

Bederf je zomerkamp niet!

enkele tips om op kamp
voedselnarigheden
te vermijden



een uitgave van
het voedselagentschap

.be

2^e editie (2007)

D/2007/10.413/3

Verantwoordelijke uitgever : Gil Houins

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

WTC III, Simon Bolivarlaan, 30, 1000 Brussel

Zomerkamp!

Dé gelegenheid bij uitstek om je samen met je vrienden uit te leven en de dolste avonturen te beleven.

Daar krijg je natuurlijk honger van en het middagmaal is meer dan welkom.

Vaak worden de maaltijden met de beste bedoelingen in minder comfortabele of zelfs minder hygiënische omstandigheden bereid dan bij jou thuis.

Kook je zelf je potje?

Of staan een paar kookouders in voor de veldkeuken?

Behoor je tot de leiding?

Doet er niet toe, je bent er samen verantwoordelijk voor.

Hier volgen enkele tips opdat een of andere voedselvergiftiging je zomerkamp niet zou bederven.



De voorbereiding

Informeer je omtrent de voorzieningen op de kampplaats!

Eerste vraag: **is er (stromend) drinkbaar water?**

Doe in dit verband geen toegevingen: indien geen leidingwater gebruikt wordt, vraag dan een attest dat de drinkbaarheid waarborgt. Wees ook voorzichtig met water dat uit grote citernes komt. De ervaring leert dat heel wat problemen hun oorzaak vinden in ongeschikt water.

Maar hier blijft het niet bij...

Is er mogelijkheid om **voedsel koel te bewaren?**

Zijn de koelkasten groot genoeg en voorzien van een thermometer?

Een mobiele koelcel kan een oplossing bieden maar in ieder geval moet de stroomvoorziening toereikend zijn. 7°C is het absolute maximum en sommige producten zoals vleesbereidingen, gehakt en verse vis behoeven zelfs een nog lagere temperatuur van maximum 4°C.

Wat met het keukenafval? Kun je je handen wassen nabij de toiletten? En zomeer...



Wat neem je mee?

Vermijd om bederfbare producten mee te sleuren naar de kampplaats en houd het bij droge voeding en conserven.

Bederfbare eetwaren koop je best ter plaatse.

Geen mogelijkheid om ze koel te bewaren?

Koop ze dan best zo kort mogelijk vóór de bereiding zodat de duur tussen de aankoop en de bereiding tot het strikte minimum herleid wordt.

Koop niet te veel want wellicht kan je het voedsel niet in de beste omstandigheden bewaren.

In de EHBO-kist horen ook enkele remedies thuis tegen de klassieke maag-darmkwaaltjes.



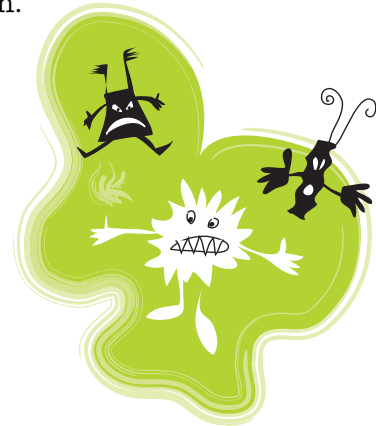
Ter plaatse

Koken voor een beperkte groep is iets anders dan voor 50 uitgehongerde jongeren. Bij grote hoeveelheden durven bepaalde stukken vlees bijvoorbeeld **onvoldoende doorbakken** te zijn. Vooral gemalen vleessoorten zoals gehakt, hamburgers en worst moet je door en door verhitten.

Denk er ook aan de op voorhand klaargemaakte warme maaltijden voldoende warm te houden. Want ook hier geldt de regel: **koud blijft koud en warm blijft warm**. Zo geef je schadelijke bacteriën niet de kans zich te ontwikkelen.

Of je nu een eetruimte hebt of zelf tafels sjort, zorg er voor dat deze makkelijk te reinigen zijn.

En een goede hygiëne begint met orde en netheid.



Net zoals thuis is het belangrijk het keukengerei goed af te wassen en **ook op kamp moeten de keukenvod en de afdroogdoeken proper zijn.** Een gesloten bak moet aanwezig zijn voor de opslag van afval. Zo vermijd je kwalijke geuren en wordt het ongedierte niet aangetrokken. **Het afval mag in geen geval de voedingsmiddelen kunnen verontreinigen.**

Tracht deze zo goed mogelijk te scheiden.



Voor de avontuurlijke charmes van een Hudo knijp je de ogen (en neus) dicht voor wat minder “zitcomfort”. Maar wat je niet mag vergeten is **de mogelijkheid om achteraf je handen te wassen!** Zoniet loop je het risico schadelijke organismen zoals bacteriën en virussen over te brengen naar de kampgenoten. Dit kan gebeuren door rechtstreeks contact maar ook via materiaal dat je vasthield of voedsel dat je bereidde.

De hamvraag

Vanzelfsprekend kan moeilijk geëist worden dat een veldkeuken een vergunning moet hebben en het Voedselagentschap zal er geen controleurs op af sturen.

Kamphuizen met een “erkenning” als jeugdverblijfplaats worden alvast geïnspecteerd op basishygiënenormen. Voorkomen is steeds beter dan genezen maar ondanks al je inspanningen kunnen er toch nog problemen

voorkomen. Gelukkig houdt een voedselvergiftiging het meestal bij de gebruikelijke ongemakken, maar soms hangen er ook wel eens ernstigere gevolgen aan vast...

Zorg er voor dat je de plaatselijke dokter kunt bereiken, hang zijn telefoonnummer uit in de keuken en nabij de EHBO ruimte.

Programmeer ze in de GSM van de groepsverantwoordelijken. En sowieso blijf je verantwoordelijk voor je eigen daden. Kijk dus goed na of je verzekering ook deze risico's dekt.



Bezoek de kampplaats vóór je ze vastlegt

Deze folder geeft maar een overzicht van een reeks aandachtspunten en is natuurlijk niet volledig. Binnen je eigen organisatie is er waarschijnlijk bijkomende informatie beschikbaar. “Loslopend wild” een uitgave van Steunpunt Jeugd (www.steunpuntjeugd.be) is in dit verband een aanrader.

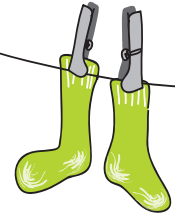


Het Voedselagentschap publiceert een nieuwsbrief en brochures met informatie en tips voor de consument, die vaak heel wat bruikbaar bevatten voor op reis en op kamp. Heb je verder nog vragen of zelfs klachten over veilig voedsel, dan kan je terecht bij het meldpunt van het voedselagentschap (**0800 13 550**).

Op de volgende bladzijden vind je een checklist die je helpt bij het beoordelen van een kampplaats. Een aantal punten zijn echt noodzakelijk of er moet op zijn minst een alternatief voor overwogen worden. Sta op je strepen wanneer je onderhandelt met de eigenaar van de kampplaats en vergeet niet : **veiligheid gaat voor alles.**



kampplaats-checklist



keuken

is er een ingerichte keuken?

is keukenmaterieel aanwezig?

is het materieel net (afwasbaar)?

is er drinkbaar water (leiding- of putwater) in de keuken?

zijn er (voldoende) koelkasten?

zijn er diepvriezers?

zijn er inkoopmogelijkheden voor proviand?

is er afwasmogelijkheid?

zijn er voorzieningen voor het afval?

eetruimtes

zijn ze gemakkelijk te reinigen en te onderhouden?

toiletten

zijn er voldoende toiletten (1 toilet per 15 personen)?

zijn er voorzieningen om je handen te wassen na toiletbezoek?

risico's

dekt de verzekering de risico's?

is je EHBO-kist volledig?

telefoonnr dokter ter plaatse genoteerd?

zijn er ervaren koks?



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Heb je een vraag over veilig voedsel?
Of een klacht over de kwaliteit ?
Dan kan je terecht bij het Meldpunt:

0800 13 550

www.favv.be — info@favv.be

In samenwerking met:
Onderzoeks- en Informatiecentrum
van de Verbruikersorganisaties (OIVO)

Paapsemiaan 20
1070 Anderlecht
www.oivo-crioc.org

