

Houdbaarheidsdatum nodigt uit tot verspilling

Veel levensmiddelen vormen na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum geen direct gevaar voor de gezondheid en kunnen nog goed gebruikt worden. Wie toch weggooit – wat jongeren meer doen dan ouderen – is een dief van eigen portemonnee en belast het milieu.

Er zijn verschillende redenen om een datum-aanduiding op verpakkingen van levensmiddelen te plaatsen (Consumentenbond, 2006; Versluis, 2004). De eerste reden is de volksgezondheid. Nogal wat producten kunnen, als ze bedorven zijn, een gevaar voor de gezondheid opleveren. Een datum-aanduiding kan dan bescherming bieden (Voedsel en Waren Autoriteit, 2006b). Maar veel levensmiddelen en drinkwaren zijn veel minder snel bedorven en zijn langer en soms zelfs zeer lang houdbaar, mits goed bewaard: droog, of diepgevroren, of donker, al naar gelang het product. Van gezondheidsrisico's is niet snel sprake, wel kan de smaak achteruit gaan. De producten kunnen uitdrogen, muf worden of rans. Voor deze lang(er) houdbare producten kan de producent na de aangegeven datum de kwaliteit niet meer garanderen. Datum-aanduidingen dwingen de detailhandel om steeds een zo vers mogelijk product aan te bieden. Mede door die datum zal de detaillist meer op regelmatige doorstroming van levensmiddelen bedacht zijn (*first in–first out*). Maar door de datum-aanduiding worden ook producten weggegooid omdat zij over de datum zijn, terwijl dat vaak niet nodig is. Studenten van Wageningen Universiteit bogen zich over de betekenis van de houdbaarheidsdatum voor producent, winkelier en consument. Hoogenraad et al. (2006) deden een kwalitatief onderzoek naar de houdbaarheidsdatum van lang houdbare producten. Ariesen et al. (2006) onderzochten het weggooigedrag ten aanzien van korter houdbare levensmiddelen. In beide onderzoeken vormde het belang van de consument – en in het bijzonder diens financiële belang – uitgangspunt. Voordat nader op de resultaten van de onderzoeken wordt ingegaan, volgt een uiteenzetting over de verschillende soorten houdbaarheidsdatum.

Twee soorten data

Alle voorverpakte levensmiddelen en drinkwaren – enkele uitzonderingen als wijn, azijn, keukenzout

daargelaten – bevatten een datumaanduiding. Dat is ofwel een uiterste consumptiedatum, ofwel een datum van minimale houdbaarheid. De eerste wordt aangeduid met 'te gebruiken tot...' (de TGT-datum). Deze wordt aangebracht op zeer bederfelijke levensmiddelen die na een korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de gezondheid van de mens kunnen veroorzaken, zoals vers vlees, verse vis, kip, gesneden groente. De producent van het levensmiddel bepaalt zelf of zijn product zeer bederfelijk is en dus of de uiterste consumptiedatum moet worden vermeld. Bij deze beoordeling kijkt hij naar de kwaliteit en deugdelijkheid van de grondstoffen, naar de hygiënische omstandigheden tijdens de bereiding van het product en naar de wijze waarop het product moet worden bewaard. Dit laatste moet op de verpakking vermeld staan (Voedsel en Waren Autoriteit, 2006b). Producten die langer houdbaar zijn krijgen een aanduiding 'ten minste houdbaar tot...', de THT-datum. Bij overschrijding van deze datum is niet zozeer de gezondheid in gevaar, maar kan de kwaliteit van het product niet meer gegarandeerd worden. Zij kunnen

uitdrogen, gisten, rans worden, muf gaan smaken of schimmelen, of er kan mijt in komen. Ook is het mogelijk dat de omgevingsgeur door de verpakking treedt. Bij zeer lang houdbare producten, zoals zout, suiker, conserven, treedt – mits droog bewaard – in principe geen bederf op. Wel kan de smaak achteruitgaan en doppen of deksels kunnen roesten. Verder is gasvorming in blikken mogelijk.

In het Warenwetbesluit waarin deze aanduiding geregeld is staat dat het levensmiddel of de drinkwaar bij een passende manier van bewaren nog in het bezit moet zijn van de kenmerkende eigenschappen. Met een passende manier van bewaren wordt bijvoorbeeld gedacht aan diepvries bewaren of droog bewaren, wanneer dat noodzakelijk is voor het levensmiddel (Warenwetbesluit Etikettering Levensmiddelen, 1991).

De THT-datum is geen uiterste verkoopdatum en ook geen uiterste consumptiedatum. Na het verstrijken van de datum mag het levensmiddel nog verkocht en gegeten worden, mits dit geen kenmerken van bederf vertoont. Uitzondering hierop vormen melk en consumptiemelkproducten en kwark. Voor deze producten is de THT-datum tevens de uiterste verkoopdatum.

Het voorgaande betekent dus dat men verschillend kan handelen bij de verschillende data. De TGT-

**De THT-datum
is geen uiterste
verkoopdatum en
ook geen uiterste
consumptie-
datum**

datum is de datum waarop een product op zijn laatst gebruikt kan worden. Als deze datum is overschreden is het verstandig om het product weg te gooien omdat bij gebruik de gezondheid in gevaar kan komen. Voor langer houdbare producten ligt dat anders. Zoals gezegd kan de kwaliteit achteruit gaan, maar dat betekent niet dat er gezondheidsrisico's bestaan. Producten kunnen minder lekker worden. Uiteraard een reden om de producten niet meer te gebruiken, maar dat is meer afhankelijk van het eigen oordeel – zien, ruiken, proeven – dan van die datum.

Richtlijnen voor voedselbanken

De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) heeft een richtlijn opgesteld voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties die Voedselbanken beheren (Voedsel en Waren Autoriteit, 2006a). Deze richtlijn is heel informatief en kan ook voor thuisgebruik aangehouden worden.

Men onderscheidt vier niveaus van houdbaarheid: kort houdbaar, beperkt houdbaar, lang houdbaar en zeer lang houdbaar. Producten met een TGT-datum en andere kort houdbare producten, zoals vlees, gebak, salades, dagverse zuivel, versgeperst vruchtensap, groenten en fruit, mogen na de houdbaarheidsdatum niet aan de consument worden verstrekt. Voor beperkt houdbare producten – brood, kaas, koek, margarine, boter, halfconserven, diepvriesproducten – wordt aanbevolen de THT-datum aan te houden. Als geen tekenen van bederf waarneembaar zijn, dan kunnen ze toch nog gebruikt worden, maar dit moet zorgvuldig beoordeeld worden. Lang houdbare producten – de THT-datum is hier geen complete datum, maar een maand en een jaartal – bestaan uit meel, droge koekjes, ontbijtgranen, pindakaas, hagelslag, zoutjes, olie, mayonaise, ketchup, pakjes soep, houdbare melk, vla. Zijn bederfkenmerken afwezig en is de verpakking intact, dan kunnen zij nog tot twee maanden, en mogelijk langer, na de THT-datum gebruikt worden. Tot slot zijn er de zeer lang houdbare producten: zout, suiker, pasta, koffie, thee, rijst, volconserven (blik/glas), snoep. Deze producten kunnen, als ze er nog goed uitzien, tot zeker een jaar na de THT-datum (aangeduid met enkel een jaartal) gebruikt worden, maar mogelijk ook langer. Weggooien als de datum is verstreken is dus lang niet altijd nodig en leidt alleen maar tot verspilling. Voor lang(er) houdbare producten kan de consument beter afgaan op zijn of haar eigen zintuigen.

Houdbaarheidsdatum nader bekeken

Twee groepen studenten van Wageningen Universiteit hebben de houdbaarheidsdatum nader onderzocht. De eerste groep onderzocht de criteria op basis waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum van lang houdbare levensmiddelen is vastgesteld en wilde weten hoe producent, detailhandel en voornamelijk de consument met die datum omgaan. Gevolgen van het consumentengedrag op gezondheid, financiën en milieu vormden onderdeel van de vraagstelling (Hoogenraad et al., 2006). Het onderzoek was een kwalitatief, explorerend onderzoek en heeft vooral indicatoren voor vervolgonderzoek opgeleverd. Naast een literatuurstudie zijn producenten, detailisten en consumenten geïnterviewd. Wat opviel was dat zelfs bij de detailhandel het verschil tussen de TGT- en de THT-datum nauwelijks bekend was, laat staan dat er een onderscheid werd gemaakt tussen de verschillende niveaus van houdbaarheid. Ook veel consumenten kenden het verschil niet. Sommige geïnterviewden wisten dat lang houdbare producten bij overschrijding van de datum weliswaar in kwaliteit achteruit gaan, maar zelden een gevaar voor de gezondheid opleveren. Anderen meenden echter dat enige overschrijding geen kwaad kan, maar dat op den duur de gezondheid toch in gevaar zou kunnen komen.

Producenten konden niet altijd duidelijk aangeven op basis waarvan de houdbaarheidsdatum was vastgesteld. Zo hebben de bierbrouwers met elkaar de THT-datum voor bier op zes maanden na de productiedatum bepaald. Voor exportbier, technisch gezien precies hetzelfde bier, wordt echter negen maanden gehanteerd. Als reden werd aangevoerd dat dit bier langer onderweg is. De vraag kan gesteld worden of het bier voor het buitenland minder vers mag smaken, of

Producenten konden niet altijd duidelijk aangeven op basis waarvan de houdbaarheidsdatum was vastgesteld

dat de smaak helemaal niet zo hard achteruit gaat en negen maanden ook een geschikte tijd is.

Een tweede groep studenten boog zich over de vraag of er generatieverschillen te vinden zijn in de omgang met de houdbaarheidsdatum (Ariesen et al., 2006). Ook hier vormde de gedachte dat de consument wellicht onnodig teveel weggooit uitgangspunt voor het onderzoek. De hypothese luidde dat oudere generaties minder snel geneigd zijn producten weg te gooien dan jongere. Zij beschikken over

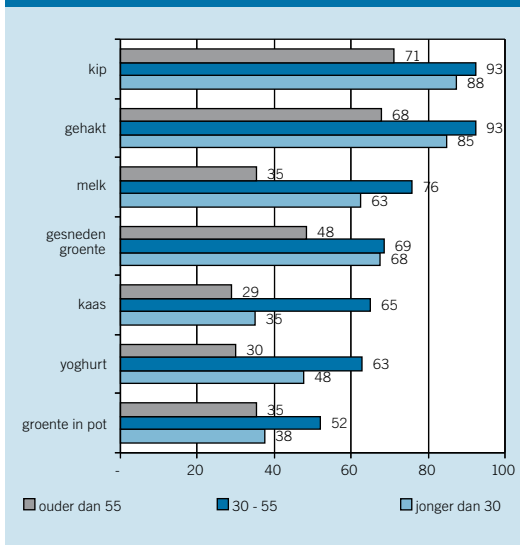
meer productkennis, zodat zij beter zelf de kwaliteit van producten kunnen beoordelen. Bovendien zijn zij opgevoed met de norm dat voedsel niet weggegooid mag worden (Terpstra et al., 2005). Ook oudere mensen zelf denken dat zij minder weggooien dan de gemiddelde Nederlander (LNV Consumentenplatform, 2006).

In een kwantitatief onderzoek zijn 125 mensen geënquêteerd met de vraag hoe zij de houdbaarheidsdatum waarnemen en interpreteren en wat hun weggooigedrag is ten aanzien van een aantal kort of korter houdbare producten: halfvolle melk, yoghurt, koelverse voorverpakte groente, kaas, kipfilet, gehakt en – ter vergelijking – groenten in pot. Gevraagd is of mensen bij aankoop en vóór het consumeren letten op de houdbaarheidsdatum en of zij producten weggooien als de houdbaarheidsdatum bereikt is. Vóór aankoop kijkt meer dan 80 procent naar de datum, vooral om te beoordelen of ze het wel opge maakt zullen hebben voor die verstreken is. Dit geldt vooral voor kip en gehakt (respectievelijk 90 procent en 86 procent); bij kaas en groente in pot wordt hier in veel mindere mate naar gekeken (65 procent kijkt ernaar voor kaas, 49 procent voor groente in een pot). Ook vóór consumptie kijken respondenten naar de datum – 75 procent of meer – waarbij ook weer kaas en groente in pot lager scoren, respectievelijk 58 procent en 47 procent.

Ruim 86 procent van de ondervraagden gebruikt de houdbaarheidsdatum als criterium om te beoordelen of een product nog gebruikt kan worden. Kip en gehakt worden door 85 procent van de respondenten weggegooid als de datum verstreken is, gesneden groente en melk door respectievelijk 63 procent en 62 procent, yoghurt, kaas en groente in pot door minder dan de helft. Er zijn significante verschillen gevonden tussen leeftijdsgroepen. Ouderen – 55 jaar en ouder – gebruiken de houdbaarheidsdatum veel minder dan jongeren; zij gooien het minst vaak iets weg als de datum overschreden is. De middengroep – tussen de 30 en de 55 – doet dit het meest. De verschillen zijn het kleinst bij kip en gehakt: 93 procent van de middengroep gooit deze producten weg als zij over de datum heen zijn, tegenover ongeveer 70 procent van de ouderen. Yoghurt en kaas worden door slechts 30 procent van de ouderen zonder meer weggegooid, tegenover 64 procent van de midden-

figuur 1

Percentage respondentent dat aangeeft het product weg te gooien als de houdbaarheidsdatum overschreden is



groep. Jongeren, dat wil zeggen de leeftijdsgroep tot 30 jaar, kijken iets van de middengroep af, behalve waar het om kaas en groenten in pot gaat. Daar liggen de waarden dicht tegen die van de 55-plussers aan, zoals uit de figuur blijkt.

Hoewel de datum door velen belangrijk gevonden wordt, weet slechts een derde van de ondervraagden van het bestaan van twee soorten houdbaarheidsdata. Jongeren scoren hierop beduidend hoger dan ouderen. Van de respondenten tot 30 jaar weet 45 procent van twee data; bij de middengroep is dat 33 procent en bij de ouderen slechts zestien procent.

Conclusies en discussie

Voorafgaand aan het kwantitatieve onderzoek bestond de verwachting dat de jongste groep het meest zou weggooien. Dat bleek in dit onderzoek niet het geval, maar dat kan liggen aan de samenstelling van de steekproef. De respondenten kwamen qua leeftijdsverdeling en inkomen ongeveer overeen met de Nederlandse bevolking, maar het opleidingsniveau was relatief hoog en autochtonen waren oververtegenwoordigd. Het LNV Consumentenplatform (2006) vond ook al dat studenten en ouderen het minst weggooien en het meest op hun eigen zintuigen vertrouwen.

In het kwalitatieve onderzoek werd door zowel detaillisten als producenten luchtig gedaan over de uiterste houdbaarheidsdatum. Het is toch wel op voor de datum verstreken is. NIBUD en Milieu Centraal hebben echter berekend dat er per huishouden tussen de 110 en 165 kilo eetbare voedingsmiddelen per jaar worden weggegooid. Vooral seizoensgebonden artikelen, zoals bier en barbecue sauzen, of artikelen die voor speciale gelegenheden zijn aangeschaft – kerstdiners of verjaardagen, denk aan pakjes gelatine of speciale sauzen – zullen eerder over de datum geraken dan dagelijkse voedingsmiddelen. In

totaal gaat het om een geschatte waarde van 330 euro per huishouden per jaar (LNV Consumentenplatform, 2006). Dat zijn geen verwaarloosbare bedragen. Bij ruim 7,1 miljoen huishoudens zou dit neerkomen op een bedrag van meer dan 2,3 miljard euro per jaar.

Niet meeberekend zijn de indirecte kosten van de houdbaarheidsdatum, zoals de kosten die producenten maken om de houdbaarheidsdatum te bepalen en de kosten die detaillisten maken voor het afprijzen of vernietigen van producten. Ook deze worden uiteindelijk doorberekend aan de consument, maar de omvang ervan is niet bekend.

Het zou voor zowel producenten als consumenten een goede zaak zijn als een soortgelijk onderzoek herhaald wordt bij een grotere groep respondenten. Daarbij zouden als indicatoren naast leeftijd en geslacht ook opleiding, kennis van voedingsmiddelen, religie en urbanisatiegraad bezien moeten worden. Op grond van de uitkomsten kan een voorlichtingsprogramma opgezet worden, want kennis over de betekenis van de houdbaarheidsdatum bij consumenten laat te wensen over.

LITERATUUR

Ariesen, R., T. van Burg, E. Hardeman en D. Warners (2006) *De invloed van generatieverschillen op de omgang van consumenten met de vermelde houdbaarheidsdatum*. Wageningen: Wageningen University, ongepubliceerd manuscript.

Consumentenbond (2006) *Is het nog eetbaar? 25 Vragen over de houdbaarheidsdatum*. In: *Consumentengids*, november 2006.

Hoogenraad, A.-R., M. Kamphuis, D. Kreetz, J. Louisse en D. Sluik (2006) *Hoe kritisch is de uiterste houdbaarheidsdatum van lang houdbare levensmiddelen?* Wageningen: Wageningen University, ongepubliceerd manuscript.

LNV Consumentenplatform (2006) *Voedselverliezen, verspilde moeite?* http://www.minlnv.nl/cdlpub/servlet/CDLServlet?p_file_id=14217

Terpstra, M.J., L.P.A. Steenbekkers, N.C.M. De Maertelaere en S. Nijhuis (2005) *Food storage and disposal: consumer practices and knowledge*. *British Food Journal*, 107(7), 526–533.

Versluis, K. (2004) *Over de datum*. *Intermediair*, 22 april 2004.

Voedsel- en Waren Autoriteit (2006a) *Charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties*. *Informatieblad* 76, 1 augustus 2006. www.vwa.nl.

Voedsel- en Waren Autoriteit (2006b) *Houdbaarheidsdatum levensmiddelen voor consumenten*. *Informatieblad* 06, 28 augustus 2006. www.vwa.nl.

Warenwetbesluit Etikettering Levensmiddelen (1991, 2004). Artikel 16–17. www.overheid.nl.