

BEDERF JE KAMP NIET !

Enkele tips om op kamp
voedselnarigheden
te vermijden



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

**BEDERT
JE KAMP
NIET!**



“HONGER... HONGER...”

Een vaak gehoord woord wanneer je met jongeren op kamp bent. Het ontbijt, middag- of avondmaal is dan ook van cruciaal belang om de batterijen terug op te laden.

Deze folder geeft aan leiders en kookploegen voedselveilige tips voor wanneer je op weekend of op kamp vertrekt, of wanneer je een eetfestijn organiseert.



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



**PAS DE
AANBEVELINGEN
VAN DEZE FOLDER TOE
EN VOORKOM
VOEDSELNARIGHEID**



PERSOONLIJKE HYGIENE

- Was je handen steeds voor je begint te werken met voeding.
Zeker wanneer je van het toilet komt.
- Tijdens het bereiden van maaltijden draag je propere kleding, bind je lange haren bij elkaar en draag je geen sieraden aan de handen.
- Als je ziek bent (griepig, buikloop, braken, ...) mag je geen etenswaren bereiden.
- Wondjes aan handen en onderarmen worden afgedekt met een pleister.

INKOOP EN LEVERING

- Controleer de uiterste gebruiksdatum.
- Controleer de temperatuur (zie thermometer in het koelmeubel van je supermarkt)
- Let er op dat de verpakking niet beschadigd is.
Bij beschadiging verliest de verpakking zijn beschermende werking en is de houdbaarheidsdatum niet meer geldig.
- Leg bederfbare producten (vlees, vis, gehakt, gevogelte,...) na aankoop zo snel mogelijk in de koelkast. Let erop dat de temperatuur tijdens het transport niet te hoog oploopt.

BEWAREN EN OPSLAG

- Zorg dat ongedierte niet bij de voorraad kan. (bv. afgesloten ruimte of afgesloten bakken)
- Plaats voedingsmiddelen niet rechtstreeks op de grond.
- Lees dagelijks de temperatuur af van je koelkast en diepvriezer via een display of losse thermometer. (zie tabel met bewaartemperaturen). Schiet onmiddellijk in actie als de temperatuur te hoog is.
- Beschik je niet over een koelkast, werk dan met minder bederfelijke producten, bijvoorbeeld blikje tonijn, verse groenten, bokaal spaghettisaus, salami, smeerkaas, confituur, ... m.a.w. producten die je op kamertemperatuur kan bewaren.
- Bewaar vers geleverde vis of vlees waarop geen houdbaarheidsdatum vermeld is niet langer dan één dag.
- Hou rauwe en ongewassen producten gescheiden van bereide producten, dek daarom alle bereide producten in je koelkast zo veel mogelijk af.
- Een geopend blik gebruik je best volledig op. Overschotjes doe je in een proper recipiënt en dit gaat in de koelkast.

Tabel aanbevolen bewaartemperatuur	
Bewerkte groenten en fruit	Product bewaaradvies
Vlees	7°C
Gevogelte, gehakt en vis	max. 7°C
Diepvriesproducten	max. 4°C
-18°C	

Volg de instructies op verpakkingen i.v.m.. de bewaartemperatuur.



Vlees max. **7°C**

Gevogelte, gehakt en vis max. **4°C**

Bewerkte groenten en fruit **7°C**

Diepvriesproducten **-18°C**



BEREIDING

- Ruimtes waar met voeding gewerkt wordt moeten proper zijn zodat er geen vuil en stof op de voeding terecht komt.
- Er moet gelegenheid zijn om handen te wassen. Zorg voor water, zeep en een hygiënisch handdroogmiddel zoals bijvoorbeeld een papierrol (geen handdoeken).
- Gebruik alleen drinkbaar water voor de bereiding van maaltijden, het wassen van de handen, de vaat en het poetsen van de keuken. Pas op met het gebruik van tuinslangen om water aan te voeren.
Deze slangen mogen alleen maar gebruikt worden voor drinkbaar water.
- Gebruik verschillende snijplanken en keukenmateriaal (bv. messen) voor vlees, vis, groenten, rauwe en bereide producten of was dit materiaal tussendoor zeer grondig af.
- Ontdooi diepgevroren producten in de koelkast en zorg ervoor dat het dooivocht niet op andere producten komt.
Een aantal producten hoeft je zelfs niet te ontdooien voor bereiding.
- Zorg ervoor dat je het vlees en de vis goed doorbakt voor je ze opdient.
Pas vooral op met varkensvlees, gehakt en gevogelte.
- **Koud blijft koud**
Koude gerechten worden tot consumptie bewaard bij een temperatuur van hooguit 7°C. Dus opgelet met pastasalade!
- **Warm blijft warm**
Zorg dat de warme maaltijden minstens 65°C blijven, of koel ze zo snel mogelijk af.
- Gebruik geen rauwe eieren in voedsel dat niet verhit wordt.
- Als je met eieren werkt, gooi dan de schalen onmiddellijk weg, maak je werktafel proper en was je handen.
- Was de vaat met heet water en zeep.

GOUDEN TIPS

1. Controleer de houdbaarheidsdatum.
2. Let erop dat de temperatuur tijdens transport naar de kampplaats niet te hoog oploopt.
3. Ruimtes waar met voeding gewerkt wordt, moeten proper zijn.
4. Was je handen regelmatig.
5. Koud blijft koud < 7°C. Opgepast met pastasalade !
6. Warm blijft warm > 65°C
7. Ontdooi diepvriesproducten in de koelkast
8. Vlees en vis goed doorbakken.
9. Pas het gamma aan, aan uw mogelijkheden.
Beschik je niet over een koelkast, werk dan met minder bederfbare producten.
10. Eten klaar, eten maar ! Zorg ervoor dat de tijd tussen bereiding en consumptie zo kort mogelijk is.



AFVAL

- Hergebruik geen etensresten die van tafel terugkomen, gooi deze zo snel mogelijk weg.
- Gooi bederfbare voedsel dat langer dan twee uur buiten de koeling is geweest, weg. Reeds opgediend voedsel niet bewaren.
- Afvalcontainers staan niet in de buurt van de plaats van bereiding en de kookgelegenheid.
- In geval van aanwezigheid van zieke personen (diarree, braken, ...), de toiletten ontsmetten met bleekwater.

Hoe maak ik de juiste verdunning van bleekwater?	
Bleekwateroplossing 10°	32 ml / liter water
Bleekwateroplossing 12°	26 ml / liter water
Bleekwateroplossing 15°	20 ml / liter water
Bleekwateroplossing 20°	16 ml / liter water



Heb je een vraag over veilig voedsel?
Of een klacht over de kwaliteit?
Dan kan je terecht bij het meldpunt
van het FAVV **0800 13 550**

www.favv.be | meldpunt@favv.be



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen