



Procedure voor winkels om levensmiddelen in te vriezen

Samenvatting:

Dit document beschrijft een duidelijke en gedetailleerde procedure voor winkels die voedingsmiddelen willen invriezen voor donatie. Het beschrijft de stappen en regels die gevolgd moeten worden om de voedselveiligheid te garanderen en tegelijkertijd de her distributie van producten te vergemakkelijken.

De belangrijkste hoofdstukken behandelen :

- **Minimumvoorwaarden voor invriezen:** Normen met betrekking tot temperaturen, tijden en verpakking voor effectief en veilig invriezen.
- **Etikettering:** Minimumvereisten voor diepvriesproducten, zoals invriesdata en consumenteninformatie.
- **Traceerbaarheid:** Vereenvoudigde vereisten voor het traceren van producten die bestemd zijn voor liefdadigheidsorganisaties.

Deze gids is bedoeld om winkels aan te moedigen bij te dragen aan voedselhulp door te voldoen aan wettelijke verplichtingen en tegelijkertijd voedselverspilling tegen te gaan.



Inhoudstafel

Samenvatting:	1
Minimumvoorwaarden voor invriezen	2
Etikettering	3
Traceerbaarheid	4
Samenvatting	4

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.
- 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 levensmiddelen worden zo snel mogelijk gedistribueerd met een maximum van :
 - o 4 maanden na invriezen voor vlees van hoefdieren en gevogelte,
 - o 2 maanden na invriezen voor vis, kant-en-klare levensmiddelen en andere levensmiddelen.

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:

- o de invriesdatum: "product ingevroren op (datum)".
- o de woorden "onmiddellijk na ontdooien te consumeren".
- o (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 (= **batch invriezen**). Al het voedsel in een doos wordt op dezelfde dag ingevroren. 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.

Traceerbaarheid

Ter herinnering, als de donatie bestemd is voor een liefdadigheidsorganisatie, kan de traceerbaarheid flexibeler worden gemaakt: de lijst van instellingen waaraan het voedsel wordt gedoneerd, kan worden gebruikt om te voldoen aan de traceerbaarheidseisen van de donor.

Samenvatting



INVRIEZEN VAN VOEDSELDONATIES

PRAKTISCHE FICHE – DIEPVRIESZONE

● 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

VERPLICHTE ETIKETTERING

 17 Ingevroren op :

 **ONMIDDELIJK 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

➡ Onmiddellijk 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**