

Vervaldata op de verpakkingen van voedingsmiddelen

Ter gelegenheid van de internationale dag van bewustzijn rond voedselverspilling en afval onthult de FOD Volksgezondheid [een animatiefilmpje](#) over het gebruik van verschillende houdbaarheidsdata om voedselverspilling te beperken en ook de gezondheid te beschermen.

Er bestaan twee soorten vervaldata op de verpakkingen van voedingsmiddelen: de **'ten minste houdbaar tot datum'** en **'de uiterste consumptiedatum'**. Voor een aantal consumenten zorgen deze data voor verwarring en veel voedingsmiddelen die nog perfect geconsumeerd kunnen worden, worden weggegooid, wat tot grote voedselverspilling leidt.

Volgens een Europese studie van 2015 gaat het om 15 tot 33% voedselverspilling, goed voor jaarlijks 88 miljoen ton, of 173 kilo per persoon per jaar¹ in de Europese Unie! Gevolg hiervan: financieel verlies voor de consument en een aanzienlijke milieu-impact.

Wil je meer weten over het onderwerp? Zie andere nuttige links:

- **meer over voedselverspilling**
 - [EU fusions](#)
 - [Food Waste](#) (European Commission)
 - [Recommendations for Action in Food Waste Prevention \(2019\)](#)
 - [Global Food Losses and Food Waste](#) (FAO)
 - [Too Good To Go](#)
- **over voedselveiligheid**
 - [Voedselinfecties en -vergiftigingen](#)
 - [Bij welke temperatuur voedsel bewaren?](#)
 - [Vijf sleutels tot veilig voedsel](#)
 - [Vervaldata](#)
- **Over de F2F-strategie: [Initiatief om de regels eventueel te herzien met verschillende opties](#)**

¹ Fusions EU 2016: <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>