

Verkoop van verse producten op de kinderboerderij

Op veel kinderboerderijen worden eieren verkocht, maar vaak ook groente, fruit en soms zelfs vlees, zuivel of honing. Meestal zijn het eigen producten: eieren van de kippen, groente uit de moestuin en soms kaas van de eigen geiten.

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 helderheid te scheppen en praktische vragen te beantwoorden, zal er in de komende uitgaves van het Vakblad per productgroep een artikel plaatsen met daarin belangrijkste informatie en praktische antwoorden. In de volgende nummers zal aan bod komen: eieren, zuivel (melk, kaas, ijs etc.), vlees, groente en fruit, honing. Heeft u nu al vragen hierover? Laat het weten!

In dit artikel worden een aantal algemene zaken uiteen gezet. Ook vindt u hier een overzicht van de antwoorden gesteld tijdens de workshop op de Landelijke kinderboerderijdag.

Het bestemmingsplan

Allereerst is het goed om te weten dat het verkopen van eigen producten is toegestaan. Maar u zult wel in het gemeentelijke bestemmingsplan moeten nagaan of en hoe dit toegestaan is bij een boerderij met een agrarische (neven)bestemming.

Het bestemmingsplan gaat over alle gebruik van gebouwen en gronden en is de basis voor het verlenen van bouwvergunningen. Het wordt door de gemeente vastgesteld. Indien de kinderboerderij als agrarisch bedrijf is bestemd, mag u altijd zonder bijzondere bestemmingsverandering eigen producten van uw land/bedrijf, al dan niet bewerkt of verwerkt, verkopen. Ook mag u uw eigen producten bewerken, sorteren, verpakken en vervoeren (webwinkel, bezorgdienst, inpakken voor abonnementen). Bedenk daarbij ook dat andere wetgeving, zoals de milieuregels, eisen stelt. Wezenlijk is dat het om producten van de eigen kinderboerderij. Gaat u producten van anderen verkopen (zoals jam of streekproducten), kunnen er gemeentes zijn die dit niet acceptabel vinden. Dit zou dan kunnen vallen onder detailhandel. Twijfelt u? Neem dan contact op met de gemeente.



Voedselveiligheid

De overheid wil haar burgers en daarmee uw klanten beschermen. En ook u als ondernemer. Daarom stelt de overheid eisen aan het bereiden en verkopen van eet- en drinkwaren en vindt zij hygiënisch werken een absolute voorwaarde om de veiligheid van de consument te garanderen. Deze eisen worden gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA).

Als stelregel kunt u onthouden: hoe meer u een product 'behandelt', des te groter is de kans dat er iets mis gaat en dus zijn de regels des te strenger.

Hoe meer een eetbaar product door uw handen gaat (hoe meer u het bewerkt, snijdt, transporteert, aanraakt), des te groter is de kans op beschadiging, vervuiling of ziektekiemen. Hoe meer u met voedsel doet, des te strenger zijn de eisen die aan schoon, veilig en hygiënisch werken worden gesteld. Dat is logisch. Een hele kool is veel minder bederfelijk dan gesneden kool. Afhankelijk van wat u verkoopt aan consumenten, zult u dus aan strenge of minder strenge eisen moeten voldoen. U bent in ieder geval verplicht om volgens een voedselveiligheidsplan te werken. Daarnaast moet u verpakte producten etiketteren volgens het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen.

Als u alleen eigen producten aan consumenten verkoopt, hoeft u aan minder eisen te voldoen dan als u grootschalig gaat verkopen of aan winkels.

Eisen uit de Warenwet

De Warenwet stelt eisen aan levensmiddelen. De belangrijkste voor u zijn:

- De verkoopruimte en de opslag moeten schoon zijn.
- Het is nooit toegestaan eten voor bezoekers te bereiden in uw eigen privé keuken. Dit mag wel in de keuken van de kinderboerderij of kantine.
- Hygiëne-eisen voor u en de ruimte worden strenger als u meer risicovolle verkoop- of bereidingswijzen volgt.
- De eisen op het gebied van registratie van hygiëne voor u en de ruimte worden strenger als u voor meer kwetsbare groepen eten bereidt (bijvoorbeeld voor kwetsbare zorgvragers of kinderen).

- Bederfelijke producten bewaart en transporteert u gescheiden en gekoeld (ook naar de markt of voor de webwinkel). Dit hoeft niet altijd met een koelwagen, voor sommige producten is bijvoorbeeld koeling in een koelbox met piepschuim voldoende. U bent wel verplicht om met een geijkte thermometer te kunnen aantonen dat u de juiste temperatuur waarborgt.

Meer informatie:

Website van Maria van Boxtel:

www.landco.nl

www.landregels.nl

[Download hier de brochure 'Wat mag ik?'](#)

Vragen en antwoorden van de workshop gesteld op de Landelijke Kinderboerderijdag

> Maria van Boxtel, Land&Co

Stempelen van eieren

Hoe snel moeten de eieren na de leg verkocht zijn?

U moet de eieren binnen 21 dagen na de leg verkopen. De t.h.t. datum op het ei mag maximaal 28 dagen na de leg zijn, om u de tijd te geven eieren naar keur- en pakstation te vervoeren.

Mag ik ook stempelen met een potlood of stift?

In Nederland is het verplicht om alle eieren die voor de consumptie verkocht worden van een stempel te voorzien. U mag zelf deze stempel aanbrengen op de eieren. U bent verplicht de eieren te stempelen met een gekocht, officieel stempel met levensmiddeleninkt. U mag dus niet een eigen code met potlood op een ei schrijven.

Ben ik verplicht eieren te stempelen?

Volgens de EU moeten eieren altijd bestempeld worden, maar mag een lidstaat een uitzondering maken onder de 50 kippen. Nederland als lidstaat heeft deze uitzondering niet gemaakt. In de praktijk gedooft de NCAE (Nederlandse Controle Autoriteit Eieren) in Nederland verkoop van ongestempelde eieren van uw eigen kippen indien het minder dan 50 kippen betreft en indien u alleen in uw eigen boerderijwinkel de eieren verkoopt.

Afhankelijk van de grootte van het bedrijf en de afnemer gelden aanvullende regels:

- Als de afnemer de consument is, hoeven de eieren niet via een keur- of pakstation. Voorwaarde is wel dat u de eieren ongesorteerd verkoopt.
- Als de afnemer een groothandel of winkel is, moeten de eieren wel via een keur- of pakstation en moet u geregistreerd staan bij het productschap PVE.
- Als u meer dan 250 kippen houdt, moet u geregistreerd staan bij het productschap voor pluimvee en eieren, het registratienummer wat u van het PVE krijgt moet ook opgenomen zijn in het stempel.

Etikettering van honing:

Is een waarschuwing voor zuigelingen verplicht?

Het is niet wettelijk verplicht op het etiket van honing te vermelden dat kinderen tot één jaar geen honing mogen eten. Het is wel een advies, u kunt het dus op het etiket vermelden. Let op, in het keurmerk kinderboerderijen wordt dit wel verplicht. Dit omdat honing vaak verkocht wordt aan bezoekers met (jonge) kinderen.

De NVWA raadt af om kinderen tot 1 jaar honing te geven. In honing kan namelijk *Clostridium botulinum* zitten. In de darmflora van zuigelingen komt deze bacterie tot groei en wordt giftig. Zuigelingenbotulisme kan het gevolg zijn. Als een kind hieraan lijdt, is het raadzaam om zo snel mogelijk naar een arts te gaan.