

# Verkoop van verse producten op de kinderboerderij

## Deel 4: zuivel

Op veel kinderboerderijen worden verse producten verkocht. Soms van eigen dieren, zoals eieren of zuivel. Andere producten komen uit de natuur, zoals groente en fruit. Er is veel regelgeving rondom de verkoop en hygiëne van eigen producten. Veel van die regels richten zich op de grootschalige productie en verkoop. Om het helder en praktisch te maken voor kinderboerderijen, wordt in de komende Vakbladen aandacht besteed aan producten 'van eigen bodem'. In deze uitgave: zuivel.

Er zijn niet veel kinderboerderijen die zelf zuivel, zoals kaas en melk, maken. Maar ze zijn er wel. Die boerderijen willen laten zien waar de melk vandaan komt, hoe je kaas maakt en natuurlijk de bijbehorende educatie. Want hoe vaak komt het voor dat bezoekers zich op de kinderboerderij verbazen dat een dier eerst een lam of kalf moet hebben gehad, voordat ze melk geven?

Als een kinderboerderij zelf zuivel (kaas, melk, yoghurt enzovoorts) bereidt en verkoopt, dan moet zij voldoen aan de hygiëncode Zuivel. Sinds oktober 2014 voert Gemzu het houderschap over deze hygiëncode. Via hun website kan [de code gratis gedownload](#) worden.

Om zuivel te kunnen bereiden en verkopen, moet je als kinderboerderij werken met een voedselveiligheidsplan. Onder zuivelproducten wordt met name verstaan: melk en melkproducten bereid uit koeien-, geiten-, schapen-, buffel-, en kamelenmelk. De producten zijn ingedeeld naar hoogte van de bewaartemperatuur:

- Ongekoelde producten (bijvoorbeeld harde kaas)
- Gekoelde producten (bijvoorbeeld melk en yoghurt)
- Diegevroren producten (bijvoorbeeld ijs)

### Zelf zuivel maken?

Als de kinderboerderij overweegt om zelf zuivel te maken, is het belangrijk dat u ook de kennis en mogelijkheden heeft om dit te kunnen doen. Zelf zuivel bereiden vraagt een flinke investering. Niet alleen in kennis, maar ook in een gezond dierbestand en geschikte bedrijfsruimtes. Er moet ook speciaal materiaal en gereedschap aangeschaft worden.

In de hygiëncode is uitgebreid te vinden waar aan voldaan moet worden. Hieronder een samenvatting waar u allemaal aan moet denken.

### Hygiënevoorschriften

Bij de bereiden van zuivelproducten is hygiëne zeer belangrijk. Zo moeten de bedrijfsruimtes schoon zijn, goed geventileerd worden en er moet voldoende ruimte zijn om te kunnen werken. De temperatuur moet geregeld kunnen worden en uiteraard moet er een handenwasgelegenheid zijn. Bij bereidingsruimtes worden er ook eisen gesteld aan de vloer en wanden. Die moeten goed reinigbaar zijn en glad. Materiaal en gereedschap moet ook goed te reinigen en te ontsmetten zijn.

Persoonlijke hygiëne is belangrijk bij de verwerking van producten. De personen die werken met zuivelproducten moeten in de eerste plaats voldoende kennis hebben van hygiëne, behandeling en verkoop van de betreffende producten. Zij dragen bedrijfskleding en moeten ook regelmatig hun handen wassen. Wondjes worden afgedekt en er wordt niet gegeten of gedronken tijdens de bewerking van de producten. Naast deze voorschriften moet er een reinigings- en desinfectieplan aanwezig zijn en kruisbesmetting worden voorkomen.

### Inkoop en ontvangst

Als u zuivelproducten niet zelf bereidt, maar inkoopt, moet u ook voldoen aan een aantal criteria. Hierbij wordt onderscheid gemaakt tussen verpakte en onverpakte producten. Bij ontvangst van producten wordt gekeken naar de kwaliteit, temperatuur, verpakking en houdbaarheidsdatum.

## Opslag en verkoop

Na ontvangst moeten producten zo snel mogelijk worden opgeslagen volgens de wettelijke bewaartemperatuur. De temperatuur van de koeler en vriezer moet regelmatig gecontroleerd worden. Zorg dat er geen kruisbesmetting plaatsvindt met andere producten. Werk ook met de zogenaamde 'First in, First Out' methode om producten ruim voor de houdbaarheidsdatum te verkopen.

	Wettelijke temperatuur	Advies-temperatuur
Ongekoelde producten	Max. 7 graden	4-6 graden C
Gekoelde producten	Max -18	-18 graden C
Diegevroren producten		12-18 graden

Ook bij de verkoop van zuivel moet er gelet worden op de kwaliteit, temperatuur, verpakking en houdbaarheidsdatum. De verkoopruimte moet schoon en stofvrij zijn. Er lopen geen dieren en verkopers werken netjes en hygiënisch.

## In de praktijk

### Melken ter demonstratie

Als de koeien, geiten of schapen op de kinderboerderij alleen gemolken worden ter demonstratie, zijn er geen eisen waar aan voldaan moet worden als de melk niet wordt gebruikt voor menselijke consumptie. Het is niet verstandig om bezoekers of medewerkers deze melk te laten proeven. De melk mag wel aan de dieren gevoerd worden. Rauwe melk mag overigens wel verkocht worden, maar dan is het risico voor de klant. Zij moeten een eigen fles meenemen en zelf afvullen.

### Geiten melken op de kinderboerderij

**Op kinderboerderij de Kooi in Rotterdam worden 18 melkgeiten gehouden: witte en bonte geiten en toggenburgers. Het melken van deze geiten heeft een belangrijke, educatieve functie.**

Ingrid Elderson, beheerder van de Kooi: "We zijn zo'n 15 jaar geleden begonnen met het melken van geiten. Aanvankelijk wilden we ook schapen en koeien melken, maar dat bleek praktisch gezien niet haalbaar. Bovendien was er toentertijd nog een melkquotum voor koeien en hadden we maar één koe. Nu zou het wel kunnen, maar bij koeien moet je heel goed rekening houden met lactose-intolerantie. Dat betekent dat je de melk, kaas en materialen heel goed gescheiden moet houden. Dat is in praktijk niet handig."

"De eerste jaren haalden we de lammeren gelijk van de geiten af, maar werken met een lammerbar bleek niet goed werkbaar. Nu houden we de lammeren de eerste zes weken bij de moeder, daarna pas beginnen we met melken. Na 6 weken gaan de lammeren 's nachts apart. Wij melken dan alleen 's morgens en zetten dan de lammeren weer bij de moeders. Als de lammeren wat ouder zijn en de eerste dieren weggaan, melken we twee keer per dag. Dat doen we tot de zomervakantie. Vanaf dan hebben we minder personeel en gaan we terug naar één keer per dag tussen de middag melken. Dan hebben we tijd en het is leuk voor het publiek. Rond de herfstvakantie stoppen we met melken. Dan neemt de melkgift af, maar kost het nog altijd veel tijd met schoonmaken en verwerken. We vinden het bovendien belangrijk dat ze in hun normale cyclus gedekt kunnen worden."

"Op hoogtijdagen melken we ongeveer 125 liter per 3 à 4 dagen. Op andere dagen zitten we ongeveer op 80 liter. Voor 1 kilo kaas is 10 liter melk nodig, dus reken maar uit wat we per week ongeveer aan kaasjes hebben. Financieel gezien is het niet winstgevend met 18 geiten, maar educatief wel. Zeker in de zomervakantie als we dagelijks melken, merk je hoe weinig bezoekers soms weten. Ze beseffen niet dat geiten niet altijd standaard melk geven en hoeveel melk er nodig is voor 1 kilo kaas. Mensen mogen hier ook de kaas proeven en door het raam kijken hoe het verkazen gaat."

"Tot nu toe werd de kaas altijd gemaakt door vrijwilligers. Vanaf dit seizoen gaat een van onze ervaren vrijwilligers dit zelfstandig oppakken als bedrijfje. Zij huurt onze melkruimte en krijgt van ons de melk. Ze regelt dan zelf de inkoop, verwerking en verkoop van de kaas. De opbrengst is dan ook van haar. Voor ons betekent dit minder werk en een stabielere opbrengst. En voor haar is het natuurlijk een hele leuke uitdaging!"

"Het maken van kaas is behoorlijk bewerkelijk en ook kostbaar. Niet alleen omdat je goede, gezonde dieren moet houden. Maar ook vanwege het hygiënische werken en de verplichte controles van de melk, kaas en materialen. Je moet ook alles bijhouden en noteren."

### Meer informatie:

[www.gemzu.nl](http://www.gemzu.nl)

[www.kinderboerderij-dekooi.nl](http://www.kinderboerderij-dekooi.nl)