

Houdbaarheid controleren kunnen we zelf

www.radartv.nl

vrijdag 29 januari 2016

Polluitslag

Kan ik dit nog eten? Bij die vraag laat een overgrote meerderheid zich níet leiden door de uiterste houdbaarheidsdatum die op de verpakking staat.

84 procent van de ruim 1500 pollrespondenten zegt zelf te kijken, ruiken of proeven of een product nog goed is. De overige 16 procent houdt zich wel aan de datum op de verpakking: wat over de datum is, wordt resoluut weggegooid.

Is weggoeien nodig? In principe niet: we hebben het heel lang zonder weten te redden, en ook nu is een datum niet altijd verplicht. Het ministerie van Economische Zaken laat weten dat pas sinds 1992 in de Warenwet Etikettering Levensmiddelen staat dat op een product een uiterste houdbaarheidsdatum vermeld moet worden, óf een aanduiding die aangeeft van welke partij het afkomstig is.

TGT en THT

Er bestaan twee verschillende houdbaarheidsaanduidingen. TGT staat voor 'te gebruiken tot' en staat op producten die je maar kort kunt bewaren, vlees en vis. Na die datum is de veiligheid van het product niet meer gegarandeerd. THT staat voor 'ten minste houdbaar tot'. Bij gekoelde producten (denk aan zuivel) staat dit gelijk aan TGT.

Ongekoelde producten met een THT-datum zijn na de aangegeven datum gewoon nog te eten. Het product kan anders van bijvoorbeeld structuur, kleur of smaak zijn, maar je kunt het doorgaans nog zonder gevaar eten. Deze producten met een THT-datum mogen, op verantwoordelijkheid van de verkoper, nog gewoon verkocht worden.

Houdbaarheidsdatum geschrapt

Er zijn ook producten waarbij een houdbaarheidsdatum niet verplicht is, zoals bij (onverwerkte) verse groente en fruit, aardappelen, drank met meer dan 10 procent alcohol, zout, suiker en kauwgom. Om voedselverspilling tegen te gaan, wil de overheid deze lijst uitbreiden met bijvoorbeeld pasta, rijst en koffie. Oftewel: producten die

nagenoeg niet over de datum kunnen raken. Het is in zo'n geval zonde dat ze, puur door regelgeving, toch in de prullenbak terecht komen. Dit voorstel staat op momenteel op de agenda van de Europese Commissie.

Voedselverspilling

We gooien jaarlijks zo'n 47 kilo voedsel weg per persoon. Met 38 procent van de totale voedselverspilling, zijn consumenten Wij zijn als consumenten de grootste verspillers: we zijn verantwoordelijk voor maar liefst 38 procent van de totale voedselverspilling in Nederland. 15 procent van de voedselverspilling wordt veroorzaakt door houdbaarheidsdata op verpakkingen. Zonde, want weggooien (en vervangende producten kopen) kost geld én we zijn allemaal bekend met het voedseltekort dat wereldwijd aan de lopende band levens eist. Het is dus geen gek idee om wat vaker je eigen beoordelingsvermogen boven de geprinte datum te stellen.