

## THT in de praktijk

### Voedsel dat over de datum is

Soms zit er in een pakket voedsel dat over de datum is. Toch is dat voedsel nog prima te eten. En je wordt er zeker niet ziek van! In dit stuk leggen we uit hoe dat zit.

### Tenminste Houdbaar Tot

THT betekent Tenminste Houdbaar Tot. Het voedsel is dus tenminste tot die datum goed. Maar vaak nog veel langer. Eigenlijk is de THT een soort garantie. Het voedsel is dan 100% in orde zoals de fabrikant bedoelt. De smaak, de kleur, de geur. Lekker knapperig of juist smeuiig.

### Een paar voorbeelden

Hieronder staan zomaar twee voorbeelden:

- Blikgroente

Neem een blik boontjes met THT 20 juni 2012. Bederven die boontjes op 20 juni 2012 om precies 12 uur 's nachts? Welnee, die zijn nog prima te eten! Vaak een jaar later nog!

- Koekjes

Hetzelfde geldt voor koekjes. Ook die bederven echt niet van de ene dag op de andere. Misschien zijn ze alleen iets minder knapperig na een paar weken.

### Dus ik kan het echt nog eten?

Ja, al het voedsel dat in het pakket zit, is nog goed. U wordt er niet ziek van. De Voedselbank controleert dat. En we hebben het uit laten zoeken door mensen die alles weten van voedsel: de Voedsel- en Warenautoriteit.

### De Voedsel- en Warenautoriteit (VWA)

Deze organisatie controleert de voedselkwaliteit in Nederland. Zij hebben voor de voedselbank alles op een rijtje gezet. En gezegd waar wij op moeten letten. Een uitgebreid overzicht staat op bladzijde 2. Hieronder staat het in het kort.

### Gezond verstand

De meeste producten zijn nog (lang) na de THT te gebruiken. Twee voorwaarden:

- De verpakking is in orde (niet kapot)
- Het voedsel ziet er goed uit, voelt en ruikt zoals je zou verwachten.

Vroeger bestond de THT niet. Toen gebruikte men zijn gezonde verstand: ziet het product er nog goed uit? Ruikt en smaakt het nog goed?

### De uitzonderingen

Er zijn producten die na de THT niet meer te gebruiken zijn. Bijvoorbeeld vers vlees en verse vis. Op deze producten staat bijna altijd een TGT datum (Te Gebruiken Tot). Onderaan op bladzijde 2 (onder het rode kopje) staan de producten waar dit voor geldt.

### Vragen of opmerkingen?

Geef ze door op het uitgiftepunt.

## Houdbaarheidsdatum; bijlage richtlijn Voedsel en Waren autoriteit (VWA)

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidsdatum
<b>Zeer lang houdbaar</b>			
Zout			tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Suiker			
mie, macaroni, spaghetti	droge pastaproducten	mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	
koffie, thee			
Rijst			
instant poeder, vetarm	koffie, kruidenmix, pudding		
UHT-verpakte en flessen frisdrank, vruchtensap		smaak kan achteruit gaan	
volconserven, blik/glas	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	roestvorming blik / doppen. Gasvorming (bolstaan).	
siroop, stroop			
snoep, hard	lollies, zuurtjes		
<b>Lang houdbaar</b>			
meel			tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
droge koekjes		muf, mijt	
muesli, ontbijtgranen, cornflakes			
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)			
chips, zoutjes, pinda's			
olie, frituurvet		rans worden van het vet	
instant poeder, vet	soep, melkpoeder		
snoep, zacht	met vulling, chocolade, drop		
fritessaus, mayonaise, ketchup			
UHT-verpakte houdbare melk, vla		omgevingsgeur kan door verpakking treden	
<b>Beperkt houdbaar</b>			
brood, roggebrood, afbakbrood			THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Kaas		muf, schimmel, rans worden van het vet	
cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek			
margarine, boter		rans worden van vet	
halfconserven (haring, mosselen,)	koeling vereist	gisting	
diepvriesproducten		uitdroging, rans worden van vet	
<b>Kort houdbaar</b>			
vers vlees, kip, vis vleeswaren			NOOIT na THT datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren!
gebak	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling onder 7°C vereist. In een aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4°C	bacteriegroei (eventueel schimmel en bederf)	
gekoelde maaltijden, salades			
dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren			
versgeperste vruchtensap			
gesneden groenten			
aardappelen, groente en fruit (vers)			