

BEWAARTERMIJN |

BEDERFELIJKE

PRODUCTEN |

Helder en kleurrijk
over voedselveiligheid



| BEWAARTERMIJNEN

Op de etiketten van vrijwel alle producten in de Nederlandse voedingsbranche staat een houdbaarheidsdatum aangegeven. Superhandig, maar betekent dit ook dat een product altijd tot die datum bewaard mag worden? Het antwoord is nee! Zodra een bederfelijk product bijvoorbeeld wordt geopend of bereid, verandert in de meeste gevallen de wettelijke bewaartermijn.

Benieuwd hoe lang een product bewaard mag worden? In deze folder leggen we uit hoe je de bewaartermijn kunt beoordelen.

| BEGRIPPENLIJST



Ten minste houdbaar tot

Het product is houdbaar tot en met deze datum.

THT



Te gebruiken tot

Het product is houdbaar tot en met deze datum. TGT wordt gebruikt op risicovolle producten. Besteed extra aandacht aan dit product.

TGT



Koel bewaren

Deze producten hoeven niet in de koelkast, maar bewaar je op een donkere, koele plek met een maximum van circa **20°C**.

KOEL



Gekoeld bewaren

Deze producten bewaar je in de koelkast op een maximum temperatuur van **7°C**.

GEKOELD



Beperkt houdbaar

Staat er op het etiket 'na openen beperkt houdbaar' en 'na openen gekoeld bewaren'? Dan geldt een bewaartermijn van 48 uur.

BEPERKT

| HOUBAARHEID BEOORDELEN



CONTROLEER HET ETIKET

In de basis geldt dat alle bederfelijke (= verplicht gekoelde) producten die zelfbereid, geopend, aangesneden, uitgeschonken, teruggekoeld, e.d. zijn, 48 uur houdbaar zijn bij max. 7°C of 72 uur houdbaar zijn bij max. 4°C.

Maar let op: staat er een andere bewaartermijn op het etiket, *bijvoorbeeld: 'na openen 5 dagen gekoeld houdbaar'*, dan is deze informatie altijd leidend!



SENSORISCH BEOORDELEN

Hoewel er algemene richtlijnen bestaan voor de bewaartermijnen van producten, blijft een sensorische beoordeling zeer belangrijk. Ook bij producten die zich nog binnen de bewaartermijn bevinden, kan er bederf optreden. Kijk, ruik en proef dus!

DKW PRODUCTEN

In tegenstelling tot bederfelijke producten geldt voor Droge Kruideniers Waren (DKW-producten) zoals bijvoorbeeld spaghetti, bloem en kruiden dat de bewaartermijn niet verandert na opening, tenzij het etiket een andere termijn aangeeft. Belangrijk is wel dat deze producten na opening goed worden verpakt. Sommige DKW-producten vermelden geen houdbaarheidsdatum meer zoals zout, azijn, peper etc. In alle gevallen geldt: kijk, ruik en proef!

TIP Zet op DKW producten zonder een houdbaarheidsdatum, een openingsdatum. Zo kun je beter in de gaten houden of een product niet te lang openstaat en of de kwaliteit en of smaak hiervan achteruit is gegaan.

ZELF INVRIEZEN VAN PRODUCTEN

De bewaartermijn voor zelf invriezen is wettelijk niet vastgelegd. Dit betekent dat als je een product invriest, zelf mag bepalen welke houdbaarheidstermijn het product heeft, mits deze correct opgeslagen wordt (goed verpakt en bij een

temperatuur van minimaal $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$). Let wel op dat de kwaliteit van het product slechter wordt bij langer bewaren.

LET OP!

Zodra je een ingevroren product hebt ontdooid, mag je het nog maximaal 48 uur gebruiken.

VACUMEREN

Wanneer je besluit zelf producten te vacumeren, zorgt dit niet een langere versheid van producten, maar niet voor langere houdbaarheid. Ook voor zelf gevacumeerde, bederfelijke producten geldt dat deze 48 uur bij max. 7°C of 72 uur bij max. 4°C bewaard mogen worden, tenzij jij of de leverancier kan aantonen dat een langere houdbaarheid mogelijk is.

UITZONDERINGEN OP HOUDBAARHEID

Als uitzondering op de regel geldt dat in de Hygiëncode voor de horeca staat beschreven dat harde kazen en zure zuivelproducten bijvoorbeeld yoghurt, kwark en karnemelk, langer bewaard mogen worden dan de aangegeven THT op het etiket. Deze producten moeten sensorisch beoordeeld worden.

WISSEL VAN MERK!



Staat er op het etiket van bijvoorbeeld je fles ketchup dat deze na openen beperkt houdbaar is (= 48 uur), maar wil je die liever langer bewaren? Kijk dan eens naar het etiket van een ander merk. Het kan goed zijn dat andere ketchups 3 maanden of zelfs tot het einde van de THT houdbaar zijn. Door te wisselen van merk kun je wellicht het product langer bewaren!

| BACTERIOLOGISCH ONDERZOEK

Het is goed mogelijk dat sommige producten langer houdbaar zijn dan de bewaartermijn voorschrijft. Dit dient echter altijd aantoonbaar aanwezig te zijn op locatie. Zo kan er een document van de leverancier aanwezig zijn over een verlengde houdbaarheid. Maar je kunt bijvoorbeeld ook bacteriologisch onderzoek laten uitvoeren naar de houdbaarheid van een zelfbereid product. Producten die na onderzoek en/of door een document van de leverancier langer houdbaar zijn dan het etiket of de algemene regels voorschrijven, zie je vaak ook terug op de bewaarkaart van een bedrijf.


Benieuwd naar de mogelijkheden op dit gebied? Ook daarbij helpt Sensz je graag!

| MEER INFORMATIE

Heb je na het lezen van deze informatie nog vragen of advies nodig? Het Team van Sensz staat voor je klaar.

Neem geheel vrijblijvend contact met ons op! We zijn je graag tot dienst.

Neem ook eens een kijkje in onze [webshop](#) voor producten om voedselveilig te kunnen werken.

 **035 – 678 09 17**

 servicedesk@sensz.nl



Deze folder is een uitgave van Sensz B.V.

www.sensz.nl

Beeld:

Thomas Dorff Fotografie

PEXELS

Bronnen:

Hygiëncode voor de horeca 2016

Gepubliceerd:

27 mei 2020