



# Voedselveilig herverdelen van voedseloverschotten

## Veelgestelde vragen

7 april 2022

### Entiteit

Departement Stedelijke Ontwikkeling  
Dienst Milieu en Klimaat – Gent en Garde

### Contactpersoon

Hannelore Herreman

### Erkenningen en vergunningen

Elke actor in de voedselketen moet gekend zijn bij het FAVV. Elke actor moet ook voldoen aan de regels om voedselveiligheid te garanderen. Voor verenigingen die voedseloverschotten verdelen aan mensen in armoede zijn er echter versoepelingen. [Hier lees je wie in aanmerking komt voor versoepelingen en hoe je moet registreren.](#)

### Temperaturen

Welke temperatuur mogen de voedingsmiddelen hebben die je ontvangt én herverdeelt? De kerntemperatuur is belangrijk, en hangt af van het soort product. [download hier de fiche met de kerntemperaturen.](#)

### Traceerbaarheid

Van elk product dat je herverdeelt moet de oorsprong gekend zijn. [Lees hier](#) hoe je dit kan organiseren.

### Hygiëne

De accommodatie waar je het voedsel bewaart en herverdeelt moet aan bepaalde regels voldoen. [Lees hier de belangrijkste richtlijnen.](#)

- Moet een werkblad of ander keukenmateriaal verankerd zijn in de muur? Neen, als erachter voldoende gepoetst kan worden is dat niet nodig.
- Gladde oppervlakken; hoe bepaalde zaken proper maken en houden? Broodmachine kan droog gereinigd worden, maar bijvoorbeeld vleessnijmachines moeten volledig geopend worden om goed te kunnen schoonmaken.
- Er zijn bepaalde houtsoorten geschikt als werkblad. Voorwaarden: glad, afwasbaar en erosiebestendig.
- Er mag nooit gepoetst worden in de buurt van onverpakte goederen / maaltijden; groot gevaar voor kruisbesmetting.

Wat gebruik van water betreft; stadswater is verplicht, ook om schoon te maken

Hoe kan je ongedierte vermijden en bestrijden? Werk je met een firma, dan stellen zij een plan op met de lokaaslocaties. Doe je het zelf? [Lees hier de belangrijkste richtlijnen.](#)

Welke persoonlijke hygiëneregels zijn belangrijk voor het personeel of vrijwilligers die meehelpen in de voedselbedeling? [Lees meer](#).

### **Afval**

Voedselresten mogen niet aan dieren worden gegeven.

In Gent mogen voedselresten van bereid voedsel bij GFT, indien je gebruik maakt van particuliere ophaling. [Lees hier](#) wat wel en niet in GFT mag bij IVAGO.

### **Etiketteren**

[Lees hier](#) over welke allergenen je moet informeren aan jouw klanten.

Moet je diepvriesproducten die je bulk ontvangt, etiketteren als ze individueel herverpakt en herverdeeld worden? Daar moet in principe een volledig etiket op, tenzij het de dag zelf verpakt en verdeeld wordt.

### **Houdbaarheidsdata**

[Download hier](#) de affiche met uitleg over THT en TGT regels.

Wanneer moet een product met schimmelvlekken weg en wanneer volstaat het wegsnijden van schimmelplekken? Dit is afhankelijk van het watergehalte (bv. tomaat- veel water, schimmelsporen zitten overal). Bij harde producten kan je wel een stuk afsnijden (bv. kool). Het mycelium van de schimmel verspreidt zich overal en is niet zichtbaar. Neem zeker voldoende weg. Een voordeel van bederfschimmel is dat je het kan zien.

Wanneer mag je producten invriezen? Ten laatste op de dag van TGT, daarna maximum 2 maanden bewaren op -18°.

### **Meldingsplicht:**

Meld steeds aan het FAVV wanneer je denkt dat een product dat je ontvangen of verdeeld hebt, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mensen, dieren of planten.

Lokale controle-eenheid van Oost-Vlaanderen:

Telefoonnummer: 09/210 13 00

GSM-nummer voor dringende gevallen buiten de diensturen: 0478 87 62 20

e-mailadres: [Notif.OVB@favv.be](mailto:Notif.OVB@favv.be)

### **Wil je uitgebreide info?**

Er is een **autocontrolesysteem** waarbij je je als organisatie zelf controleert of je in orde bent met de regels voor voedselveiligheid. [Op deze pagina](#) kan je de gids vinden.

Download hier [de omzendbrief voor liefdadigheidsinstellingen](#)

Download hier alle [quickstartfiches](#)