

Voedsel op de juiste manier bewaren, kan al heel wat ongemakken voorkomen. Of je per se een diepvries moet meesleuren op bivak, laten we aan jullie over. Een diepvriezer heeft een aantal voordelen, maar hij neemt ook veel plaats in in je bivakkeuken en hij verbruikt erg veel energie. Bovendien kan hij tijdens het vervoer altijd defect geraken en dan blijf je met een hele bak ontdooid voedsel zitten.

Een koelruimte is wel noodzakelijk om vers voedsel als vlees, vis en melk te bewaren. Zorg dat je weet welke voorzieningen er zijn op je bivak- of weekendplaats, zo kun je zelf de nodige maatregelen nemen!

Drinkbaar water is het begin van alles. Als er geen leidingwater voorhanden is, maak dan duidelijke afspraken met de eigenaar over wie voor drinkbaar water zorgt, wanneer, tegen welke vergoeding, enz. Vraag ook naar het attest dat de drinkbaarheid garandeert. Sta hier op je strepen, want koken met vervuild water is nefast voor de voedselveiligheid op je bivak!

Als het ondanks alle maatregelen toch misgaat, raadpleeg dan altijd een arts!
Een voedselvergiftiging is niet alleen onaangenaam, het kan ook gevaarlijk zijn.



BEROEMDE BOOSDOENERS

- ▶ Legionellabacterie (veteranenziekte): bevindt zich in zeer lage aantallen in de grond en in het (leiding)water. Ze vormt een probleem als ze zich vermenigvuldigt en dat kan gebeuren in water met een temperatuur tussen 25 en 55°C. Vooral stilstaand water van die temperatuur vormt een risico, bijvoorbeeld in douchezakken die dagenlang in de zon hangen. De belangrijkste symptomen zijn een algemeen ziektegevoel, hoofd- en spierpijn, hoesten, eventueel koorts en maag- en darmklachten.
- ▶ Salmonellabacterie: komt voor in water en levensmiddelen (vaak eieren en gevogelte). Jammer genoeg kunnen we niet zien of ruiken dat ze ons voedsel besmet hebben. Salmonellabacteriën gedijen het beste in een vochtige, warme omgeving. Strikte hygiëne bij het bewaren en bereiden van voedsel is dus aangewezen! Symptomen van een besmetting doen denken aan griep.

RICHTLIJNEN EN TIPS

- ▶ Alles begint bij een propere keuken
- ▶ Was je handen voor het koken!
- ▶ Zorg dat melk, boter, vlees, vis, enz. koel bewaard worden.
- ▶ Om voedsel koel te bewaren is 7°C het absolute maximum. Leg een thermometer in de koelkast of koelruimte, zodat je dat kunt controleren. Vraag je gratis koelkaststicker aan bij de provinciale controle-eenheden van het Federaal Voedselagentschap: www.favv.be/pce.
- ▶ 'Droge voeding', zoals pasta en brood, moet beschermd worden tegen ongedierte, maar hoeft niet in de koelruimte.
- ▶ Laat diepgevroren voedsel niet ontdooien in de zon, maar in de koelkast.
- ▶ Gebruik alleen leidingwater of water waarvoor een attest van drinkbaarheid voorgelegd is.
- ▶ Koop bederfbare voedingswaren ter plaatse op weekend of bivak en zo kort mogelijk voor ze op het menu staan.
- ▶ Zorg dat vlees altijd goed doorbakken is.
- ▶ Koude maaltijden moeten koud gehouden worden tot ze geserveerd worden, warme maaltijden moeten dan weer voldoende warm gehouden worden om te voorkomen dat bacteriën zich kunnen ontwikkelen.
- ▶ Bewaar restjes enkel op gekoelde plaatsen en maximaal twee dagen.
- ▶ Was je keukengerief goed af en hou ook de schotelvodden en keukenhanddoeken proper



WETGEVING EN VERZEKERING

- ▶ Erkende bivakplaatsen worden geïnspecteerd op basishygiëne door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- ▶ Een 'veldkeuken' hoeft geen vergunning voor te leggen, maar ook hier wordt uiteraard verwacht dat er aandacht is voor hygiëne. Je draagt een belangrijke verantwoordelijkheid voor de gezondheid van de kinderen voor wie je kookt!
- ▶ Kook je in een tent, vraag dan vooraf toestemming aan de eigenaar om vuur te maken. Zorg dat dat veilig gebeurt.
- ▶ In professionele grootkeukens is het verboden om te koken in aluminiumpotten omdat er (ongezonde) schilfertjes aluminium kunnen loskomen. Die normen gelden gelukkig niet voor bivakkeukens, want het alternatief – inoxen kookpotten – is erg duur en zelfs onbetaalbaar voor de meeste Chirogroepen. Tien dagen per jaar voedsel eten dat bereid is in aluminiumpotten is absoluut geen probleem.
- ▶ EHBO: in de wet staat dat je geen medicatie mag toedienen aan kinderen of medeleiding. Ook niet als dat geneesmiddel te verkrijgen is zonder voorschrift. Via de medische fiche van de Chiro kunnen ouders jou wel toestemming geven om bepaalde medicijnen aan hun kind te geven, zoals aspirine. Voor al het overige moet je altijd een arts en/of apotheker raadplegen. Medeleiding kan wel een bepaald geneesmiddel vragen, omdat er dan van uitgegaan wordt dat zij de uitwerking (en eventuele neveneffecten) van het medicijn kennen.
- ▶ Een voedselvergiftiging is een ongeluk en is dus verzekerd. Neem een ongevallenverklaring mee als je een arts bezoekt. De groene briefjes voor de mutualiteit geef je aan de ouders van de getroffen leden. Zo kunnen zij alvast een deel terugbetaald krijgen. De rest van het bedrag wordt nadien door de verzekering teruggestort.

EXTRA INFORMATIE

- ▶ www.chiro.be/bivak
- ▶ Brochure "Bederf je zomerkamp niet!", een uitgave van het Federaal Voedselagentschap. Te downloaden op www.favv.be/thematischepublicaties/zomerkamp.asp.
- ▶ "Loslopend Wild deel 1: spelregels voor de organisatie van een jeugdkamp", door Steunpunt Jeugd. Te koop in De Banier.
- ▶ Het Bivakboek, ook te koop in de Banier
- ▶ Vraag of klacht over voedselveiligheid of -hygiëne? Bel gratis het meldpunt van het Federaal Voedselagentschap: 0800-13 550