



Verkoop van verse producten op de kinderboerderij

Deel 5: verkoop van groente en fruit

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 de verkoop van producten 'van eigen bodem'.

In deze uitgave: groente en fruit.

Er zijn veel kinderboerderijen waar groente en soms ook fruit geteeld wordt. Sommige kinderboerderijen hebben een grote moestuin waarin ze met vrijwilligers en kinderen aan de slag gaan. Andere boerderijen hebben een paar appelbomen staan of kweken wat aardbeien.

Voor het verbouwen of kweken van groente en fruit zijn kinderboerderijen niet aan regels gebonden, tenzij er biologisch geteeld wordt of juist gewerkt met bepaalde bestrijdingsmiddelen. In het eerste geval is een biologische licentie (SKAL) verplicht om het als 'biologisch' te verkopen, in het laatste geval kan een spuitlicentie verplicht zijn.

Voedselveiligheid en de Warenwet

De belangrijkste hoofdregel is dat het voedsel wat je verkoopt veilig is. Voedsel is een kwetsbaar product en de consument moet beschermd worden tegen onveilige waar. De producent heeft een zorgplicht en draagt de verantwoordelijkheid voor de veiligheid van zijn producten. Er is geen vergunning nodig om groentes te telen of kleinschalig (aan huis) te verkopen aan consumenten. Wel als je er een bedrijf van maakt met handel of horeca.

Iedereen die voedsel produceert en verkoopt, valt onder de Warenwet. Deze wet bepaalt waar ieder bedrijf op moet letten ter bescherming van de consument. Je kunt er geen vergunning voor krijgen: iedereen moet eraan voldoen, ook de kinderboerderij. Je moet dus op de hoogte zijn van deze wet. Verkoop van verse, onbewerkte groenten aan bezoekers is dus mogelijk. Maar hoe meer je producten bewerkt, hoe meer regels er kunnen gelden.

En ook: hoe kwetsbaarder producten, hoe meer regels. Bij het verwerken, opslaan en verkopen van producten staat hygiënisch werken voorop. Je moet kunnen aantonen dat je daarover hebt nagedacht (schone ruimtes, goede koeling, temperaturen, logboek, schoonmaakrooster enz.).

Als je groenten teelt en de oogst verdeeld, dan kun je dat gewoon doen. Als je groenten opslaat, koelt en later verdeeld, dan gelden er regels voor koeling en opslag. Ga je groenten bedrijfsmatig verkopen? Dan gaan fiscale bedrijfsregels en brancheregels meespelen. Verder kan aan de orde komen: watercontrole (legionella), milieubeheer (omvang compost, (snoei)afval, mestopslag), openbare orde (buurtfeestje, alcohol, hinder), besmetting door dieren, aansprakelijkheid en beloning van vrijwilligers. Ook wil je geen chemische en bacteriologische vervuiling in de producten, dus moet de bodem en compost vrij zijn van verontreiniging.

Winkels kopen alleen voedsel in van personen of bedrijven die voldoen aan de Warenwet. Als moestuinder kun je niet je restant sla naar de supermarkt brengen. Dat kan pas als je ingeschreven bent als ondernemer bij de NVWA en de regels volgt, plus soms nog aanvullende leveranciers-eisen van de winkel of zorginstelling. Dat is nodig voor veiligheid en aansprakelijkheid. Supermarkten willen zeker kunnen weten dat het product dat zij verkopen veilig is. Lysteria of Toxoplasmose (via katten) bijvoorbeeld kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden. Een moestuinder is wat zulke risico's betreft moeilijker te controleren en traceren.

Verkoop van producten

De Warenwet stelt eisen aan verkoop van levensmiddelen.

De belangrijkste eisen zijn:

- De verkoopruimte en eventuele opslag moet schoon zijn, goed onderhouden, voldoende verlicht en vrij van ongedierte.
- Het is nooit toegestaan eten voor bezoekers of klanten te bereiden in je eigen privé keuken. Hiervoor moet je beschikken over een aparte keuken of bereidingsruimte.
- Hygiëne-eisen (ook voor de ruimte) worden strenger als je meer risicovolle verkoop- of bereidingswijzen volgt.
- Gekoelde en gescheiden bewaring en transport is verplicht voor bederfelijke producten als zuivel, vlees, kiemgroenten en bewerkte groenten en salades. Bij vers vlees, zuivel en bewerkte groenten maximaal 7 graden Celsius. Je mag met bijvoorbeeld koelboxen de temperatuur waarborgen.
- Worden producten verkocht in een ontvangstruimte waar ook grote groepen ontvangen worden? Dat mag in één ruimte als je alleen producten van het eigen bedrijf verkoopt. Zodra er ook producten van anderen verkocht worden, ben je verplicht een aparte verkoopruimte te hebben en moet er een muur om uw plekje met producten. Een afhaalpunt voor groentepakketten of streekproducten mag wel, ook in een ruimte waar andere dingen gebeuren. Belangrijk is wel dat de kwaliteit van de af te halen producten goed gehouden kan worden.
- Voorverpakte producten moeten in een deugdelijke verpakking met een etiket verkocht worden, tenzij klanten ze zelf inpakken, zoals bij appels of peren.
- Wil je bewerkte producten (jam, soepen, chutneys) ook in je winkel verkopen? Dan moet je voldoen aan de wettelijke hygiëne-eisen, te vinden via [de hygiëncode voor de AGF detailhandel](#).



Uit de praktijk

Educatie en moestuintjes

Ontdekken waar ons voedsel vandaan komt, dat is één van de hoofddoelstellingen van kinderboerderijen. Dat gebeurt niet alleen door de dieren te laten zien, maar ook door groente, fruit en kruiden te verbouwen.

In sommige gevallen wordt er gewerkt met een groep 'moestuin vrijwilligers' die (vaak wat grotere) moestuinen en ander groen van de kinderboerderij onderhouden. Zij zorgen voor het grote onderhoud en de verzorging van de moestuin. Vaak verzorgen deze vrijwilligers ook educatie en voorlichting voor bezoekers en scholen. Andere kinderboerderijen kiezen ervoor om schooltuintjes of een 'moestuinclub' op te richten. Kinderen krijgen hun eigen stukje grond waarop ze zelf groentes kunnen verbouwen. Elke week komen ze langs om hun tuintje te verzorgen. Als alle gewassen geteeld zijn, oogsten de kinderen ze en worden er producten van gemaakt.

Voorbeelden:

Minimoestuintjes van EAC de Brink (Vries) - [link](#)

Aardbeien plukken van St Jozefhoeve (Heel) - [link](#)

Lessen voor scholen

Tijdens lessen voor scholen worden er soms eerst met de kinderen producten geplukt. Bijvoorbeeld tijdens een les over fruit of kruiden. In augustus wordt er op sommige kinderboerderijen een oogstfeest georganiseerd waarbij kinderen met hun ouders of met de klas van alles gaan oogsten en zelf bijvoorbeeld jam gaan maken.

Jam maken van Stadsboerderij Landzicht (Den Haag) - [link](#)

Afhaalpunt streekproducten

Kinderboerderijen zijn steeds vaker een afhaal- of verkooppunt van streekproducten. Een voorbeeld hiervan in het Westen van het land is [Boeregoed](#).

Meer informatie:

Website van Maria van Boxtel:

www.landco.nl

www.landregels.nl

[Handboek Directe verkoop van boerderijproducten](#)

In de volgende uitgaven artikelen over verkoop van honing en streekproducten. Nu al vragen hierover? Laat het weten!