

# DONATIE-/ACCEPTATIEKETEN VAN VOEDSELOVERSCHOTTEN : UITDAGINGEN INZAKE VOEDSELVEILIGHEID

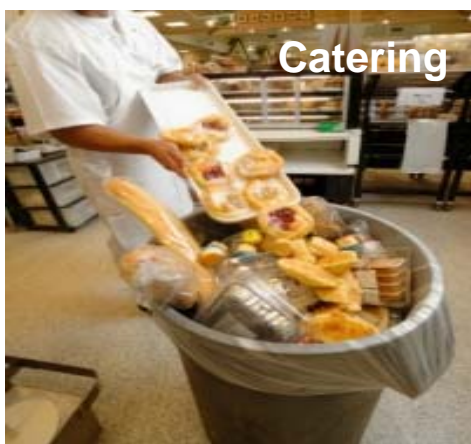
LIESBETH JACXSENS, ELIEN DE BOECK, HELENA GOUBERT, MIEKE UYTTENDAELE

LABORATORIUM VOOR LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE EN –CONSERVERING

FACULTEIT BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN – UNIVERSITEIT GENT

[LIESBETH.JACXSENS@UGENT.BE](mailto:LIESBETH.JACXSENS@UGENT.BE)

# WAT IS VOEDSELVERLIES ?

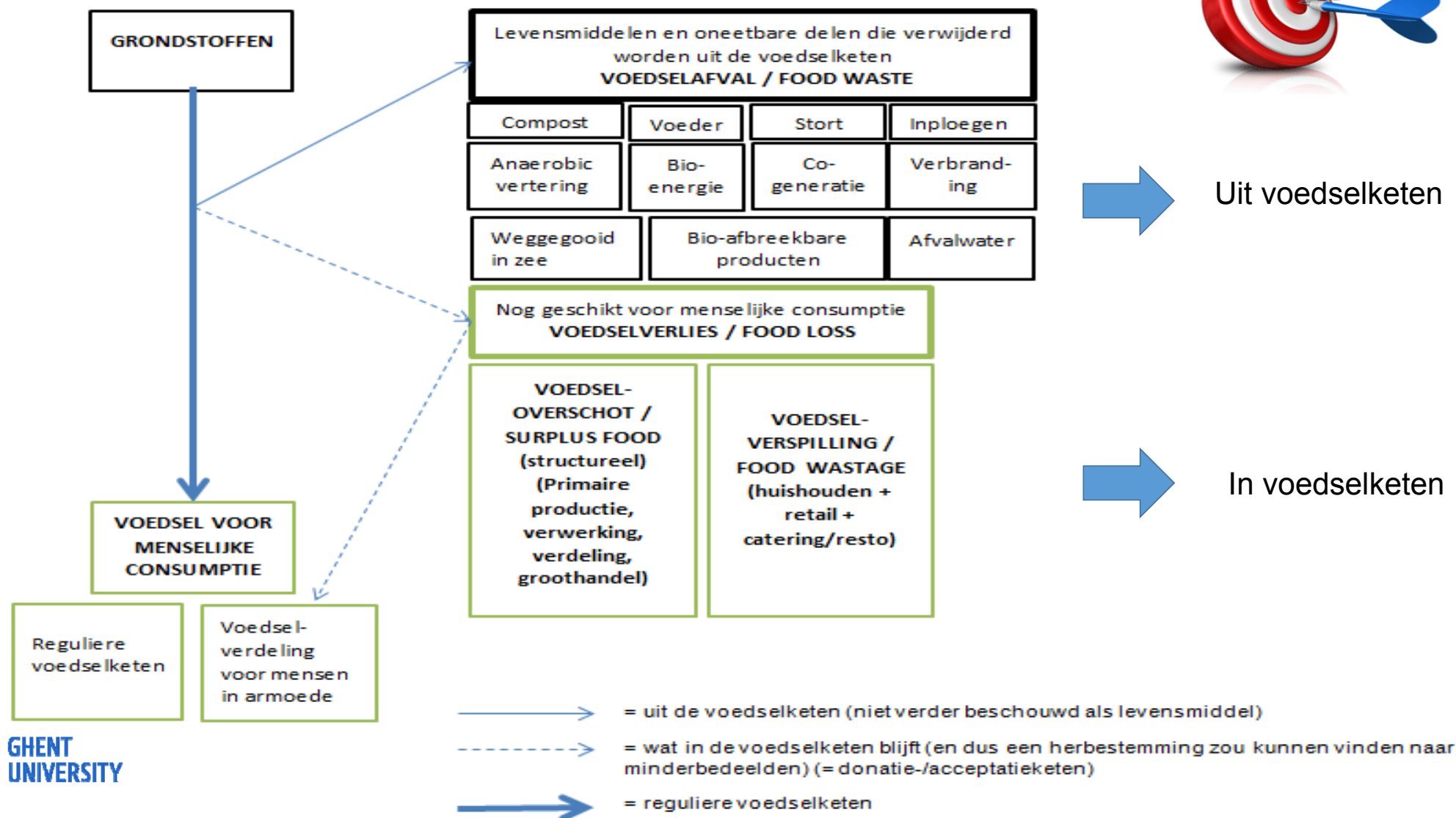


# WAT IS VOEDSELVERLIES ?

- Geen uniforme definitie en meetmethode
- Voedselverlies op wereldschaal:  
1,3 miljard ton/jaar = 1/3 van voedsel voor menselijke consumptie geproduceerd
- Voedselverlies in Vlaanderen: schatting : 1,94-2,29 miljoen ton/jaar (bron : Vlaamse regering, 2015)



# WAT IS VOEDSELVERLIES ?



# MOGELIJKE OPLOSSINGEN ?

- Mogelijke oplossingen
  - Preventieve maatregelen
    - Niveau primaire productie
    - Niveau verwerkende industrie
    - Niveau retail



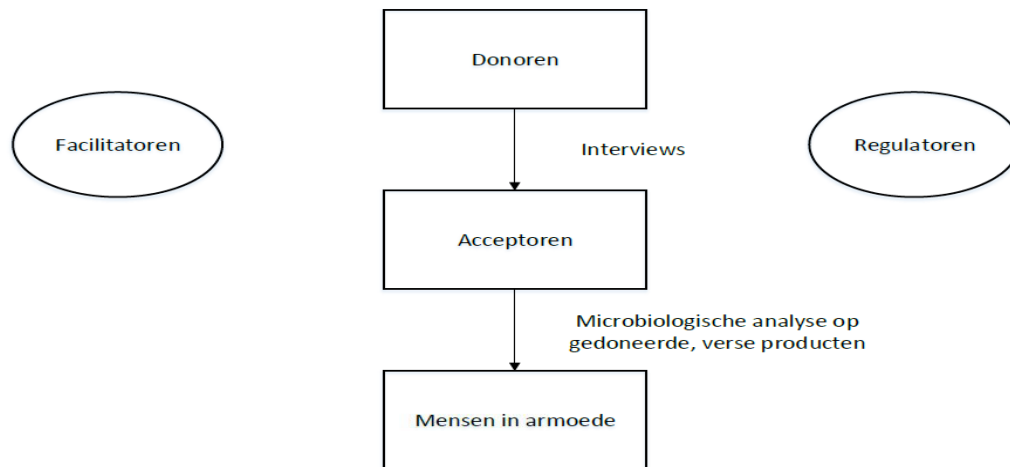
Vrij veel onderzoek door  
allerhande onderzoeksgroepen,  
bedrijven, organisaties, etc.  
naar reductie van VV

- **Ons onderzoek focus :**
  - **Donatie van voedseloverschot (surplus food) aan mensen in armoede**

# VRAAG - SURPLUS FOOD?



- Hoe is de keten van donatie-acceptatie georganiseerd?
- Wat zijn de knelpunten inzake kwaliteitszorg bij donatie-acceptatieketen zodat voedsel een herbestemming kan vinden en niet tot voedseloverschot leidt?
- Status van kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid van bederfbare levensmiddelen ?



Kwaliteitszorg ?

- traceerbaarheid
- hygiëne
- kwaliteit
- voedselveiligheid



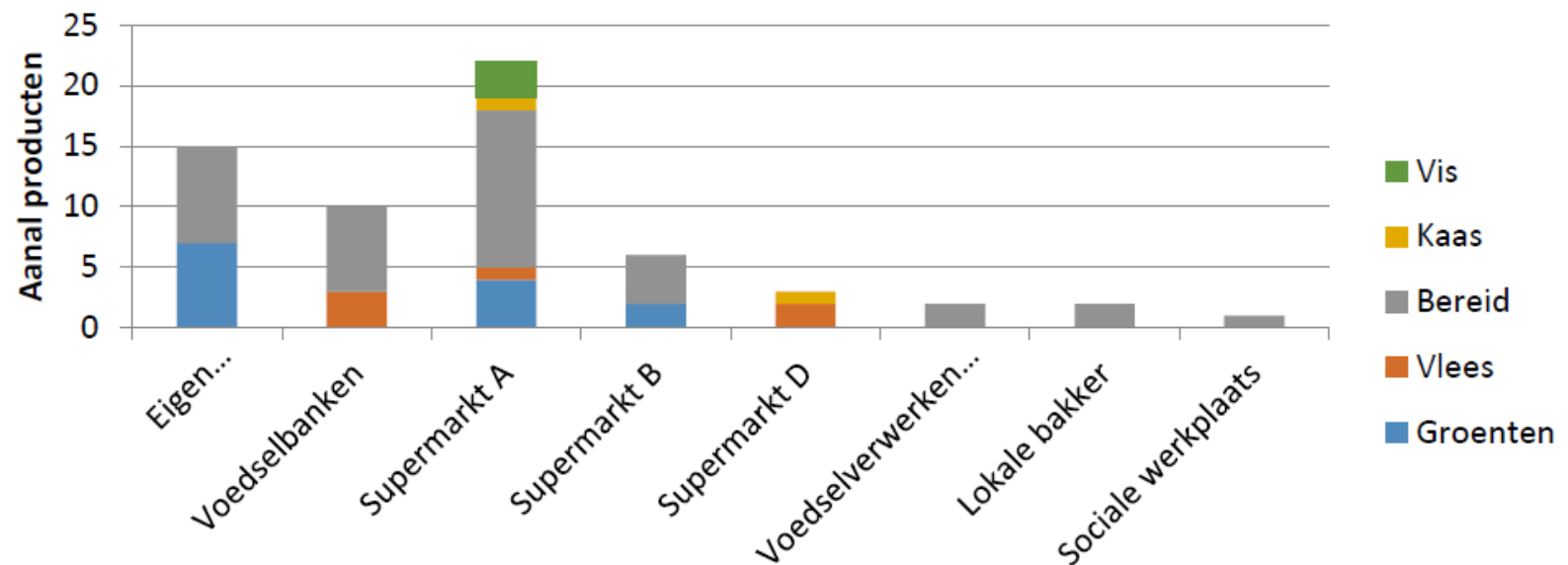
Niet de bedoeling dat mensen ziek worden of mindere kwaliteit krijgen dan in een reguliere voedselketen



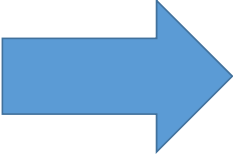
# ONDERZOEKSMETHODE?



- Interviews met donoren (n=8), acceptoren (n=5), facilitatoren (n=5), regulatoren (Vlaanderen, België, EU)
- Staalname van bederfbare levensmiddelen (n = 61) in regio Gent en Brugge bij de acceptoren



# WETTELIJK KADER: AANSPRAKELIJKHEID

- Richtlijn 85/374/EEC
    - Producent is aansprakelijk wanneer:
      - Product gebrek vertoont
      - Consument hierdoor schade lijdt
    - Wanneer ben je producent? :
      - **Producent grondstof, afgewerkt product, onderdeel**
      - Importeur
      - Naam op product
      - **Aanbieder product indien producent/importeur niet vast te stellen**
    - Producent niet aansprakelijk indien:
      - Product niet in verkeer gebracht
      - **Gebrek nadien ontstaan (indien kan aangetoond worden)**
      - Niet vervaardigd voor verkoop/economisch doel
      - Niet vervaardigd vanuit uitoefening beroep
      - Gebrek is gevolg van overeenstemming met overheidsvoorschriften
      - Technische kennis onvoldoende om gebrek te detecteren
      - **Gebrek onderdeel ontstaan tijdens vervaardigen eindproduct (bij de consument)**
-  Aansprakelijkheid producent beperkt, indien fout bij de benadeelde!



# WETTELIJK KADER → VERSCHILLEND GEORGANISEERD IN LIDSTATEN

(GEBASEERD OP BIO BY DELOITTE 2014)

	FEAD - programma	Opname afvalhiërarchie in nationale wetgeving	Good Samaritan Law	Verstrenge nationale wetgeving omtrent houdbaarheid	Goede werkpraktijken handleiding	Geen BTW op geschonken producten	Fiscale voordelen bij donatie	Verplichte schenking	Belangrijke barrière
België	x	x				x			*Te kort aan capaciteit en infrastructuur *Te weinig aandacht voor 2de trap afvalhiërarchie
Denemarken		x					x		*Strenge nationale wetgeving voedselveiligheid
Frankrijk	x				x	x	x	x	*Onduidelijkheid omtrent het belastingkrediet.
Griekenland	x			x		x	x		*Wet houdbaarheid aangepast maar niet opgevolgd door donoren
Duitsland	x					x	x		* Logistieke problemen
Hongarije				x		x	x		*Strenge toepassing houdbaarheid
Italië	x		x			x	x		*Onduidelijkheid bij publieke gezondheidsautoriteiten
Polen	x			x		x	x		*Strenge toepassing houdbaarheid en hygiënewetgeving
Portugal	x					x	x		*Onvoldoende kennis van EU hygiëne packages en General Food law
Spanje	x			x			x		*Strenge toepassing houdbaarheid
Zweden		x		x					*Strenge toepassing houdbaarheid *Grote verantwoordelijkheid donoren
Groot-Brittannië		x				x			
Nederland		x			x	x	x		
Finland	x	x			x		x		

# VERGELIJKING EU – BE - NL

	EU niveau	België	Nederland
<b>Wettelijk kader: wetteksten en guidance documenten</b>	<p>Wetteksten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The General Food Law of Verordening (EU) Nr. 178/2002</li> <li>- Verordening (EU) Nr. 852/2004</li> <li>- Verordening (EU) Nr. 853/2004</li> <li>- Verordening (EU) Nr. 1169/2011</li> </ul> <p>- Verordening (EU) Nr. 223/2014 betreffende het Fonds voor Europese hulp aan de meest behoeftigen (FEAD)</p>	<p>Volgen Europese wetgevingen</p> <p>Belgische wetteksten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actor in de voedselketen KB erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties (KB 2006)</li> <li>- KB autocontrole (KB 2003)</li> <li>- KB betreffende levensmiddelenhygiëne (KB 2014)</li> </ul> <p>In 'Omzendbrief met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen' (ref. PCCB/S3/CDP//1092228) staan de uitzonderingen.</p> <p>Voor alle andere activiteiten geldt de geldende wetgeving.</p>	<p>Volgen Europese wetgevingen</p> <p>Nederlandse wetteksten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centraal bureau levensmiddelenhandel (CBL) -Hygiëncode</li> </ul> <p>De Nederlandse Voedsel – en Warenautoriteit (NVWA) heeft in 2015 het informatieblad, 76 / 1 augustus 2006 wat betreffende charitatieve instellingen en liefdadigheidsverenigingen, opgesteld.</p>

# VERGELIJKING EU – BE - NL

	EU niveau	België	Nederland
<b>Interpretatie van de wetten:</b> <b>1) Erkenning/ toelating</b>	<p>Erkenning en toelating worden geregeld op nationaal niveau.</p>	<p>Over het algemeen zijn Voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen enkel maar ontvanger en herverdelers.</p> <p>Ze hebben geen eigen productie, dus enkel een toelating is voldoende.</p> <p>Dit is in België dus hetzelfde als in Nederland.</p>	<p>De Voedselbanken worden gezien als operator in de voedselketen.</p> <p>Ze worden gezien als een soort van supermarkt, er is herverdeling, opslag en distributie. Een erkenning is dus niet nodig (NVWA 2013).</p>
<b>2) GHP/HACCP</b>	<p>De Europese Commissie vindt dat de hygiëneregels even strikt moeten zijn voor Voedselbanken / liefdadigheidsverenigingen.</p> <p>Dit beperkt echter de donatiecapaciteit voor een Voedselbank/verenigingen.</p> <p>Daarom is de Europese Commissie bezig met een denktank 'EU Platform on Food Losses and Food Waste'</p>	<p>Voedselbanken / liefdadigheidsverenigingen moeten voldoen aan de EU Reg 852/2004.</p> <p>Dit houdt in dat ze een GHP en HACCP moeten toepassen. Maar versoepeling: indien er geen bewerking/verwerking/verpakking uitgevoerd wordt en er dus enkel herverdeling is, is enkel GHP voldoende.</p> <p>Indien er wel voedsel bewerkt, verwerkt of verpakt wordt, volstaat een HACCP-light.</p>	<p>Is vergelijkbaar als bij een gewone retailer, er is enkel opslag en herverdeling.</p> <p>Een HACCP-light is dus voldoende, enkel HACCP omtrent infrastructuur, temperatuur registraties en etikettering zijn nodig (Interview Voedselbanken Nederland).</p>

# WETTELIJK KADER: VOEDSELBANKEN & LIEFDADIGHEIDSVERENIGINGEN IN BELGIË

- Omzendbrief met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen (FAVV 2015)
  - Houdbaarheidsdata
    - Na THT: verdeling toegelaten
      - Niet limitatieve lijst als richtsnoer
    - Na TGT: geen verdeling toegelaten (bederfelijke LM)
  - Traceerbaarheid
    - Versoepeling:
      - Levering aan VB/LV: als registratie uitgaande producten: enkel lijst vestigingen
      - VB/LV: als registratie inkomende producten: enkel lijst vestigingen

# WETTELIJK KADER: VOEDSELBANKEN & LIEFDADIGHEIDSVERENIGINGEN IN BELGIË

- Omzendbrief met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen (FAVV 2015) :
  - Etikettering
    - MOET!
      - Ontbrekende info ⇒ reëel gevaar (e.g. allergenen)
      - VB/LV mag zelf aanbrengen
  - Invriezen
    - Ten laatste op TGT
    - Invriesdatum vermelden + “onmiddellijk consumeren na ontdooiing”
    - Koudeketen!
    - T controle bij ontvangst
    - Verdeling binnen 2 maand na invriezen
    - Min 48h invriezen voor verdeling

# FACILITATOREN

- facilitatoren hebben als gemeenschappelijk doel het donatieproces te vergemakkelijken

	Federaal		Vlaanderen	Provincie	Gemeente
Organisatie	POD-MI	Belgische Federatie van de Voedselbanken	Komosie 'Koepel van de Milieu-ondernemers in de sociale economie' VZW	Provinciale Voedselbanken	OCMW
Functie	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beheer van het FEAD-fonds in België → levensmiddelen aangekocht via aanbestedingen.</li> <li>• Aangekochte levensmiddelen worden afgezet bij het nationaal depot van de Voedselbanken.</li> <li>• Controle op de kwaliteit van de aangekochte producten.</li> <li>• Zit vergaderingen voor met de verschillende partijen (Voedselbanken, Rode Kruis...) om zo te bepalen welke producten aangekocht zullen worden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herverdeling van voedsel naar regionale VB</li> <li>• Vertegenwoordiger van alle Voedselbanken (communicatie, financiering)</li> </ul>	<p>Ondersteunen bij aanvoer, opslag, verwerking en distributie om overschotten te reduceren</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herverdeling van voedsel: krijgen voedsel van: <ul style="list-style-type: none"> <li>- FEAD-fonds (45%)</li> <li>-voedselverwerkende industrie</li> <li>- retailers</li> <li>- ad hoc donaties</li> </ul> </li> <li>• Deze worden herverdeeld naar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- voedselbedeelpunten</li> <li>- beperkt aantal sociale restaurants</li> <li>- zelden een sociale kruidenier (enkel gratis weggeven)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mensen in armoede herkennen/erkennen en doorsturen</li> <li>• aantal mensen in armoede doorgeven aan het FEAD-fonds</li> </ul>

# VOEDSELDONATIES RESULTATEN

- Voornaamste barrières voor **donatie** o.b.v. interviews met donoren:
  - Capaciteit logistiek/opslag van VB of LV
  - Aansprakelijkheid/imagoschade
  - Vrees voor parallelle circuits
  - Ongecontroleerd invriezen door VB of LV
  - Te weinig organisatie/coördinatie VB en LV
  - Onvoldoende afname om continue afnemer te zijn (ene dag wel, andere niet)





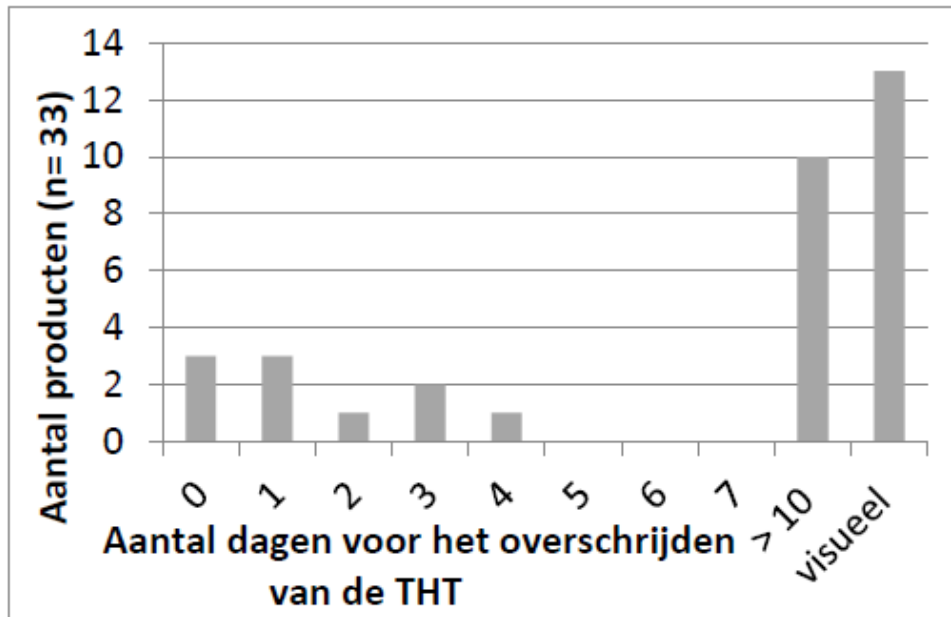
# VOEDSELDONATIES RESULTATEN

- Voornaamste barrières voor **acceptoren** (VB en LO) o.b.v. interviews:
  - Tekort aan verse producten (TGT)
  - Gebrek aan organisatie/coördinatie (verspreid landschap)
  - Logistiek/transport (Koudeketen!)
  - Werken met vrijwilligers ⇒ minder flexibel
  - Verschuiving afvalprobleem oa. aanvoer niet afgestemd op noden van hun klanten

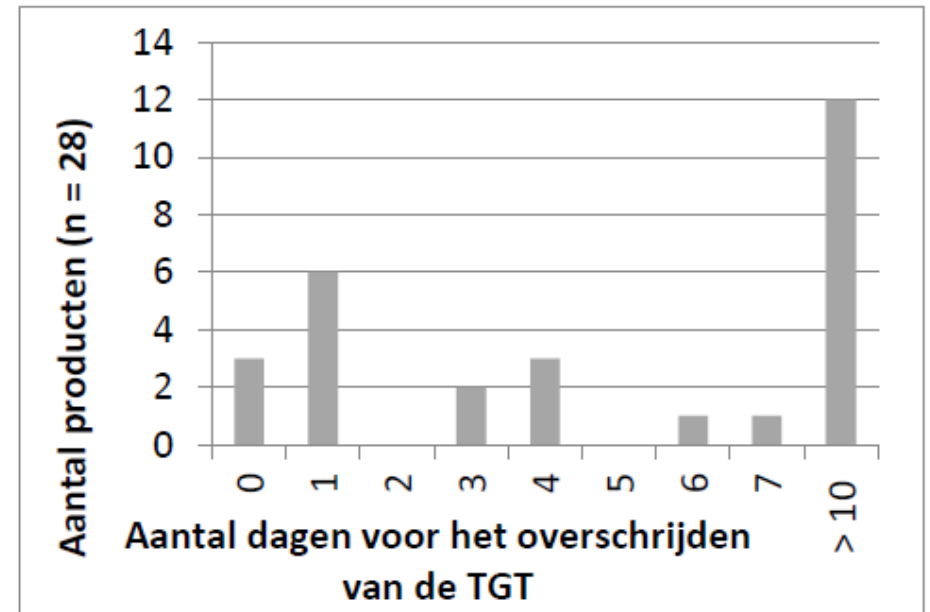


# RESPECTEREN HOUDBAARHEIDSDATUM ?

Aantal producten in de  
liefdadigheidsverenigingen x aantal dagen voor  
het overschrijden van de THT-datum

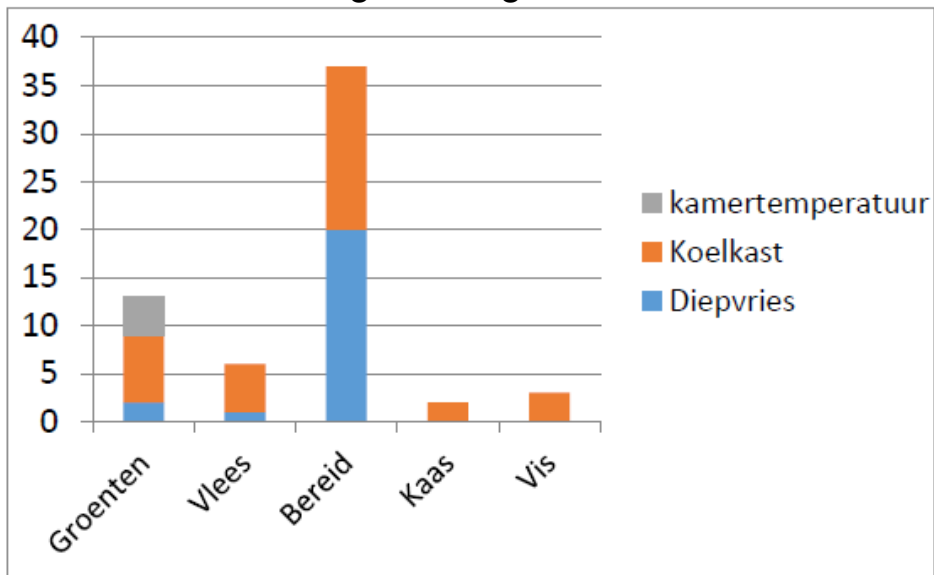


Aantal producten in de  
liefdadigheidsverenigingen x aantal dagen voor  
het overschrijden van de TGT-datum



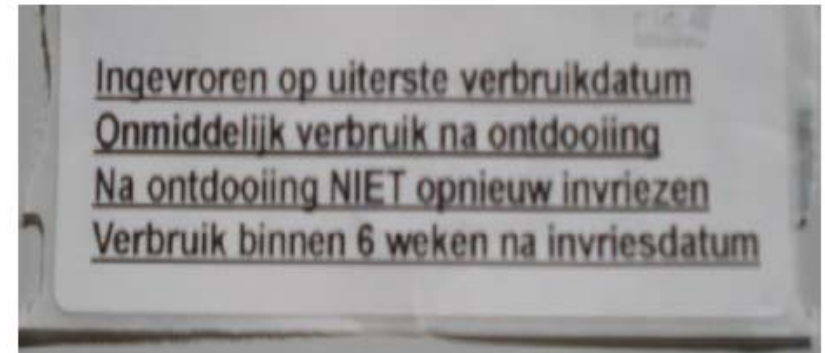
# RESPECTEREN BEWAARTEMPERATUUR

Mogelijke bewaarmethode (kamertemperatuur/koelkast/ diepvries) per productgroep van de geanalyseerde levensmiddelen door de deelnemende liefdadigheidsorganisaties



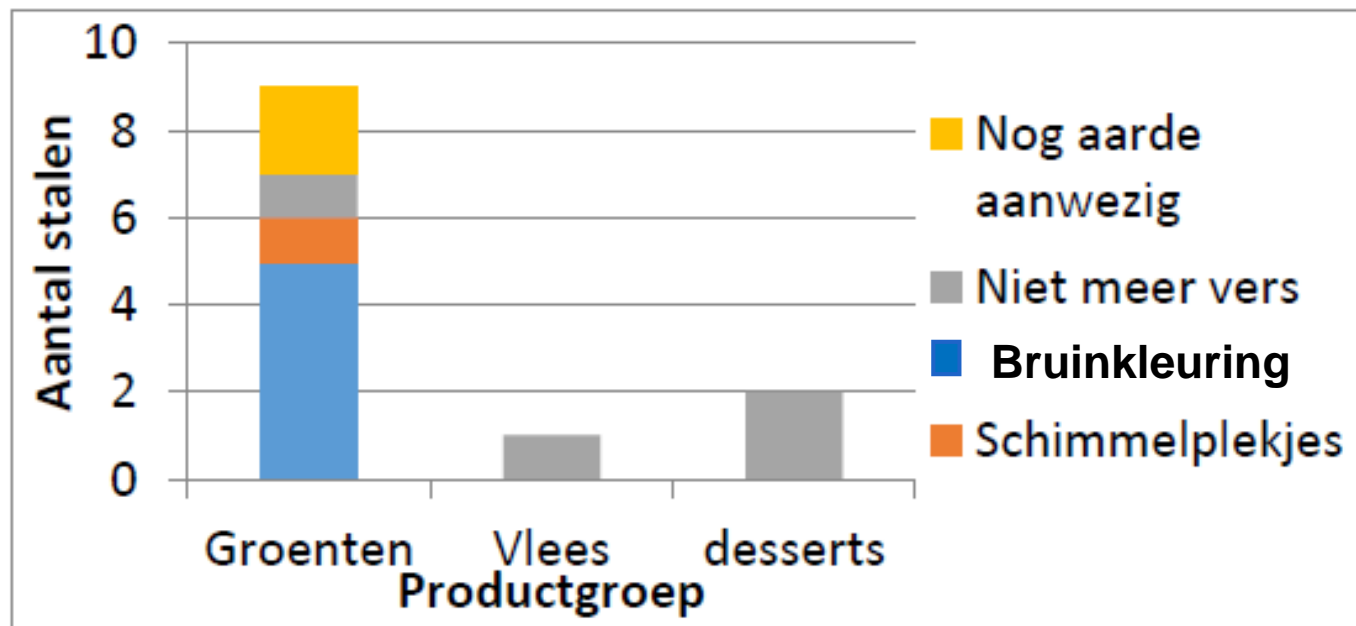
- Gemeten temperaturen tussen 2 en 8°C
- 8°C : vullen van koelkast
- Diepvries : gemeten -32°C tot -20,4°C

Voorbeeld van een etiket met de nodige informatie voor de mensen in armoede. Dit moet door de liefdadigheidsorganisaties gekleefd worden op de ingevroren producten indien ze deze willen uitdelen.



# VISUELE BEOORDELING

- 12 van de 61 stalen negatieve visuele beoordeling
- 9 groenten sensorische afwijking (bruinkleuring!)



# CONCLUSIE

- Donatie-/acceptatieketen in België zeer gefragmenteerd
- Acceptoren : kleine organisaties op basis vrijwilligers (cfr. reguliere voedselketen)
- Rol facilitatoren en regulatoren belangrijk om met deze alternatieve voedselketen om te gaan → communicatie en informatiedoorstroming !
- Verder vertrouwen van donatoren naar acceptoren toe → meer bederfbare levensmiddelen beschikbaar
- Kwaliteit, hygiëne en veiligheid van gedoneerde bederfbare levensmiddelen op basis van beperkte steekproef, acceptabel

## BEDANKING

- Masterthesis Helena Goubert
- Alle geïnterviewde donoren, acceptoren, facilitatoren en regulatoren
- Voedselbanken en liefdadigheidsorganisaties voor toelaten van staalnames, studenten data collectie
- Collega's Elien De Boeck en Mieke Uyttendaele (discussies en samenwerking)

Liesbeth Jacxsens  
prof. food safety management and risk analysis

DEPARTMENT OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY

[liesbeth.jacxsens@ugent.be](mailto:liesbeth.jacxsens@ugent.be)

[www.itpfoodsafety.ugent.be](http://www.itpfoodsafety.ugent.be)

[www.foodscience.ugent.be](http://www.foodscience.ugent.be)