



Hygiëne Beleid Onze Tiny Boerderij 2024

Datum: 27-06-2024

Versie: 1.1 (nuancering na ingebruikname en review)

Dit document bevat het hygiëne beleid van Onze Tiny Boerderij (handelsnaam van B-Crafts&Crops) in aanvulling en waar nodig afwijking van de algemene Hygiëncode AGF Detailhandel.

Toepasselijkheid

Onze Tiny Boerderij handelt namens de wet en voldoet volgens deze beleidsnotitie aan de voor haar geldende wetten en normen. En wel als volgt.

Entiteit

Onze Tiny Boerderij is een kleinschalige vollegrond tuinderij waarin aardappels, groenten en fruit worden geteeld en aan de (eind)klant geleverd, van A tot Z. Dit wordt op termijn uitgebreid met verse eieren van kippen die op Onze Tiny Boerderij leven. Het betreft een eenmanszaak (ZZP), dus zonder personeel. Verkoop geschiedt hoofdzakelijk direct aan de eindklant. Over geproduceerd voedsel wordt door de eigenaar aan de voedselbank of andere voedsel initiatieven voor minder bedeeden geschonken op eigen titel.

Schaal

Er wordt op maximaal 1/3 hectare geteeld, in de vollegrond. Deze schaal maakt het onnodig en onmogelijk om personeel aan te nemen. Zodoende wordt de teelt en verkoop door de 'zelfstandige' (Bas Geenen) zelf gedaan.

Teelt

Er wordt niet gewerkt met chemische/synthetische gewasbeschermingsmiddelen of bemesting. Bemesting vindt hoofdzakelijk plaats middels plantaardige en minerale bemestingsmiddelen. Daar waar dierlijke mest wordt ingezet, wordt ervoor gezorgd dat deze (1) voldoet aan Bio certificeringsnormen en (2) afdoende wordt gecomposteerd alvorens te gebruiken (dat is: aan de grond toe te voegen om het bodemleven te voeden).

Focus

De focus van Onze Tiny Boerderij is eigen teelt en eigen verkoop, dus geen inkoop / doorverkoop van producten van derden, op enkele aanvullende producten van gelijke soort van bevriende boerderijen na die op gelijke wijze geteeld worden.

Toepasselijkheid Hygiëncode AGF Detailhandel

Volgens het bevoegd gezag, de NVWA, is, zowel voor de teelt als voor de verkoop op de wijze waarop Onze Tiny Boerderij deze realiseert, de 'Hygiëncode AGF Detailhandel' van toepassing, dat wil zeggen, bruikbaar om te voldoen aan de gestelde normering en wetgeving ter zake.

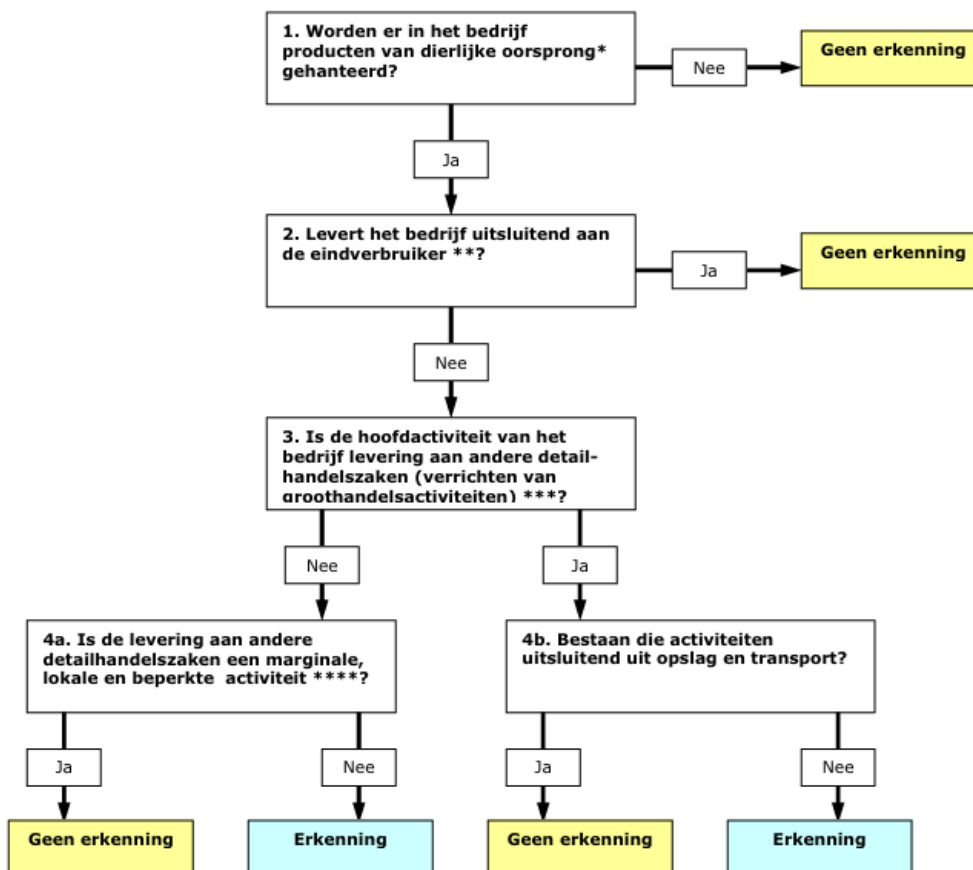


Bron: <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/haccp/hygiencodes-per-sector>

Dierlijke producten: geen registratie/erkenning

Vooruitlopende op de verkoop van eieren (dierlijke producten) is vanwege de schaal en directe levering aan consumenten geen registratie / erkenning nodig vanuit de NVWA:

Beslisboom registratie / erkenning





Bron: <https://www.nvwa.nl/documenten/nvwa/organisatie/hoe-de-nvwa-werkt/publicaties/beslisboom-erkenning-van-bedrijven>

Zodra dit van toepassing is, zal Onze Tiny Boerderij aangemeld worden voor de 'Vrijstellingsregeling verkoop ongesorteerde eieren' bij het betreffende bevoegd gezag (COKZ).

Bron: <https://cokz.nl/doelgroep/legeindpluimveehouderij/vrijstellingsregeling-verkoop-ongesorteerde-eieren/>

Aanvulling en Afwijking op Hygiëncode AGF Detailhandel

Vanwege de focus en schaal van Onze Tiny Boerderij is slechts een deel van de Hygiëncode AGF Detailhandel van toepassing. Onze Tiny Boerderij werkt volgens de Hygiëncode AGF Detailhandel voor zover deze van toepassing is en wijkt op een aantal punten hiervan bewust af gelet op de schaal en focus. Deze aanvullingen en afwijkingen worden in dit document, in het volgende hoofdstuk, beschreven om daarmee te voldoen aan de normering en wetgeving in dit kader.



Hygiëncode Onze Tiny Boerderij

Het doel van Onze Tiny Boerderij is gezonde voeding bereikbaar maken voor de lokale markt. Hygiëne speelt hier een integrale rol in, hier is zodoende gepaste aandacht en actie voor.

Aan de hand van context-specifieke/relevante eigen analyse van gevaren voor gezondheid worden hier nadere aandachtspunten en, waar nodig, kritische controlepunten benoemd voor Onze Tiny Boerderij, in afwijking dan wel aanvulling op de generieke Hygiëncode AGF Detailhandel.

Werkinstructies

Analyse: er is geen personeel in dienst, sowieso niet voor de teelt, oogst en processen voor wassen, schonen, inpakken, opbergen en vervoeren naar de verkooppunten. Daarmee is er geen gevaar voor voedselveiligheid doordat er geen gedocumenteerde werkinstructies zijn voor al deze specifieke processen waar deze geen onderdeel uitmaken van de Hygiëncode AGF Detailhandel.

De Interne Audit als onderdeel van de Hygiëncode AGF Detailhandel wordt als afdoende beschouwd als werkinstructie, al is het impliciet en met name de geest van de noodzakelijke borging van hygiëne. Hiermee wordt ook voorzien in documentatie, inzichten, focus en verbeterpunten.

Was & Pak station

Analyse: het Was en Pak station op Onze Tiny Boerderij voldoet niet aan de strikte formulering van normen betreffende 'bewerkingsruimten' in de Hygiëncode AGF Detailhandel. Het gevaar voor voedselonveiligheid door gebrek aan hygiëne wordt echter lager of ten minste gelijk geacht dan de strikte formulering hiervan. Het Was & Pak station bevindt zich inexact dezelfde condities als de teelt van de gewassen die hier doorheen stromen, op het punt van kruisbesmetting na. Alle acties, procedures en principes ter voorkoming van kruisbesmetting worden hier echter onverkort gehandhaafd/gerespecteerd. In meer detail geldt de volgende analyse en controle:

Analyse	Controle/Mitigatie
Besmetting door vogels kan gevaar voor gezondheid opleveren.	Bij het ontwerp en realisatie is hiermee rekening gehouden. Er zijn geen nestplaats-mogelijkheden voor vogels mogelijk en geen plekken (of reden) om binnen de constructie te verkeren. Dit wordt gecontroleerd door observatie van gedrag van vogels en afwezigheid van uitwerpselen. Indien er alsnog uitwerpselen, zichtbaar of niet, zouden ontstaan, dan zullen deze niet op de oppervlakten kunnen komen die in contact staan met voedsel (direct en indirect).
Besmetting door knaagdieren kan gevaar voor gezondheid opleveren.	Bij het ontwerp en realisatie is hiermee rekening gehouden. Er zijn geen geschikte nestplaats-mogelijkheden voor knaagdieren en geen plekken (of reden) om binnen de constructie te verkeren. Knaagdieren hebben wel toegang tot de vloeren. Dit is exact hetzelfde als de toegang die knaagdieren

Analyse	Controle/Mitigatie
	<p>hebben tot de groente/fruit-bedden. Alle contact oppervlakten zijn buiten bereik van knaagdieren. De constructie maakt toegang daartoe onmogelijk (gladden oppervlakten, hoogte, verplaatsbaarheid, afdekking van oppervlakten met voedselcontact). Dit wordt gecontroleerd door afwezigheid van uitwerpselen.</p> <p>Indien er alsnog uitwerpselen, zichtbaar of niet, zouden ontstaan, dan zullen deze niet op de oppervlakten kunnen komen die in contact staan met voedsel (direct en indirect).</p>
<p>Besmetting/vervuiling door insecten kan gevaar voor gezondheid opleveren.</p>	<p>Doordat de constructie open en buiten is gelden hier exact dezelfde omstandigheden als in de groente/fruit-bedden. Hierdoor is ventilatie juist meer dan afdoende en is de constructie in tegenstelling tot ommuurde-/binnen-bewerkingsruimten juist een minder geschikte plek voor insecten populaties om zich te huisvesten en vermeerderen.</p> <p>Daarnaast worden alle oppervlakten waar producten mee in contact komen bedekt/verwijderd zolang het Was en Pak station (lang) niet in gebruik is en voor gebruik gereinigd en gedesinfecteerd volgens het geldende schoonmaakplan.</p>
<p>Besmetting/vervuiling door huisdieren kan gevaar voor gezondheid opleveren.</p>	<p>Huisdieren hebben geen toegang tot het Was en Pak station. Wilde katten wel, hiervoor geldt hetzelfde als bij knaagdieren geformuleerd.</p>
<p>Besmetting/vervuiling door overige dieren kan gevaar voor gezondheid opleveren.</p>	<p>Doordat de constructie open en buiten is gelden hier exact dezelfde omstandigheden als in de groente/fruit-bedden. De constructie is door ontwerp en toepassein in tegenstelling tot ommuurde-/binnen-bewerkingsruimten een minder geschikte plek voor dierlijke populaties om zich te huisvesten, ontlasten en vermeerderen.</p> <p>Daarnaast worden alle oppervlakten waar producten mee in contact komen bedekt/verwijderd zolang het Was en Pak station (lang) niet in gebruik is en voor gebruik gereinigd en gedesinfecteerd volgens het geldende schoonmaakplan.</p>
<p>Buiten condities kunnen toename/groei van bacteriën en schimmels bevorderen die gevaar voor gezondheid kan opleveren.</p>	<p>Doordat de constructie open en buiten is gelden hier exact dezelfde omstandigheden als in de groente/fruit-bedden. Tevens zorgt deze open structuur voor natuurlijke ventilatie en koeling om gunstige condities voor vestiging en vermeerdering van bacteriën en schimmels te voorkomen.</p> <p>Daarnaast worden alle oppervlakten waar producten mee in contact komen bedekt/verwijderd zolang het Was en Pak station (lang) niet in gebruik is en voor</p>

Analyse	Controle/Mitigatie
	gebruik gereinigd en gedesinfecteerd volgens het geldende schoonmaakplan.
Vloeren kunnen vochtig blijven en zijn poreus, waardoor begroeiing, dieren, schimmels en bacteriën kunnen toenemen die gevaar voor gezondheid kan opleveren.	Voor dieren, zie hiervoor. Voor schimmels en bacteriën, zie ook hiervoor. Verder komen producten niet in contact met de vloeren, ook niet indirect. De poreusheid zorgt juist voor snelle en automatische afwatering (mede door drainage) en de open constructie zorgt voor afdoende ventilatie.
Geogste producten dienen zo snel mogelijk gekoeld te worden, in buitencondities kan de temperatuur te hoog zijn om snel genoeg te koelen, met versnelde bederfelijkheid van product en daarmee gevaar voor gezondheid tot gevolg.	Een schaduwdoek over de constructie zorgt voor het blokkeren van stralingswarmte door de zon. Directe aansluiting op drinkwater/leidingwater voorziening van de lokale drinkwatervoorziening zorgt voor directe koelmogelijkheden. Zie verder de standaard operationele procedure voor verwerking van oogst. Verder is de koeling op korte afstand van het Was en Pak station gesitueerd.
In buiten condities is extra borging van drinkwaterkwaliteit noodzakelijk om geen gevaar voor gezondheid te kunnen ontstaan.	Het schaduwdoek over de constructie is tevens waterdicht. Regenwater kan niet bij de oppervlakten, waarmee voedsel (in)direct in contact is, komen. Regenwater wordt via het schaduwdoek, regengo(o)t(en) en afscherming van zijkanten geweerd. Verder zijn de water aftappunten in het Was en Pak station allen van levensmiddelen echte materialen gerealiseerd en het leidingwerk hiernaartoe ook, welke rechtstreeks aangesloten is op de lokale drinkwatervoorziening.
In buiten condities is extra borging van persoonlijke hygiëne noodzakelijk om geen gevaar voor gezondheid te kunnen ontstaan.	Handen kunnen op de geschikte en benodigde momenten gewassen en gedroogd worden in een afgesloten ruimte (binnen), conform de Hygiëncode AGF Detailhandel. Kleding die gedragen wordt tijdens de werkzaamheden in het Was en Pak station ten aanzien van producten voorziet in gepaste persoonlijke hygiëne. Het schaduwdoek over de constructie is waterdicht, dit zorgt ervoor dat er geen vervuiling van boven invloed kan hebben op de persoonlijke hygiëne.

Opbergruimte

Analyse: de ruimte waar producten worden opgeslagen tussen oogst en verkoop is toegankelijk voor huisdieren. Besmetting van product door huisdieren is een gevaar voor de gezondheid. Deze besmetting is echter niet mogelijk in de opbergruimte van Onze Tiny Boerderij. Producten worden namelijk altijd afgesloten opgeslagen:

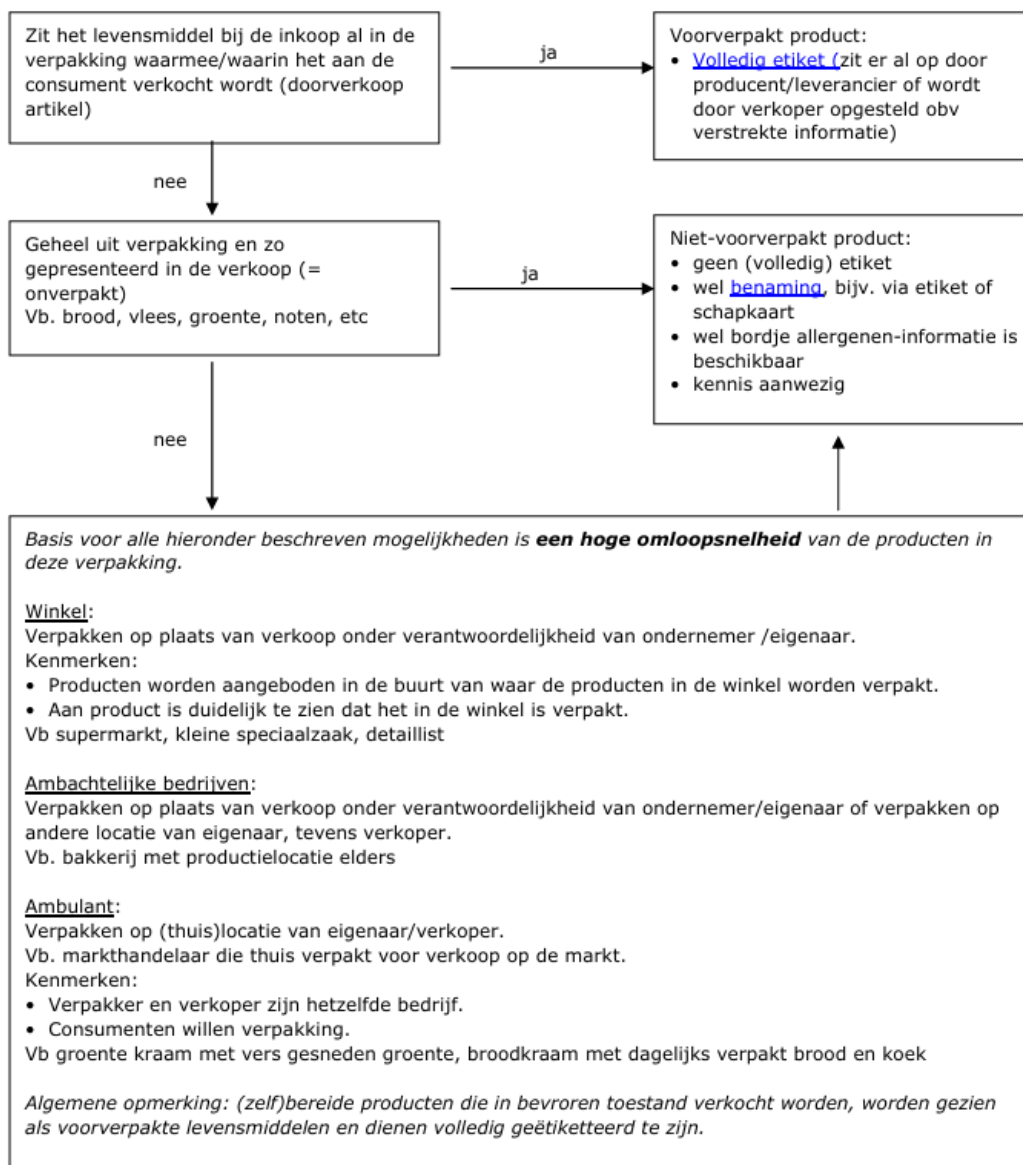
- In koelruimten (koelkasten, koelboxen)

- In afsluitbare kratten die op hoogte worden opgeslagen, danwel, indien het product hiervoor geschikt is, mogelijk in open kratten op afsluitbare locatie.

Daarnaast zorgt de aanwezigheid van huisdieren juist voor de permanente afwezigheid van knaagdieren, wat juist gewenst is.

Marktkraam (Ambulant)

Analyse: onjuist of onvolledig informeren van afnemers kan hun gezondheid in gevaar brengen. Alle producten die door Onze Tiny Boerderij worden verkocht zijn zelf geproduceerd, op een optioneel enkel product van bekende boer(derij) na die op gelijke wijze teelt en deze verwerkt. Al deze producten worden zelf aan de eindklant verkocht, waarbij etikettering en nadere (aan)duiding (zoals van allergenen) conform de geldende regels van het bevoegd gezag gehanteerd worden.





Bron: <https://www.nvwa.nl/documenten/consument/eten-drinken-roken/etikettering/publicaties/beslisboom-voorverpakte-niet-voorverpakte-levensmiddelen> via <https://avn.nu/themas/wetgeving-agf/allergenen>

Indien er personeel / medewerking bij de verkoop ingeschakeld wordt, zal de hiervoor benodigde informering en toetsing plaatsvinden.