

# Hoe lang zijn uw zelf bereide gerechten houdbaar?



**U verkoopt 'in huis bereide gerechten' die u vooraf portioneert en verpakt óf in bulk aanbiedt. In dit laatste geval snijdt of schept u op vraag van de klant. Voor beide mogelijkheden rijst de vraag: bent u verplicht een houdbaarheidsdatum op uw bereiding vast te pinnen en zo ja, hoe berekent u die? Veronique Bert, voedseladviseur bij Buurtsuper.be, licht een en ander toe.**

“Het makkelijkst op het vlak van informatieverstrekking is de verkoop in bulk”, zegt Veronique Bert. “Bij die wijze van verkoop hoeft u de klant geen houdbaarheidsdatum en zelfs geen indicatie van de houdbaarheid te geven. De klant mag ervan uitgaan dat de bereiding vers werd gemaakt en wordt geacht het aangekochte product optimaal te bewaren tot verbruik. Dit is eenzelfde logica als deze die geldt voor kazen en vleeswaren ‘vers van het mes’. Wat de winkelier op vraag van de klant wél moet kunnen voorleggen is de allergeneninformatie. Die mag mondeling worden verstrekt. Iets ingewikkelder liggen de kaarten bij geportioneerde en voorverpakte bereidingen. Die moeten worden geëtiketteerd en op dit etiket is onder meer een uiterste consumptiedatum verplicht.”

### **Gezond verstand, maar geen nattevingerwerk**

Een voedingshandel die zelf bereide gerechten verkoopt, mag de uiterste consumptiedatum niet ‘op goed geluk’ bepalen, zoals gebruikelijk is bij consumenten thuis.

De basis om de uiterste consumptiedatum (UCD) te bepalen van een bereiding die in de winkel werd voorverpakt, is gezond verstand: het ingrediënt met de kortste houdbaarheid bepaalt de uiterste consumptiedatum van het gerecht. Net zoals een ketting maar zo sterk kan zijn als haar zwakste schakel. Een product waarvan de UCD binnen 2 dagen wordt bereikt, kan uiteraard geen UCD van 3 dagen krijgen nadat het in individuele bakjes werd verdeeld of werd verwerkt in een bereiding.

### **Wetenschappelijk bepaalde houdbaarheid**

De meest nauwkeurige manier om de houdbaarheid van een bereiding te achterhalen, is aan een labo een staal bezorgen voor microbiologische analyse. Het meest nauwkeurig, maar helaas ook de duurste methode. En als u dit voor elke bereiding moet doen wordt ‘duur’ al snel ‘onbetaalbaar’. “Gelukkig mogen houdbaarheidstesten worden uitgevoerd per productgroep (salades, pastaberei-

dingen, vleesbereidingen ...). Een test per product is dus niet verplicht”, nuanceert Veronique Bert. “In de praktijk selecteert men dan de meest gevoelige bereiding uit de categorie voor een labotest. Bij vleesbereidingen bijvoorbeeld zal dit vol-au-vent zijn, omdat kip koken en afkoelen een delicaat procedé is. De labotest bestaat erin dat er gedurende de houdbaarheidsperiode regelmatig bacteriologische analyses worden uitgevoerd.”

### **Wettelijk bepaalde houdbaarheid**

Een alternatief voor de dure labotests is de wettelijk toegelaten houdbaarheid. Dat is een zeer korte uiterste houdbaarheid namelijk 48 uur voor vleesbereidingen en 3 dagen vanaf de productiedatum voor andere producten. Wenst u een langere houdbaarheid aan uw bereiding toe te kennen, dan moet u die langere houdbaarheid kunnen bewijzen en dit kan alleen met microbiologische analyse in een labo.



Veronique Bert,  
voedseladviseur bij Buurtsuper.be

Meer weten? Raadpleeg online de autocontrolegrids van uw sector via [www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen](http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen)