

10 Inhoudstafel

0.	Inhoudstafel.....	1
1.	Inleiding	1
	▪ Aanleiding	1
	▪ Geraadpleegde Bronnen door KOMOSIE	2
	▪ Basisregel/disclaimer:	2
	▪ Waarom is voedselveiligheid zo belangrijk, ook voor bereide voeding?.....	2
	▪ Aansprakelijkheid	2
	▪ Wat is vooral belangrijk bij het schenken van bereide voeding?	3
2.	Richtlijn inzake schenking van bereide voeding:	4
3.	Contactgegevens voor vragen of advies/begeleiding omtrent dit thema	6
4.	Bijlagen	6
	▪ Bijlage 1: Procedure / processchema i.f.v. schenking van bereide voeding	7
	▪ Bijlage 2 : De Schenkingsbeurs vergemakkelijkt uw voedselschenken	8
	▪ Bijlage 3 – Voorstelling KOMOSIE	8
	▪ Bijlage 4 – (beleids)Vraag van KOMOSIE aan FAVV omtrent schenking van bereide voeding	9
	▪ Bijlage 5 - informatiedocumenten mee te geven aan de ontvangende sociale organisatie	9
	▪ Bijlage 6 - Bij wijze van voorbeeld: enkele illustraties van recipiënten om de warmte- of koudeketen te bewaren	10

1. Inleiding

AANLEIDING

Veel bedrijven uit de voedselketen, inclusief voedingsdiensten (caterars, horecazaken, grootkeukens in welzijnsinstellingen ...), worden geconfronteerd met voedseloverschotten in diverse vormen: voorverpakte producten, bereide maaltijden/gerechten, ...

Zonde van uw tijd en energie om kwalitatieve eetbare producten weg te moeten gooien! In plaats daarvan kan u deze schenken aan sociale of voedselhulporganisaties uit uw buurt, die begaan zijn met mensen in armoede. Dit kan bijvoorbeeld via het online platform Schenkingsbeurs, waarop al meer dan 350 sociale en voedselhulporganisaties ingeschreven en gevalideerd zijn als geïnteresseerde en erkende ontvanger. In België zijn er immers nog steeds 240.000 personen die beroep doen op voedselhulp. Natuurlijk moet dit op een voedselveilige wijze kunnen gebeuren, met respect voor de regels inzake voedselveiligheid.

Het schenken van **overschotten van droge, diepgevroren of verse voeding** is relatief **eenvoudig** omdat deze **doorgaans voorverpakt** en geëtiketteerd zijn. Zulke schenkingen gebeuren al op grote schaal aan sociale organisaties. Hiervoor zijn door het FAVV richtlijnen (incl. administratieve vereenvoudigingen) uitgewerkt (zie FAVV-omzendbrief d.d. 08/02/2017 met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen, te vinden op www.afsca.be/levensmiddelen/omzendingen/documents/2017-02-08_Circ-ob_Voedselbanken_NL_V3_clean.pdf).

Het schenken van **overschotten van bereide voeding** ligt echter **moeilijker, o.a. omdat deze producten vaak niet-voorverpakt zijn of (voor)verpakt worden in functie van het schenken**. De voedselveiligheidsaspecten van bereide producten zijn dan ook specifiek en delicaat.

We proberen in deze nota meer duidelijkheid te geven in de mogelijkheden om bereide voeding voedselveilig te kunnen schenken. Daarom hebben we o.a. een 1^e voorstel van concrete richtlijn en procedure / processchema i.f.v. schenking van (bereide) voeding opgesteld.

Deze nota is opgesteld in nauw overleg met het FAVV. Zij hebben deze nota nagelezen en hun feedback is verwerkt in deze nota (versie 10E).

GERAADPLEEGDE BRONNEN DOOR KOMOSIE

- Omzendbrieven FAVV: d.d. 13/12/2014 m.b.t. allergeneninformatie; d.d. 08/02/2017 met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen
- Overleg met en feedback ontvangen van het FAVV in periode mei '16 – januari 2017. + Verslag van het overleg FAVV - KOMOSIE op 5 juni 2015
- antwoord van FAVV op een vraag van FdSS (Catherine Rousseau)
- Artikel van Horeca Vlaanderen over de Doggy bag – RestoRestje t.a.v. hun leden ("Doggy bag" meegeven met de klant. Wat zijn uw risico's?)
- Quick start fiches van FAVV 'Temperaturen' en 'Allergenen'
- Nieuwsbrief FAVV nr 61, april 2015, artikel 'Samen tegen voedselverspilling'
- Brochure 'No food to waste' van Horeca Vlaanderen
- Brochure 'Voedseloverschotten. Schenk ze aan de Voedselbanken of andere verenigingen met sociaal oogmerk.'
- Folder 'De Schenkingsbeurs. Samen voedselschenken vergemakkelijken'

BASISREGEL/DI SCLAIMER:

Een voedingsbedrijf (de 'schenker') alsook een sociale of voedselhulporganisatie (de 'ontvanger') worden verondersteld de regels inzake voedselveiligheid te kennen, aangezien zij beide operatoren zijn in de voedselketen. De voedselveiligheid moet gewaarborgd zijn. De temperatuur en de houdbaarheid moeten gerespecteerd zijn en de goede hygiëne praktijken zijn van toepassing.

Deze nota is louter ter informatieve titel opgesteld op basis van de beschikbare kennis van KOMOSIE of onze interpretatie van de door ons gekende informatie. KOMOSIE kan niet aansprakelijk gesteld worden door foute informatie of voor gebeurlijke ongevallen ten gevolge van de informatie in deze nota.

WAAROM IS VOEDSELVEILIGHEID ZO BELANGRIJK, OOK VOOR BEREIDE VOEDING?

De meeste bereide voeding (maaltijden/gerechten/buffetten ...) in horecazaken / grootkeukens / catering / events ... worden bereid voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en niet specifiek om verder bewaard en/of opnieuw opgewarmd te worden.

Maaltijdresten die in doggy bags aan de consument meegegeven worden, of bereide voeding die aan sociale organisaties worden geschonken, kunnen mogelijks aan een aantal microbiologische gevaren worden blootgesteld, 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 en/of opwarming kan bijgevolg leiden tot voedselvergiftingen.

Om dit te vermijden moeten de bewaar- (7°C) en opwarmtemperaturen (60°C) gerespecteerd worden. Daarom is het ook belangrijk om de ontvangende consument of sociale organisatie hierop expliciet te wijzen. (zie 1^e voorstel in bijlage 4.2)

De regels omtrent schenkingen aan sociale organisaties zijn ook niet hetzelfde (en strenger) dan de regels voor het meegeven van etensresten van borden via een doggy-bag (of zogenaamde 'resto-restje') aan de consument die de betreffende maaltijd gekocht heeft. Dit laatste is toegestaan onder bepaalde voorwaarden en hiervoor heeft het FAVV ook een specifiek advies opgesteld, te vinden op <http://www.favv.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/restorestjes/default.asp>

Etensresten van borden, schalen ... die aan consumenten werden voorgezet (ook in een buffet of koeltoeg of 'au bain-marie'), mogen echter nooit geschonken worden aan derden. (KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne), ook al zouden temperaturen gerespecteerd worden. De voeding mag met andere woorden de keuken niet verlaten hebben.

AANSPRAKELIJKHEID

Iedere schakel in de voedselketen is verantwoordelijk voor de activiteiten die plaats vinden onder zijn/haar beheer. De sociale organisatie (in geval van schenking) wordt dus zelf verantwoordelijk voor de ontvangen voeding vanaf het moment dat ze de voedingsproducten ophaalt/ontvangt.

Zij moet bijgevolg de nodige maatregelen nemen om de voedselveiligheid van haar ontvangen voedingswaren te garanderen van zodra zij deze van u overhandigd krijgt.

Vandaar dus dat het van groot belang is om:

- enerzijds **duidelijkheid te scheppen rond de verantwoordelijkheid van uzelf als uitbater / schenker en van de sociale organisatie als ontvanger** en
- anderzijds de **nodige richtlijnen te voorzien** om mogelijke problemen met temperaturen bij de sociale organisatie te voorkomen.

Zoals hieronder beschreven kan u dit doen op een apart document, vb. een flyer die u samen met de schenking meegeeft of op het recipiënt drukken dat u meegeeft met de sociale organisatie (cfr. op de doggy bag) (zie 1^e voorstel in bijlage 4).

WAT IS VOORAL BELANGRIJK BIJ HET SCHENKEN VAN BEREIDE VOEDING?

Bij het schenken van bereide voeding kunnen er specifieke aandachtspunten of bijkomende handelingen nodig zijn i.f.v. het schenken conform de regelgeving voedselveiligheid, met name op vlak van:

- 1) Temperaturen (respect koude- of warmteketen)
- 2) Etikettering en Allergenen (vermelding van allergenen-info versus verplichte volledige etikettering).

1) Richtlijnen inzake temperatuurcontrole

Informatie over maximaal of minimaal toegelaten temperaturen kan je bij het FAVV vinden in

- hun **Quick Start Fiches** (zie <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/qsfiles/> > Temperaturen. Het bevat o.a. een lijst per productcategorie van de wettelijke maximale temperaturen van koel te bewaren of diepgevroren levensmiddelen.
- De **autocontrolegidsen** (bv. voor de distributie of horeca) waarop beroep kan gedaan worden. Deze bevatten ook de richtlijnen voor temperatuurcontrole. (zie <http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>). Nvdr: *bijvoorbeeld in bijlage 3 van de horecagids zit een tabel met kleuren, maar opgelet: dit zijn ook temperaturen vermeld in het kader van kwaliteit en zijn soms strenger dan de wettelijke maxima in het kader van voedselveiligheid.*

2) Verplichtingen inzake etikettering (allergenen-info versus volledige etikettering)

Omtrent etikettering is de regel voor leveringen (*incl. schenkingen dus*) aan de eindconsument of grote cateraars (bv. (sociale) restaurants) waar de voeding niet verder verdeeld maar ter plaatse geconsumeerd wordt:

- Bij voorverpakte levensmiddelen hoort volledige etikettering
 - o Opm: de geüpdatete [omzendbrief d.d. 08/02/2017](#) met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen (*dit omvat ook sociale kruideniers of sociale restaurants*) voorziet in een versoepeling, nl. dat de verplichte informatie/vermeldingen inzake etikettering niet uitsluitend op de verpakking moet aanwezig/aangebracht zijn, maar ook (deels of volledig, afhankelijk van type ontvanger) schriftelijk beschikbaar mag gesteld worden 'in de onmiddellijke omgeving' ervan¹
- Bij niet-voorverpakt levensmiddelen is de allergenen info voldoende.
 - o Zie de Quick Start Fiche over Allergenen op www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/qsfiles/, koninklijk besluit van 17 juli 2014² en de omzendbrief met betrekking tot allergeneninformatie op www.favv-afscfa.fgov.be/levensmiddelen/omzendbrieven/default.asp.

Het onderscheid tussen voorverpakt en niet voorverpakt is dus cruciaal. De definitie van voorverpakt levensmiddel is volgens verordening 1169/2011 als volgt:

een verkoopenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast.

Onder niet-voorverpakte levensmiddelen worden drie groepen levensmiddelen verstaan. Dit is³ :

1. Levensmiddelen die niet voorverpakt aan de eindverbruiker of grote cateraars te koop worden aangeboden.

¹ Zie versoepeling inzake etikettering voorzien in punt 5c) in de nieuwe [FAVV-omzendbrief d.d. 08/02/2017](#)

² Koninklijk besluit van 17 juli 2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen

³ Deze definitie is afkomstig uit de Europese verordening 1169/2011 (ook wel FIC genoemd), artikel 44.

2. Levensmiddelen die op de plaats van verkoop op vraag van de consument worden verpakt (bv. slager die 5 schelletjes salami geeft, broodje uit broodjeszaak).
3. Levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt.
 - o De [definitie](#) van deze laatste groep is verduidelijkt in mei 2016 in een verklarende nota van FOD volksgezondheid, FOD Economie en FAVV. Link: <http://www.favv-afscfa.be/levensmiddelen/etikettering/>. Het FAVV is bezig om een omzendbrief specifiek hiervoor op te stellen.

O.b.v. dit punt 3, kunnen we stellen dat dit in de praktijk betekent dat je bereide voeding ook verpakt mag schenken zonder volledige etikettering (maar wel de allergenen info en de houdbaarheidsdatum) **aan organisaties die deze snel kunnen opdienen of verwerken (bv in een maaltijd/gerecht) ter plaatse in hun organisatie, zonder dat de voeding verder verdeeld wordt aan de klant om ze thuis te consumeren. Concreet zijn dit bv. sociale (buurt)restaurants⁴ of organisaties voor nachtopvang of winteropvang van bv. vluchtelingen of daklozen.**

Immers, deze organisaties kunnen beschouwd worden als grote cateraars⁵ (zie definitie in voetnoot). De door hen geschonken bereide voeding voldoet aan het punt 1a van de [definitie](#) voor 'Levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt' (cfr. punt 3 hierboven), nl.: dit zijn verpakte levensmiddelen die verkocht (of geschonken) worden in de vestiging waarin ze zijn vervaardigd. Bereide gerechten, die geschonken worden door het restaurant/de grootkeuken die ze bereid heeft aan deze organisaties, kunnen dus beschouwd worden als niet-voorverpakte levensmiddelen. Hiervoor is volledige etikettering dus niet verplicht, maar is de **allergenen info en de houdbaarheidsdatum (datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum** (deze datum wordt door de producent/schenker zelf bepaald)) **voldoende.**

2. Richtlijn inzake schenking van bereide voeding

Bereide/verwerkte gerechten kunnen geschonken worden aan liefdadigheidsverenigingen op voorwaarde dat:

1) Ze de keuken niet verlaten hebben

- a. Bv. verpakte producten (verpakte vleeswaren, koeken, chocolade ...), maar ook resten van de bereiding die nog niet werden geserveerd. M.a.w. etensresten van buffet of bain-marie mogen niet geschonken worden.
- b. Reden hiervoor is dat consumenten/klanten die zich bedienen mogelijks tijdens het hoesten, niezen ... bacteriën/ziektekiemen kunnen verspreiden in de voeding die in het buffet ligt. M.a.w. de 'operator' (horecazaak/grootkeuken/cateringbedrijf) heeft geen controle meer over de levensmiddelen als ze de keuken hebben verlaten.

2) De houdbaarheid gerespecteerd wordt. (de schenker oordeelt zelf wat de houdbaarheidsdatum is).

- a. In principe kunnen overschotten tot op de vervaldag geschonken worden. Het is natuurlijk aanbevolen om ze zo snel mogelijk en 1 of meerdere dagen vóór de houdbaarheidsdatum te schenken, rekening houdende met de verdeelmogelijkheden van de ontvangende sociale organisatie (niet elke organisatie is dagelijks geopend, soms bv. 1 of 2-wekelijks⁶).
 - i. Bv.: U bereidt op woensdag een gerecht voor een maaltijd/event op zaterdag. Als u echter plots op donderdag verwacht overschotten te hebben (door annulatie, weersverandering ...), schenkt u dit best zo snel mogelijk op donderdag (of vrijdag).

⁴ Sociale (buurt)restaurants bereiden doorgaans wel zelf hun gerechten/maaltijden, dus er zal bij die organisaties ook steeds gecheckt moeten worden of er interesse is in het aanbod.

⁵ De FIC (= verordening 1169/2011 inzake voedselinformatie aan consumenten) is van toepassing op levensmiddelen die geleverd worden aan grote cateraars waarbij *grote cateraars* gedefinieerd wordt als *bedrijven of instellingen (inclusief voertuigen en vaste of mobiele kramen), zoals restaurants, kantines, scholen, ziekenhuizen en cateringbedrijven waarin in het kader van een bedrijfsactiviteit voedsel wordt bereid dat klaar is voor consumptie door de eindverbruiker.*

⁶ De precieze openingsmomenten kan u terugvinden op de infofiche per organisatie op www.schenkingsbeurs.be/schenkers/een-voedselhulp-en-sociale-organisatie-vinden/)

- 3) Voldaan is aan de vereisten inzake **etikettering**. (zie hoger)
- a. Algemene regel is:
 - i. Bij voorverpakte levensmiddelen hoort volledige etikettering (aanwezig/aangebracht op de verpakking of (deels of volledig) schriftelijk beschikbaar gesteld in de onmiddellijke omgeving ervan (bv. op een begeleidend document, cfr. punt 4. hieronder)))⁷.
 - ii. Bij niet-voorverpakt levensmiddelen is de allergenen info voldoende.
 - b. Uitzondering: als je de (bereide) voeding verpakt schenkt aan organisaties die deze snel kunnen opdienen of verwerken (bv in een maaltijd/gerecht) ter plaatse in hun organisatie (zoals sociale restaurants ...), kan dit beschouwd worden als niet-voorverpakt levensmiddelen (want behoort tot de groep 'levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt'). Hiervoor is volledige etikettering dus niet verplicht, maar is de allergenen info én de houdbaarheidsdatum (datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum) voldoende (op de verpakking of in een begeleidend document (cfr. punt 4. hieronder)).
 - c. Let op: Als de ontvanger niet-voorverpakte producten ontvangt maar er finaal een voorverpakt product van maakt, is bijkomende info nodig. (= verantwoordelijkheid ontvanger)
- 4) De schenking is bij voorkeur vergezeld - van een **(transport)bon/document** dat de contactgegevens (naam en adres) van schenker en ontvanger bevat, de aard van de schenking (beschrijving en volume of hoeveelheid), de datum waarop de schenking is gebeurd/opgehaald, een referentienummer van de schenking, de allergeneninfo en de melding 'dit product mag ingevroren worden' of (indien reeds ingevroren) 'dit product mag niet opnieuw ingevroren worden'. Enkel **voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong is het doorgeven van deze informatie verplicht!**. De vorm waarin de informatie wordt verstrekt, is echter vrij⁸. Deze informatie moet minstens ter beschikking gehouden worden totdat aangenomen kan worden dat de levensmiddelen zijn geconsumeerd.
- a. Opm.: de Schenkingsbeurs genereert bij elke schenking automatisch een ophaalbon die al het grootste deel van deze gegevens bevat. Zie voorbeeld in bijlage 4.1.
 - b. Uiteraard is voor alle levensmiddelen, dus ook deze van niet-dierlijke oorsprong, is steeds de (verspoelde/ vereenvoudigde) traceerbaarheid verplicht zoals vermeld in de FAVV-omzendbrief⁹ punt 5b, namelijk: 'in het geval van leveringen aan liefdadigheidsverenigingen (dit omdat ook sociale restaurants enz.) en aan voedselbanken, volstaat als registratie van uitgaande producten de lijst van vestigingen van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd werd.
- 5) **Ze correct bewaard zijn (koude- of warmteketen worden gerespecteerd)**
- a. **Warme voedingswaren die niet afgekoeld worden, moeten warm gehouden worden (boven 65°C) tot aan de verdeling ervan.**
 - i. bv. warme maaltijden of soep kan je warm houden in een warmhoudcontainer
 - b. **Warme voedingswaren die afgekoeld worden, moeten tot op een temperatuur onder 10°C binnen de 2uur worden afgekoeld en vervolgens zo snel mogelijk (binnen max. 24u) tot ≤ 7°C (4°C voor risicoproducten zoals vis of américain);**
 - c. **Gekoelde producten moeten koel bewaard worden (≤ 7 of 4° C).**
 - d. **U kan de voedingswaren ook invriezen (-18°C)** en ze vervolgens diepgevroren bewaren tot de sociale of voedselhulporganisatie ze komt ophalen. De regels m.b.t invriezen moeten worden gerespecteerd (zie http://www.afsca.be/levensmiddelen/omzendbrieven/ documents/2017-02-08_Circ-ob_Voedselbanken_NL_V3_clean.pdf m.b.t de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen, punt 5d).

⁷ Cfr. nieuwe versoepeling voorzien in punt 5c) in de nieuwe [FAVV-omzendbrief d.d. 08/02/2017](#)

⁸ Europese verordening 931/2011

⁹ Link naar deze FAVV-omzendbrief (dd. 08.02.2017) met betrekking tot de bepalingen van toepassing op voedselbanken en liefdadigheidsverenigingen: http://www.afsca.be/levensmiddelen/omzendbrieven/ documents/2017-02-08_Circ-ob_Voedselbanken_NL_V3_clean.pdf

- i. Deze principes/regels m.b.t. invriezen zijn van toepassing op alle types levensmiddelen (voorverpakt en niet voorverpakt).
- ii. Aangezien er met hetzelfde doel (invriezen voor schenkingen) en op dezelfde wijze (kort voor houdbaarheid) wordt ingevroren, moeten de regels m.b.t. invriezen ook door de (medewerkers van de) schenker nageleefd worden. Namelijk: ze moeten zelf het etiket voorzien op de ingevroren producten (met name de 'invriesdatum' + 'onmiddellijk verbruiken na ontdooiing'), erop toezien dat de producten niet meer dan 50% van de vrije plaats van de diepvriezer innemen en dat producten met een gewicht met meer dan 500 g. niet worden opgestapeld.
- iii. Zolang de koudeketen goed gerespecteerd wordt en het invriesproces voldoet aan de richtsnoeren van de omzendbrief, kunnen in principe de **producten ook 's anderendaags opgehaald worden door de sociale organisatie** en moeten ze niet wachten tot de levensmiddelen minstens 48 uur ingevroren zijn.
- iv. Er moet wel steeds duidelijk een onderscheid kunnen gemaakt worden tussen de producten die bedoeld zijn voor schenking en de andere producten. De goederen moeten duidelijk bestemd zijn voor schenking (en dus niet voor verkoop als diepvriesproduct aan de consument).
- e. Deze voedingswaren moeten bewaard/vervoerd worden **in recipiënten die geschikt zijn voor voeding**. Het behoud van de koude- of warmteketen vereist niet noodzakelijk specifieke (koel)voertuigen. Isothermische bakken/boxen (bv. koelbox met koelementen) kunnen hiervoor gebruikt worden. *(zie foto's in bijlage 5)*

Deze schenkingen van bereide voeding (met uitzondering van diepgevroren voeding) dienen te gebeuren **aan sociale of voedselhulporganisaties die deze producten zeer snel kunnen verdelen of verwerken**, afgestemd op hun capaciteit. Typisch zijn dit de volgende types organisaties:

- Sociale (buurt)restaurants
- Andere organisaties die dagelijks voeding verdelen/serveren. Zij kunnen bv. 's avonds verdelen wat ze in de namiddag ingezameld hebben. Bv. organisatie van nachtopvang of winteropvang van vluchtelingen of daklozen.

Tip: Op de geografische kaart op de Schenkingsbeurs (zie module 'Vind een sociale organisatie' op www.schenkingsbeurs.be/het-concept/de-tools/een-sociale-organisatie-vinden/) vindt u, indien ingelogd, een gedetailleerde informatiefiche per sociale organisatie die goedgekeurd is als ontvanger van schenkingen. Zelfs zonder ingelogd te zijn, kan u de beknopte info-fiche per organisatie raadplegen incl. de type activiteiten die ze uitvoeren (bv. sociaal restaurant ...).

3. Contactgegevens voor vragen of advies/begeleiding omtrent dit thema

KOMOSIE vzw

Projectmedewerkers Voedselverlies

Etienne.rubens@komosie.be

03 281 03 30

www.komosie.be/voedselverlies www.foodsavers.be

Schenkingsbeurs-team

schenkingsbeurs@komosie.be

03 281 03 30

www.schenkingsbeurs.be

Federaal Agentschap voor de voedselveiligheid (FAVV)

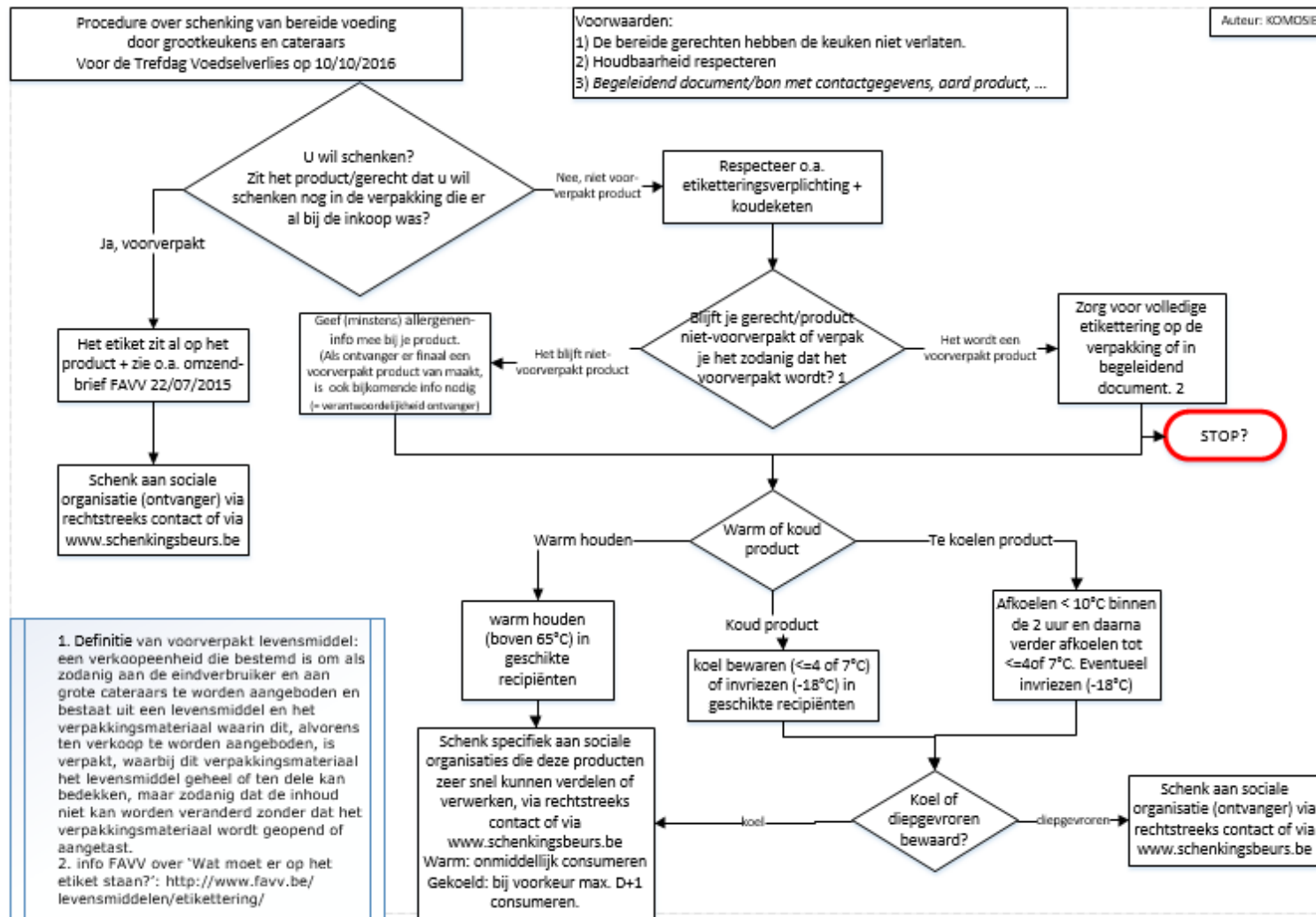
- Het FAVV is in elke provincie aanwezig met een Provinciale controle-eenheid die elke werkdag tot uw dienst staat. Meer info: www.favv.be/pce

4. Bijlagen

RICHTLIJNEN EN PROCEDURE VOOR SCHENKING VAN BEREIDE VOEDING

Versie: 10E, 10/02/2017
 Pagina: 7/11

BIJLAGE 1: PROCEDURE / PROCESSCHEMA I.F.V. SCHENKING VAN BEREIDE VOEDING



BIJLAGE 2 : DE SCHENKINGSBEURS VERGEMAKKELIJKT UW VOEDSELSCHENKINGEN



**BOURSE AUX DONS
SCHENKINGSBEURS**

Om het schenken van voedsel, waaronder ook bereide producten/gerechten, te vergemakkelijken is er de het online platform Schenkingsbeurs.

Op de website www.schenkingsbeurs.be vind je 1 online platform met 3 modules die het schenken van voeding vergemakkelijken en het beheer ervan voor de schenker en ontvanger(s).

- Module 1. Vind een sociale organisaties op een geografische kaart met voedselhulp- en sociale organisaties.
- Module 2: Een occasionele schenking doen
- Module 3: Systematische schenkingen doen (bv. dagelijks door een supermarkt)

Als je start met schenken van bereide voeding is de 1^e module waarschijnlijk de meest geschikte module.

- Wanneer je in je buurt een geschikte voedselhulporganisatie zoekt om aan te schenken, kan je deze vinden op deze **geografische Google Maps kaart** vinden. Zoom in op je regio/gemeente.
- Je vindt er **per organisatie een compacte infofiche** met allerlei relevante informatie i.v.m. schenkingen. Zo kan je **gericht en gemakkelijk persoonlijk contact** nemen met een plaatselijke ontvanger om de samenwerking te bespreken en een goede vertrouwensband op te bouwen.

Je kan ook de 2^e module gebruiken. Zeker voor voorverpakte producten en eventueel na verloop van tijd ook voor bereide voeding die niet voorverpakt wordt beschouwd. Daarmee kan je als schenker de **overschotten** die je af en toe hebt, **via deze interactieve tool online ingeven in een formulier** in 5tal muisklikken. Je kan bijkomende opties aanvinken als je nog beter op maat van uw specifieke wensen/situatie wil schenken.

- De ontvangers die op het platform aangesloten zijn kunnen de **beschikbare aanbiedingen online raadplegen**, die aanbiedingen waarvoor ze belangstelling hebben reserveren en vervolgens contact opnemen met de schenker voor de ophaling.
- Een ophaalbon/infodocument (zie voorbeeld in bijlage 4.1.) wordt automatisch gegenereerd.
- Deze 2^e module is ook als app beschikbaar voor schenkers op de App Store (Apple) of Google Play (Android).

De 1^e stap om te starten met schenken, is je in te schrijven als schenker op www.schenkingsbeurs.be

BIJLAGE 3 – VOORSTELLING KOMOSIE

KOMOSIE als expertisecentrum en aanspreekpunt rond sociaal aan de slag met voedseloverschotten
KOMOSIE treedt op als expertise- en aanspreekpunt voor sociale organisaties, sociale economie bedrijven en lokale besturen die sociaal aan de slag met voedseloverschotten zijn of hiermee willen starten in Vlaanderen. Dit gebeurt met o.a. de steun van Vlaams minister van armoedebestrijding en sociale economie Homans. (Daarnaast is KOMOSIE ook (beter) gekend als de koepel van de Kringwinkels en Energiesnoeiersbedrijven in Vlaanderen.)

KOMOSIE heeft een actieve rol in meerdere acties binnen de Ketenroadmap Voedselverlies 2020, o.a. voor het faciliteren en stimuleren van schenkingen i.s.m. de ketenactoren en de Vlaamse overheid. We zijn o.a. vandaaruit betrokken bij concrete projecten die sociaal aan de slag gaan met voedseloverschotten in Vlaanderen.

- Wij zijn de initiatiefnemer vanuit Vlaanderen voor het online platform Schenkingsbeurs (www.schenkingsbeurs.be)
- We trekken ook het project 'Hefboomprojecten maken gezonde voeding beschikbaar voor iedereen', waarbij we innovatieve samenwerkingsmodellen ondersteunen tussen reguliere bedrijven (supermarkten, veilingen ...) en sociale (economie) organisaties rond voedseloverschotten.

KOMOSIE ondersteunt actief de sociale organisaties bij het ontvangen en bewaren/beheren van schenkingen van voedseloverschotten. Hiervoor organiseren we lerende netwerken of opleidingen, formuleren we (beleids)aanbevelingen of schrijven we ondernemingsplannen. Bv. Het ondernemingsplan van KOMOSIE "integratie van voedseloverschotten van supermarkten in de werking van een sociaal restaurant" omvat vele tips en aanbevelingen voor een vlotte dagelijkse (samen)werking van een sociale organisatie. Bv.: om gemakkelijk met de regel om te kunnen dat er niet meer dan 50% van de vrije plaats van de diepvriezer mag ingenomen worden, kunnen sociale organisaties best steeds over een specifieke aparte lege 'aanvoer'-diepvriezer beschikken die ze direct kunnen vullen met de producten die opgehaald zijn. Vandaar uit kunnen ze dan de producten gericht overladen/sorteren in andere diepvriezers waarvan ze een duidelijk overzicht hebben welke product(categorieën) ze bevatten. ...

Meer info over ons en onze activiteiten op www.komosie.be/voedselverlies en www.foodsavers.be .

BIJLAGE 4 – (BELEIDS)VRAAG VAN KOMOSIE AAN FAVV OMTRENT SCHENKING VAN BEREIDE VOEDING

KOMOSIE bezorgde aan het FAVV op 14/10/2015 de volgende formele vraag/voorstel om een haalbaardere (betere en flexibeler) schenking van bereide eetwaren mogelijk te maken in de toekomst.

<<

Graag de mogelijkheid maximaal open houden voor schenkingen, ook voor bereide voeding. Hoe kan gestimuleerd worden dat overschotten van verse of bereide/verwerkte voeding toch zoveel mogelijk weggeschonken worden aan voedselhulporganisaties? (naar het voorbeeld van de Doggy-bag voor consumenten en het advies dat FAVV hieromtrent gaf) Want als bv. een restaurant / horecazaak bij schenking van verse of bereide voeding (waarvan de etikettering niet op de verpakking staat) toch de volledige etikettering moet voorzien, dan is dit erg zwaar (alle ingrediënten, houdbaarheidsdatum, voedingswaarden, enz.) en dan weerhoudt dit bv. horecabedrijven ervan om te schenken.

M.a.w. Hoe kan bereide/verwerkte voeding zo flexibel mogelijk praktisch als niet-voorverpakt levensmiddel beschouwd worden?

Eén concreet voorbeeld: een horeca-uitbater die zijn bereide overschotten wil wegschenken aan een voedselhulporganisaties en deze daarom verpakt, bv. door ze vacuüm te trekken met het oog op een betere bewaring en beter transport door de ontvangende sociale organisaties, zou hiervoor niet moeten verplicht worden om de volledige etikettering te voorzien.

We horen dat o.a. in Nederland en in Portugal vooruitstrevende wetgeving op dat vlak reeds in voege is. Wij hopen dat deze voorbeelden ook in België gevolgd zullen worden.

>>

BIJLAGE 5 - INFORMATIEDOCUMENTEN MEE TE GEVEN AAN DE ONTVANGENDE SOCIALE ORGANISATIE

5.1. Voorbeeld ophaalbon uit de Schenkingsbeurs

Gegevens van de schenker

Donateur demo
18, Rue de Glasgow
1070 Anderlecht
0123.456.789

Gegevens van de ontvanger

Société Saint Vincent de Paul - Conseil Régional de
Bruxelles
21, Avenue Albert Giraud
1030 Schaerbeek
0410.914.071

Ophaaldatum : 15/06/2016

Referentie	Productbeschrijving	Hoeveelheid	Eenheidsgewicht	Totaalgewicht
1237	Lasagne	6 stuks	1500 g per stuk	9 kg

Ondergetekende bevestigt hierbij bovengenoemde voedingswaren te hebben ontvangen en te aanvaarden namens de "Société Saint Vincent de Paul - Conseil Régional de Bruxelles", die er eigenaar van wordt en er de verantwoordelijkheid van zal dragen, met name op vlak van voedselveiligheid.

Handtekening voor ontvangst (naam, voornaam, datum)

5.2. Aanbevelingen/richtlijnen als u bereide niet-voorverpakte voeding schenkt:

De sociale organisatie die uw schenking ontvangt heeft ook een FAVV-nr en is een operator in de voedselketen en wordt dus verondersteld om de regels inzake voedselveiligheid te kennen. Toch is het nuttig/aanbevolen om naast de verplichte informatie (zie document 4.1.) ook extra informatie/richtlijnen mee te geven aan de sociale organisatie met als doel:

- Enerzijds de sociale organisatie te wijzen op het belang om de bewaar- (7°C) en opwarmtemperaturen (60°C) te respecteren en om de ontvangen producten snel te verdelen of te verwerken.
- Anderzijds duidelijkheid te scheppen rond de verantwoordelijkheid van uzelf als uitbater / schenker en van de sociale organisatie als ontvanger.

Qua vorm kan dit in een apart document staan of op de ophaalbon of op de verpakking bv. als extra etiket.

Mogelijke inhoud van het document:

- De sociale organisatie (in geval van schenking) wordt zelf verantwoordelijk voor de activiteiten die ze onder zijn/haar beheer uitvoert met de ontvangen/opgehaalde bereide producten/maaltijden.
- De sociale organisatie moet bijgevolg de nodige maatregelen nemen om de voedselveiligheid van haar ontvangen voedingswaren te garanderen van zodra zij deze van de schenker overhandigd krijgt. We geven u daarom de volgende richtlijnen mee:
 - o Het is verplicht om de bewaar- (4 of 7°C) en opwarmtemperaturen (60°C) te respecteren
 - o Warme voeding die gekoeld geschonken wordt, moet uiterlijk binnen de 2 uur een temperatuur van 10°C hebben en zo snel mogelijk verder worden gekoeld tot ≤ 4 of 7°C,
 - o De ontvangen producten moeten zo snel mogelijk verdeeld en geconsumeerd of verwerkt worden na ontvangst.
 - o De inhoud van deze voeding is max. xxu houdbaar.¹⁰
 - o De inhoud van deze voeding, als deze nadien warm geconsumeerd wordt, moet voldoende opgewarmd worden voor consumptie, d.w.z. temperatuur zo snel mogelijk hoger dan 65°C.

BIJLAGE 6 - BIJ WIJZE VAN VOORBEELD: ENKELE ILLUSTRATIES VAN RECIPIËNTEN OM DE WARMTE- OF KOUDEKETEN TE BEWAREN

Warmhoudcontainer:



Piepschuim container



Innox container



Soep-'heksenketel'



Cook- en chill systeem:



Koelbox van Makro:



¹⁰ Bv. 24u / 48u. De schenker is het best in staat om de houdbaarheid van zijn producten te bepalen. Uiteraard is de houdbaarheid best zo kort mogelijk. Bepaalde producten (rijst, pasta...) zijn gevoeliger dan andere.

Koelbox van Metro:



METRO CONTENEUR ISOTHERME 55 L
pour le transport de vos produits réfrigérés ou surgelés

Ce conteneur convient pour un transport sur une distance inférieure à 80 km sans rupture de charge.
Les temps de conservation figurant dans le tableau ci-dessous vous sont donnés à titre indicatif.

Pour une température ambiante de	Glacière remplie au 1/3 de sa contenance	Glacière remplie au 2/3 de sa contenance
*Temps de passage de 2°C à 6°C Produits frais avec 2 diffuseurs de froid -8°C METRO	4 h 00	6 h 45
*Temps de passage de -20°C à -15°C Produits surgelés avec 2 diffuseurs de froid -25°C METRO	3 h 30	3 h 40

Fabriqué pour MCCF 5 rue des Grands Prés 92024 NANTERRE Cedex Matériel conforme aux spécifications de la classe II de l'accord ATP
Type 55 L K=0,50 W/m².K PV CEMAFROID - T4490 Fabriqué en

Snelkoeler:

