



# Verkoop van verse producten op de kinderboerderij

## Deel II: vlees

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: vlees.

'Eerlijk vlees van dichtbij' wordt steeds populairder. Waar vroeger nog geprotesteerd werd als biggetjes van de kinderboerderij naar de slager gingen, wordt er nu op sommige kinderboerderijen al vlees van eigen varkens aangeboden en groeit de vraag.

### Dieren houden voor het vlees

Op vrijwel alle kinderboerderijen worden landbouwhuisdieren gehouden die ook gegeten (kunnen) worden, zoals varkens, schapen, koeien, kippen en konijnen. Door deze dieren te houden, kan het publiek kennis maken met hun 'avondeten' en zien en ervaren ze hoe deze dieren eruit zien en leven. Soms zijn (jonge) bezoekers zelfs verbaasd als ze ontdekken dat de hamlap van het varken komt en niet groeit in de supermarkt.

Niet alleen het laten zien van deze dieren is belangrijk, ook educatie en openheid naar het publiek hoort hierbij. Wees eerlijk tegen de bezoekers als dieren naar de slacht gaan en ze hier naar vragen. De ervaring op de meeste kinderboerderijen is dat bezoekers dit uitstekend begrijpen en zelf ook liever dieren eten die een goed leven hebben gehad, zoals op de kinderboerderij.

### Vlees van eigen dieren voor bezoekers

Sommige kinderboerderijen gaan nog een stapje verder en verkopen ook (eigen) vlees op de kinderboerderij. Bij Boerderij Daalhoeve in Maastricht worden (zeldzame) varkens op diervriendelijke wijze gehouden voor het vlees. Nadat ze geslacht zijn, wordt het vlees van deze varkens verpakt en verkocht op de kinderboerderij. Ook lammeren, kippen en konijnen worden kleinschalig gehouden voor het vlees. De bezoekers zijn enthousiast: "Het vlees smaakt weer net als vroeger!"

Op de stadsboerderijen in Utrecht is gekozen voor een andere vorm, daar wordt samengewerkt met (stads) veeboeren. Zo stonden er op de Griftsteede varkens van [Ward & Wikke](#), op de Steede Hoge Woerd lopen kippen van [Ward & Wikke](#) en op de Koppelsteede zijn twee Black Aberdeen kalfjes te vinden van [B.E.E.V.](#) Op de Griftsteede krijgen ze dit najaar waarschijnlijk Bonte Bentheimers.

Zo dragen de stadsboerderijen bij aan de bewustwording van Utrechters over de herkomst van vlees. Ook werken ze op die manier mee aan een gezonde voedselketen in de stad. Tegelijkertijd genieten de Utrechters op de steedes van deze mooie en gezonde dieren en kunnen met eigen ogen zien dat de dieren goed verzorgd worden. Bezoekers kunnen vervolgens via de stadsboeren vlees bestellen van de boerderijdieren.

### Slachten van de dieren

Kinderboerderijen die zelf vlees willen verkopen van eigen dieren, moeten aan een aantal regels voldoen. De dieren moeten allereerst geslacht worden door [een erkende slager](#). Ook het verwerken (uitbenen, snijden en malen) van het vlees gebeurt altijd door de slager.

### Verpakken en verpakruimte

Verpakken en invriezen kan bij de slager gebeuren of op de boerderij zelf. Verwerkt of verpakt u op het eigen bedrijf, dan moet u beschikken over een aparte verwerkingsruimte. Ook hierbij moet u aan een aantal hygiëneregels voldoen, waaronder:

- Personen die vers vlees inpakken of verkopen zijn schoon en verzorgd. Zo voorkomt u nabesmetting van het product door de verwerker of verkoper.
- Er is een aparte ruimte die goed schoon te houden is. Dit mag niet de privékeuken zijn!

- Er is een opslag met temperatuurbeheersing.
- Er zijn voldoende wasbakken om handen en levensmiddelen te wassen.
- De ventilatie en verlichting is in orde.
- Reiniging- en ontsmettingsmiddelen worden in een aparte ruimte opgeslagen. Er is uiteraard geen toilet in de verwerkingsruimte.
- Kruisbesmetting wordt voorkomen door voldoende hygienische maatregelen te nemen.

### Etiketteren

Als u voor langere tijd wil (voor)verpakken, bijvoorbeeld voor in de diepvries, bent u verplicht volledig te etiketteren. Op het etiket staat: product, plaats, ingrediënten, partij, hoeveelheid, allergenen, THT diepvries, producent en land van herkomst. Als u vers vlees onmiddellijk verkoopt (binnen 2 tot 3 dagen), hoeft u niet te etiketteren. U moet wel duidelijk het soort product, de hoeveelheid en de prijs aangeven aan uw klanten.

### Vers of ingevroren vlees?

U kunt vlees vers of ingevroren verkopen. Hou er bij de verkoop van vers vlees rekening mee dat dit binnen 3 dagen verkocht moet zijn. Dan is het verstandig om bezoekers of klanten van tevoren te laten intekenen op het vlees en een afhaaldatum af te spreken. Als u twijfelt of u het vlees binnen die tijd verkocht heeft, kunt u er beter voor kiezen het vlees in te vriezen. Voor diepgevroren rund geldt dat dit 12 maanden houdbaar is en varken en kip 6 maanden.

### Invriezen

Vriest u het vlees op de boerderij in? Doe dit dan zo snel mogelijk. Het beste is om de vriezer 24 uur van tevoren al zover mogelijk terug te laten koelen. Ook kunt u het vlees zoveel mogelijk verspreiden in de vriezer en gelaagd neerleggen. Met voldoende vriescapaciteit bereikt u dan zo snel mogelijk resultaat. Lukt het u niet om binnen 24 uur de producten in te vriezen? Dan heeft geforceerd invriezen in een professionele vriescel de voorkeur. Laat dit bijvoorbeeld doen bij uw slager.

### Verkopen van vlees

Uw verkoopruimte en uw opslagruimte moeten makkelijk schoon te houden en goed onderhouden zijn. U bent verplicht ongedierte meteen te bestrijden. Ook voldoende licht en ventilatie in de verkoopruimte is wenselijk. Dieren in de verkoopruimte zijn verboden.

Het is niet toegestaan producten voor verkoop in uw eigen privé koelkast of vriezer te bewaren. U moet producten voor verkoop apart in uw verkoopruimte bewaren. Hou vleesproducten ook gescheiden van andere producten voor verkoop, zoals zuivel en groenten. Een plastic schot in de vriezer tussen de producten voldoet. U moet ook uw handen kunnen wassen.

De vloer, toonbank, kassa en plaatsen die met het vlees in aanraking komen dienen na ieder gebruik te worden gereinigd. Uw vrieskisten moet u minimaal tweemaal per jaar reinigen en desinfecteren. De toonbank/koelkast voor vers vlees moet u minimaal elke week reinigen en desinfecteren (of nadat u alles verkocht heeft, als dit binnen één week is). Noteer de datum waarop u dat gedaan heeft.

### Temperatuurregistratie

Verkoopt u diepgevroren vlees in gesloten (portie) verpakkingen? Dan bent u verplicht één keer per week de temperatuur te controleren met een geijkte thermometer en te registreren. De temperatuur dient in de kern van het product te worden gemeten of tussen de producten (niet in de lucht!). De temperatuur dient minimaal  $-18^{\circ}\text{C}$  te zijn.

Verkoopt u vers vlees voor onmiddellijke verkoop? Dan bent u verplicht dagelijks de temperatuur te controleren met een geijkte thermometer en dit te registreren. Dit doet u tot u het hele dier verkocht heeft. De temperatuur mag maximaal  $7^{\circ}\text{C}$  zijn. Voor kip, wild en gevogelte maximaal  $4^{\circ}\text{C}$ . U verkoopt het gehele dier bij voorkeur binnen 2 dagen (voor vlees bewaard bij max. 7 graden) tot 3 dagen (voor vlees bewaard bij max.  $4^{\circ}\text{C}$ ).

### Meer informatie:

Website van Maria van Bortel:

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

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

Alle uitgebreide informatie is te vinden in onderstaande brochure:

[Download brochure 'Vleesverkoop van de boerderij'](#)

In de volgende uitgaven artikelen over verkoop van eieren, zuivel, groente en fruit, honing en streekproducten. Heeft u vragen hierover? [Laat het weten!](#)