



Producten van hobbydieren

Lekker, vers en gezond?

De laatste jaren ziet men verschillende nieuwe trends rondom voeding. Men wil steeds bewuster omgaan met eten en gezonder eten. We willen minder vlees eten en gaan zelfs over op geheel veganistische voeding. Maar daar stopt het niet... Sommigen denken verder over hun voeding; “waar komt al ons eten vandaan?”. Het kan een enge gedachte zijn als je gezond wilt eten, maar niet weet waar dit eten vandaan komt. Hierdoor zien we dat steeds meer mensen hun voedsel thuis laten groeien. Denk aan moestuintjes, maar ook aan eigen slachtvee en eieren van eigen kippen. Hoe makkelijk is het om voeding uit eigen dieren te halen? En wat is regelgeving omtrent slachten en eten van eigen vee? Kan dit veilig gedaan worden? In dit artikel zal er kort besproken worden wat de mogelijkheden en gevaren zijn met betrekking tot zelfvoorziening in voedsel.

Hobbykippen en hun eieren

Wat er al heel lang gezien wordt, is dat mensen eieren eten van hun eigen kippen in de tuin. Niet alleen heb je elke dag verse eieren, maar je weet ook wat de kippen allemaal binnenkrijgen en hoe ze leven. Gezonder kan toch niet?! Nou, dat zou je denken... Helaas zijn eieren van eigen kippen niet altijd het gezondste. Bij kippen die lekker buiten scharrelen, wordt vaak een hoger gehalte aan dioxine gezien in de eieren. RIKILT en Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) hebben in 2014 een onderzoek uitgevoerd in opdracht

van het Bureau Risicobeoordeling en Onderzoeksprogrammering van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (BuRO-NVWA) en hebben hierin aangetoond dat de dioxinegehaltes in eieren van eigen kippen in het algemeen hoger zijn dan in eieren die in de winkel gekocht worden¹. Dioxine is een stof die in het milieu terecht komt door verbrandingsprocessen. Een toename aan dioxine in het milieu is te wijten aan de industrialisatie. Door verschillende milieumaatregelen is aan het begin van de jaren '90 de uitstoot van dioxine flink gedaald, waardoor dit nu grotendeels via kachels en

open haarden in het milieu terecht komt. Helaas kan er nog steeds redelijk veel dioxine in de bodem zitten, omdat deze stof slecht afgebroken wordt en niet uitgespoeld kan worden.

Dioxine komt via verontreinigde lucht en water terecht in het voedsel. De kippen die thuis lekker buiten scharrelen krijgen veel bodemdeeltjes binnen waar dioxine in kan zitten. Dit geldt echter ook voor andere vee dieren,

zoals koeien en varkens. Hierdoor zit dioxine voornamelijk in vis, vlees, melk, kaas en eieren. Als mensen deze producten eten, komt de chemische stof in hun lijf terecht en wordt het opgeslagen in lichaamsvet. Het nadeel hiervan is dat het heel langzaam uit het lichaam verdwijnt².

Het is vrij lastig om preventief op dioxine te controleren. Bodemonderzoek op dioxines geeft onvoldoende informatie, aangezien er ook bij lage bodemgehaltes dioxines in de eieren terecht komen.

Indien men wil weten hoeveel dioxines de eieren bevatten, moeten de eieren zelf onderzocht worden. Dit kan door gecertificeerde laboratoria gedaan worden³.

Het is echter wel mogelijk om de inname van dioxine door hobbykippen te beperken. Ten eerste zouden de kippen het beste op een schone, verharde ondergrond gevoerd kunnen worden. Er moet voor gezorgd worden dat de kippen niet op een bo-

dem met bouwpuin, as of andere resten van vuur scharrelen. Ook in houtvuur kunnen dioxines ontstaan, zeker als het hout behandeld of geverfd is. De scharreltijd van de kippen kan

*“Als je melkgeit
behandeld is,
kan de dierenarts
goed uitleggen
wat de wachttijd
van de melk en het
vlees is!”*



Denah Peterson
Redactiecommissielid
Master Geneeskunde
van Gezelschapsdieren





beperkt worden, tenzij de kippen op een grasmatten of in een bak met schone grond scharrelen. Ook zou de grond in de ren en rond het hok regelmatig vervangen moeten worden door schone grond of zand^{1,3}.

BuRO-NVWA adviseert consumenten om ook het advies over het eten van eieren van het Voedingscentrum te volgen. Als consumenten zich aan het voedingsadvies houden, is het gezondheidsrisico voor de consumptie van eieren van hobbykippen verwaarloosbaar klein. Volgens het Voedingscentrum past de consumptie van gemiddeld drie eieren per week in een gevarieerde voeding².

Melk en kaas van eigen dieren

Men kan ook eigen koeien en geiten melken. Hierdoor is verse melk beschikbaar, maar kan ook kaas gemaakt worden voor eigen gebruik. Natuurlijk zit hier ook een kanttekening bij. Het zelf melken van dieren moet zo schoon en hygiënisch mogelijk gebeuren om besmetting van de melk te voorkomen, zeker als de melk rauw gedronken wordt of als er boerenkaas van gemaakt wordt. In rauwe melk kunnen verschillende bacteriën zitten, zoals *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli*, *Bacillus cereus* en *Staphylococcus aureus*. Als de melk gepasteuriseerd wordt, worden de meeste bacteriën ge-

"Kippen die scharrelen, pikken ook dioxines op."



dood en is het weer veilig om te drinken indien het gekoeld bewaard wordt. Het pasteuriseren wordt gedaan door de melk te verhitten naar 72°C. Verder moet er ook aan gedacht worden dat enkele diergeneesmiddelen, zoals antibiotica, in de melk terecht kunnen komen. Indien het dier behandeld is, moet er goed opgelet worden dat de melk van dit dier voor een bepaalde tijd niet gedronken wordt. Dit kan de dierenarts die het dier behandeld heeft goed uitleggen aan de eigenaar.

Zoals hierboven genoemd bij eieren van hobbykippen, geldt ook bij koeien en andere dieren dat wat het dier van de bodem binnenkrijgt ook in het dierproduct, hier dus melk, terecht kan komen. De melk zal daardoor ook kleine hoeveelheden dioxines, maar ook andere chemische en organische middelen zoals polychloorbifenylen (PCB), aflatoxines, zware metalen en bestrijdingsmiddelen bevatten⁴.

Eigen dieren slachten

Slachthuizen zien steeds vaker particulieren komen om hun eigen dieren te laten slachten. Mensen laten zelf een kalf of lam groot groeien om het uiteindelijk naar de slacht te brengen. Hierdoor zijn ze verzekerd van gezond vlees, want hier geldt ook dat ze zelf weten wat deze dieren allemaal binnen hebben gekregen en hoe ze geleefd hebben⁵. Vroeger mochten mensen eigen dieren thuis slachten, maar er gelden daar nu strenge regels voor.

In het Besluit Houders van Dieren art. 5.3 is beschreven dat het verboden is om rundvee, eenhoevigen of loopvogels buiten het slachthuis te slachten of te doden voor particulier huishoudelijk verbruik. Daarnaast mogen varkens, geiten en schapen buiten het slachthuis uitsluitend gedood worden na voorafgaande bedwelming met een penschiettoestel. Het doden van dieren, met of zonder voorafgaand bedwelming, mag alleen gebeuren door personen die daarvoor geschikt zijn gesteld^{6,7}.

Voor pluimvee gelden er echter andere regels. Houders van pluimvee mogen onder strenge regels zelf enkele dieren doden buiten een slachthuis. Ganzen mogen alleen zelf worden gedood als het dier daarna wordt gebruikt voor productie van vlees. Pluimvee moet dan wel altijd bedwelmd zijn voor het doden. Het onverdoofd (halal) slachten van pluimvee buiten een slachthuis is niet toegestaan. Er moet hierbij ook onmiddellijke dood optreden. Dit betekent dat het afhakken van het hoofd niet is toegestaan, omdat hierbij geen onmiddellijke dood optreedt. Elke vorm van pijn, spanning of lijden moet bespaard worden bij het doden van het dier. De persoon die dit doet moet ook aantoonbare kennis en vaardigheden bezitten om het doden zo humaan mogelijk te laten gebeuren⁸. Het vlees van pluimvee dat thuis gedood is, mag niet verkocht worden of weggegeven worden. Het vlees is alleen bestemd voor eigen consumptie⁶.



Conclusie

Gezonder eten en bewuster omgaan met eten is zeker een positieve trend voor de komende tijd. Men gaat steeds meer halen uit hun eigen dieren, waardoor ze zeker weten waar het voedsel vandaan komt en wat er allemaal mogelijk in kan zitten. De meeste van deze dieren hebben waarschijnlijk een beter leven dan dieren in de intensieve veehouderij. Voor consumenten die liever geen producten uit de intensieve veehouderij willen kopen, is zelfvoorziening van voedsel door middel van eigen dieren thuis een goed alternatief. Men kan zelf bepalen wat er allemaal aan het dier gegeven wordt en dus ook hoe gezond het dierproduct uiteindelijk zal zijn. Men moet echter

wel bewust zijn van de risico's die door het milieu in het dierproduct terecht kan komen, zoals dioxines, maar ook aan de regelgeving, zoals het slachten van dieren voor eigen verbruik. Indien dit goed in de gaten gehouden wordt, kan men elke ochtend genieten van vers melk en verse eieren.

Referenties

1. R. Hoogenboom, G. ten Dam, M. van Bruggen, M. Zeilmaker, S. Jeurissen, W. Traag, S. van Leeuwen. (2014). Dioxines en PCB's in eieren van particuliere kippenhouders. Wageningen, RIKILT Wageningen UR (University & Research centre). RIKILT-rapport 2014-012.
2. Nederlandse Voedsel- en

Warenautoriteit. Dioxine. <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/dioxine>. Geraadpleegd op 20-04-2018.

3. Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu. Over dioxines in eieren. https://www.rivm.nl/Onderwerpen/D/Dioxine/Veelgestelde_vragen/Over_dioxines_in_eieren. Geraadpleegd op 20-04-2018.
4. Voedingscentrum. Melk en melkproducten. <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/melk-en-melkproducten.aspx>. Geraadpleegd op 15-05-2018.
5. BNR. Eigendierenlatenslachten is een trend. <https://www.bnr.nl/nieuws/10303269/eigendieren-laten-slachten-is-een-trend>. Geraadpleegd op 21-03-2018.

6. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Zelf doden van pluimvee buiten slachthuis. <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/pluimvee/regels-zelf-doden-van-pluimvee-buiten-slachthuis>. Geraadpleegd op 15-05-2018.
7. Wet Dieren, Besluit Houders van Dieren. <http://wetten.overheid.nl/BWBR0035217/2018-01-01#Hoofdstuk5>. Geraadpleegd op 15-05-2018.
8. Wet Dieren. Besluiten Houders van Dieren. http://wetten.overheid.nl/BWBR0035217/2018-01-01#Hoofdstuk1_Paragraaf3. Geraadpleegd op 15-05-2018.



"Mensen laten zelf een lam of big groeien voor de slacht, want dan zijn ze verzekerd van 'gezond' vlees."