ruimte, enz.)

Minimumvoorwaarden voor invriezen

- Levensmiddelen (bijv. vlees of zeevruchten) die al ingevroren en ontdooid zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Invriezen moet zo snel mogelijk gebeuren en niet later dan de houdbaarheidsdatum (BBD).
- Voedingsmiddelen moeten zo snel mogelijk een kerntemperatuur van -18°C of kouder bereiken. Daarom moet het invriezen plaatsvinden in geschikte faciliteiten met voldoende capaciteit. Levensmiddelen mogen niet op elkaar gestapeld worden of een groot volume hebben, zodat er een goede luchtcirculatie in de vriezer is. Hierdoor kan het voedsel zo snel mogelijk invriezen. Zodra het voedsel een kerntemperatuur van -18°C heeft bereikt, kan het hoger worden gestapeld.

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

- Ingevroren voedsel moet altijd worden bewaard bij -18°C of kouder. Een korte opwaartse schommeling onder bepaalde omstandigheden (zoals tijdens transport, enz., op voorwaarde dat dit geen gezondheidsrisico inhoudt) is toegestaan, maar mag niet meer dan 3°C bedragen.
- Voedingsmiddelen moeten in geschikte recipiënten worden verpakt.
- Voedingsmiddelen worden minstens 48 uur in de diepvriezer bewaard voordat ze opnieuw aan de consument worden uitgedeeld (om een kerntemperatuur van -18°C te garanderen).
- Ingevroren voedingsmiddelen worden als volgt verdeeld.

Als de levensmiddelen niet aan de temperatuurvoorschriften voldoen of als bevroren levensmiddelen tekenen van ontdooiing vertonen, moeten de levensmiddelen :

- bij ontvangst worden geweigerd, of

- direct worden verwerkt (bv. bereiding met een verhittingsstap) als dit mogelijk is zonder risico voor de gezondheid, of

- op passende wijze worden vernietigd.

Etikettering

Wanneer levensmiddelen worden ingevroren voordat ze worden weggegeven, moet naast de verplichte informatie die specifiek is voor voorverpakte levensmiddelen, ten minste de volgende informatie worden weergegeven:

- de invriesdatum: “product ingevroren op (datum)”.
- de woorden “onmiddellijk na ontdooien te consumeren”.
- (optioneel) een nieuwe houdbaarheidsdatum (“Ten minste houdbaar tot”), die de oorspronkelijke houdbaarheidsdatum van het levensmiddel vervangt, zonder de consument te misleiden. Het is de verantwoordelijkheid van de operator die het product invriest om een houdbaarheidsdatum vast te stellen die geen risico vormt voor de voedselveiligheid. Richtlijnen voor de houdbaarheid van producten die op de houdbaarheidsdatum zijn ingevroren.

De hierboven beschreven informatie moet worden aangebracht door degene die de levensmiddelen invriest. Ze mogen worden aangebracht op de verpakking of op een etiket dat zodanig aan de verpakking is bevestigd dat het niet kan worden verwijderd of losgemaakt (bijvoorbeeld in geval van condensatie). Wanneer deze informatie wordt aangebracht, moet de informatie op het originele etiket zichtbaar en leesbaar blijven.

Maar om bijvoorbeeld supermarktdonaties te vergemakkelijken, kunnen de te doneren voedingsmiddelen elke dag in een verzegelde doos (bijv. met plakband) worden verzameld en ingevroren. Al het voedsel in een doos wordt op dezelfde dag ingevroren.

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

Op deze doos moeten ten minste de bovenstaande aanwijzingen worden vermeld. Als voor deze methode wordt gekozen, moet de eerstelijnsorganisatie of de ondersteunende organisatie zelf de bovenstaande informatie op elke afzonderlijke verpakking aanbrengen op een manier die niet kan worden verwijderd (bv. de markering kan niet vervagen) en die niet kan loskomen (bv. de sticker/het etiket kan niet loskomen door condensatie). Elke consument heeft recht op bovenstaande minimale etiketteringsinformatie!

Als diepvriesvoedsel wordt gedoneerd aan een eerstelijnsorganisatie of een ondersteuningsorganisatie die het na bereiding of verwerking snel ter plaatse aanbiedt voor consumptie (bijv. sociaal restaurant, verzorgingstehuis, enz.), moet het als zodanig worden geëtiketteerd.

Deze informatie moet worden gegeven in de taal of talen van het taalgebied waar het diepvriesvoedsel wordt herverdeeld, bijvoorbeeld aan de consument of het sociaal restaurant.

Procedure voor het groepsgewijs invriezen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Invriezen bij de donor

Als de donor producten zelf invriest,

- De producten worden ingevroren en geleverd in verzegelde partijen. Bijvoorbeeld :
  - 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 hun houdbaarheidsdatum.
  - Idealiter bevat elke verzegelde partij producten met dezelfde houdbaarheidsdatum.
  - Anders, als er producten met verschillende houdbaarheidsdata in dezelfde verzegelde partij zitten, wordt de verzegelde partij niet later ingevroren dan de dag die overeenkomt met de kortste houdbaarheidsdatum in de verzegelde partij.

Ophalen of afleveren

- Het ophalen of afleveren van de producten in de magazijnen van Loco, waarbij elke onderbreking van de koelketen wordt vermeden of beperkt.
- Elke verzegelde partij in ondeelbaar.

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

- 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.
  - De lijst van instellingen waarvan de liefdadigheidsinstelling zich bevoorraadt en de lijst van instellingen waaraan dit voedsel wordt geschonken, maakt het mogelijk om te voldoen aan de traceerbaarheidsvereisten van de ontvanger.

Opslag door het Loco-plateform

n 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 speciaal daarvoor bestemde ruimte in de koelruimte:

ZONE DON CONGÉLATION

- ZONE DE CONGÉLATION POUR LES DONS ALIMENTAIRES DESTINÉE À ÊTRE CONGELÉE POUR DON ULTÉRIEUR

Contact de l'association en cas d'urgence	Contact du responsable magasin.
Nom : _____	Nom : _____
GSM : _____	GSM : _____
Mail : _____	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.

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

- Verzegel de partij met gekleurd plakband.

Distributie aan voedselhulporganisaties

- De herverdeling van batches aan verenigingen wordt gewogen volgens hun logistieke capaciteit om diepvriesproducten 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.
    - In alle andere gevallen moet voor elke overdracht van een partij een volledig traceerbaarheidsdocument worden ingevuld.

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 (bijvoorbeeld een paneel op de verdeeltafel van de voedselpakketten).

De Loco verbindt zich ertoe alle mogelijke middelen in te zetten om deze communicatie te vergemakkelijken.

Samenvatting

Logistique Collaborative ASBL
https://www.loco.brussels/
info@loco.brussels
+32488912910

INVRIEZEN VAN VOEDSELDONATIES

PRAKTISCHE FICHE – DIEPVRIESZONE

LOGISTIQUE COLLABORATIVE
info@loco.brussels

IK MAG INVRIEZEN

✓ *Producten die **nog nooit eerder ingevroren** zijn /* ✓ *Producten die **UITERLIJK OP DE DAG VAN DE TGT (DLC)** worden ingevroren*

IK VRIES NIET IN

❌ *Producten die al ingevroren en opnieuw ontdooid zijn /* ❌ *Bedorven of twijfelachtige producten (geur, uitzicht) /* ❌ *Producten met **onderbreking van de koudeketen***

WANNEER INVRIEZEN ?

ZO SNEL MOGELIJK
NOOIT NA DE TGT (DLC)
*Gemengde loten → rekening houden met de **kortste TGT***

HOE INVRIEZEN ?

*Doel : **–18°C IN DE KERN***
✓ *Geschikte en krachtige diepvriezer*
❌ *Niet stapelen voor volledige invriezing*
✓ *Stapelen **nadat –18°C is bereikt***

***Minstens 48 uur** bewaren voor herverdeling*

TEMPERATUREN

*Opslag : **–18°C of kouder***
*Korte tolerantie : **max +3°C***
❌ *Gedeeltelijke ontdooid product = NIET OPNIEUW INVRIEZEN*

MAXIMALE BEWAARTERMIJN

Vlees & gevogelte : 4 maanden
Vis & kant-en-klare maltijden : 2 mois

Zo snel mogelijk verdelen

LOGISTIQUE COLLABORATIVE
info@loco.brussels

🏷️ *VERPLICHTE ETIKETTERING*

📅 *Ingevroren op : .....*
⚠️ ***ONMIDDELLIJK CONSUMEREN NA ONTDOOIEN N***
✔️ *Oorspronkelijk etiket blijft* ***zichtbaar***

📦 *Invriezen per lot :*

- *Zelfde invriesdatum*
- *Lot verzegeld*
- ***Individuele etikettering voor verdeling aan de consument***

🚚 *TRANSPORT & ONTVANGST*

✔️ *Koudeketen* ***NIET onderbroken***
✔️ *Loten zijn* ***ondeelbaar***
🌡️ *Temperatuurcontrole bij aankomst*

❌ *Indien niet conform :*
➡️ *Weigeren*
➡️ *Onmiddelijk verweken (indien veilig)*
➡️ *Vernietigen*

👥 *INFORMATIE VOOR DE CONSUMENT*

De consument moet weten :
✔️ *Datum van invriezen*
✔️ *Vermelding «* ***onmiddellijk consumeren na ontdooien*** *»*

📢 *Via etiket, informatieblad of zichtbare affichage*

🚨 *BIJ TWIJFEL*
⛔ *NIET INVRIEZEN*
📦 *Product afzonderen*
📞 *Verantwoordelijke contacteren*

📌 *GOUDEN REGEL*
🧠 ***Slecht ingevroren product = niet verdeelbaar product***