



## Voedseldonaties wel of niet aannemen

Is de TGT- of THT-datum nog geldig?  
Is de temperatuur goed en de verpakking niet beschadigd?

Wel aannemen



Is de TGT-datum verlopen?

Niet aannemen



### THT-datum is verlopen

#### Gekoeld

zoals vers vlees, vleeswaren, verpakte kant-en-klaar gerechten, kaas, gebak/cake, salades, zuivel, boter, vers vruchtensap, (gesneden) groente en fruit, eieren.



Check op kwaliteit

Wel



Niet



#### Acties:

- zet het meteen in de koelkast.
- gebruik het dezelfde dag.

#### Beperkt tot lang houdbaar

zoals verpakt brood, droge koekjes, muesli, pindakaas, noten, chips, olie, sauzen, gedroogde kruiden, gepasteuriseerde melkproducten, diepvriesproducten.



Check op kwaliteit

Wel



Niet



#### Acties:

- gebruik het binnen 2 maanden na THT-datum.
- vries brood direct in. gebruik het binnen 1 maand.

#### Diepvriesproducten:

- zet diepvriesproducten meteen in de diepvries.
- gebruik het binnen 2 maanden na THT-datum

#### Heel lang houdbaar

zoals zout, suiker, droge pasta, droge rijst, koffie, thee, frisdrank, siroop, harde snoep.



Check op kwaliteit

Wel



Niet



#### Acties:

- bewaar het op een droge, donkere plek.
- check de kwaliteit nog een keer voor gebruik.

### Geen verpakking of geen TGT- of THT-datum

#### Dagvers of Beperkt houdbaar

zoals maaltijden (warm of gekoeld), belegde broodjes, soep, salades, vlees van de slager, hartige snacks, gebak van de bakker, kaas van de kaasboer, brood en onbewerkte groente en fruit.



Check op kwaliteit

Wel



Niet



#### Acties:

- Gekoelde producten:**
- zet het meteen in de koelkast en eet het dezelfde dag op.
  - eet het binnen 2 uur op als je het niet in de koelkast zet.
  - check de kwaliteit nog een keer voor gebruik.

#### Warm vers bereide producten:

- eet het meteen op.
- houd het warm op minimaal 60°C en eet het binnen 2 uur.
- koel het snel af (binnen 5 uur naar 7°C en volgens de criteria in de hygiëncode) en eet het binnen 24 uur op.

#### Opgewarmde producten:

- eet het meteen op.
- houd het warm op minimaal 60°C en eet het binnen 2 uur.
- niet afkoelen en bewaren.

#### Brood:

- eet het dezelfde dag.
- vries brood direct in. gebruik het binnen 1 maand.
- eet hartige snacks dezelfde dag op.

#### Onbewerkt groente en fruit:

- check de kwaliteit nog een keer voor gebruik.

### Check op kwaliteit

#### 1. meten

- temperatuur gekoelde producten = 7 °C of kouder
- temperatuur diepvriesproducten = -15°C of kouder
- temperatuur warm geleverde producten = 60°C of warmer

#### 2. kijken

- versheid
- bederf zoals schimmel, schifting, klontjes
- open/beschadigde verpakking
- bol staan verpakking
- uitgedroogd / andere kleur
- insecten
- roestvorming

#### 3. ruiken / proeven

- zuur / bedorven
- ranzig
- rot
- andere smaak of minder smaak

#### 4. vragen aan donateur

- heeft het eten of drinken op een buffet gestaan?
- is het gekoelde product langer dan 2 uur buiten de koeling geweest?



Nieuwe poster downloaden?  
Scan de QR code.

ggd.amsterdam.nl/voedseldonatie

Soms is een donatie toch niet veilig, of zijn er nog vragen. Schrijf daarom altijd de datum, contactgegevens van de donateur en het soort eten of drinken op in een logboek. Allergie-informatie moet aanwezig zijn.

Scan de QR code voor informatie over allergenen.

