



**Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen**

Controlebeleid  
Directie Transformatie en  
Distributie van  
Voedingsmiddelen

AC-Kruidtuin  
Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel  
Tel. 02 211 82 11

S3-pccb @favv.be  
www.favv.be

ON 0267.387.230

Mevrouw Tine Heyse  
Schepen voor Milieu, Klimaat, Energie en  
Noord-Zuid  
Botermarkt 1  
9000 Gent

Correspondent : Katrien Beullens  
Toestelnummer : 02/211 87 15  
E-mail : katrien.beullens@favv.be

Uw brief van	Uw kenmerk	Ons Kenmerk	Bijlagen	Datum
27/06/2014	/	PCCB/S3/KBS/1214770	/	05.06.2014

Betreft : Lancering van 'overschotdoos' in Gent

Geachte mevrouw Heyse,

Het FAVV is zich zeker bewust van de problematiek van voedselverspilling en tracht dit gegeven waar mogelijk mee te integreren in haar beleid. Lokale initiatieven om voedselverspilling tegen te gaan, zoals de lancering van een overschotdoos in de horecasector, kunnen dan ook gesteund worden door het FAVV op voorwaarde dat de nodige maatregelen genomen worden om de voedselveiligheid te garanderen.

Maaltijden geserveerd in restaurants worden bereid voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en niet om verder bewaard en/of heropgewarmd te worden. Maaltijdreten die in overschotdozen of 'doggy bags' meegegeven worden aan de consument, kunnen mogelijks aan een aantal microbiologische gevaren worden blootgesteld. Dit voornamelijk ten gevolge van het niet respecteren van de vereiste temperatuur en het optreden van kruisbesmetting tussen rauwe en gekookte levensmiddelen.

De meeste bacteriën (waaronder ook ziekteverwekkende bacteriën) groeien namelijk optimaal bij een temperatuur tussen 7°C en 60°C. Een verkeerde bewaring van voedingsmiddelen kan bijgevolg leiden tot voedselvergiftigingen. Om dit te vermijden, schrijft de regelgeving voor dat voedingsmiddelen gekoeld<sup>1</sup> (bij 7°C) of warm<sup>2</sup> (bij 60°C) moeten worden bewaard. Daarom is het belangrijk dat dergelijke resten zo snel mogelijk in de koelkast geplaatst worden (uiterlijk binnen de twee uur) en, indien deze nadien warm geconsumeerd worden, voldoende opgewarmd worden (temperatuur hoger dan 60°C) voor consumptie.

Het waarborgen van de correcte temperaturen van de maaltijden in de horecazaak valt onder de verantwoordelijkheid van de uitbater. Indien de consument er echter voor kiest de resten van zijn maaltijd mee te nemen, dan wordt de consument zelf verantwoordelijk.

Onze opdracht is te waken  
over de veiligheid van de  
voedselketen en de kwaliteit  
van ons voedsel, ter  
bescherming van de  
gezondheid van  
mens, dier en plant

<sup>1</sup> Het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen, artikel 3, § 1, 1°.

<sup>2</sup> Het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne, bijlage I, hoofdstuk VI, 2.

Bij het initiatief dat door de stad Gent wordt voorgesteld is het dus van zeer groot belang enerzijds duidelijkheid te scheppen rond de verantwoordelijkheden van de uitbater en de klant en anderzijds de nodige richtlijnen te voorzien om mogelijk temperatuursmisbruik door de consument te voorkomen.

Voor de lancering van de overschotdozen raadt het FAVV aan om duidelijke richtlijnen voor de horeca-uitbaters op te stellen m.b.t. het omgaan met de vraag van de consument om resten mee te nemen en het communiceren van de verantwoordelijkheden en de risico's. Het gaat hier vooral om het verschaffen van de correcte informatie over de bewaring, het opwarmen en de houdbaarheid van de resten aan de consument. De houdbaarheid van maaltijdresteren wordt bij voorkeur beperkt tot 24 à 48u, afhankelijk van het type product.

Men kan ervoor kiezen de nuttige informatie voor de klant ter beschikking te stellen onder de vorm van een flyer die meegegeven wordt met de overschotdoos of alle informatie op de doos zelf aan te brengen. Een geïnformeerde consument is er twee waard.

De doos of verpakking waarin de maaltijdresteren verpakt worden, dient uiteraard geschikt te zijn om met voeding in contact te komen.

Met vriendelijke groeten,



Herman Diricks  
Gedelegeerd bestuurder