



VEILIGHEIDSFICHE VOEDSEL EN KOKEN

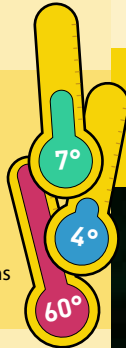


VOEDSELVEILIGHEID

- ★ Koken en afwassen moet met **drinkbaar water** gebeuren.
- ★ Zorg voor een **propere keuken**.
- ★ **Was je handen** voordat je gaat koken.
- ★ **Was je keukengerief** altijd goed af met heet water en afwasmiddel.
- ★ Zorg voor **propere handdoeken en schotelvodden** en maak je **werkplek** altijd goed schoon.

- ★ Bewaar **verse producten** zoals melk, boter, vlees en vis **koel**.
 - ★ **7°C** is de maximumtemperatuur om gerechten koud te bewaren.
 - ★ Voor gehakt, gevogelte en vis is dat maar **4°C!**
 - ★ Hou warme gerechten altijd op minstens **60°C** of koel ze direct af tot **7°C**.

- ★ **Controleer** regelmatig de temperatuur van de koelkasten en diepvriezers.
- ★ Zorg dat tijdens het **vervoer** de temperatuur van producten niet te fel oploopt.
- ★ Laat diepgevroren eten niet in de zon **ontdooien** maar in de koelkast. Dat duurt langer, dus denk er op tijd aan!
- ★ Respecteer de **houdbaarheidsdatum** van producten.
- ★ Zorg dat vlees en vis altijd **goed doorbakken** zijn.
- ★ **Serveer** bereid eten **zo snel mogelijk**.
- ★ **Bewaar** al je voeding **afgesloten**, zodat er geen ongedierte aan kan.



DRINKEN

- ★ Drink enkel **leidingwater** (of flessenwater, natuurlijk). Drink dus geen rivier-, beek- of bronwater.
- ★ Vraag aan je kamplaats een **attest** dat de drinkbaarheid garandeert.
- ★ Een **cantus** met water lijkt een goed alternatief voor de alcoholische versie, maar dat is niet het geval.



Opgelet: een teveel aan water kan ook schadelijke gevolgen hebben! Dwing je leden en/of leiding dus niet zomaar om meer water te drinken dan ze zelf willen.





ALGEMEEN NOODNUMMER: 112
NUMMER (BIVAK)PERMANENTIE CHIROJEUGD VLAANDEREN: 03-231 07 95

EEN VEILIGE KEUKEN

- ★ Hou **kinderen** zo veel mogelijk uit (de buurt van) de keuken.
- ★ Zorg dat er altijd een **brandblusser en EHBO** in de keuken aanwezig zijn.

Koken op gas?

- ★ **Sluit** gasflessen altijd goed **af** na het koken.
- ★ Elke gasfles moet voorzien zijn van een **veiligheidsdop**.
- ★ Laat geen **gasflessen** staan in de lokalen, nooit in een kelder, of in de buurt van een keldergat of een rioolput. Die stockeer je (vet)buiten(vet) en (vet) rechtopstaand(vet), (vet)uit de zon(vet).
- ★ Check de **houdbaarheidsdatum** van gasflessen en gaslangen.
- ★ De maximale afstand met flexibele slang tussen gasfles en toestel bedraagt **twee meter**.
- ★ Als gaslangen **scheurtjes, barsten** of **abnormale vervormingen** hebben, dan is onmiddellijke vervanging een must.
- ★ **Bescherm** gasflessen tegen omvallen en laat ze **regelmatig controleren**. Vraag na bij de handelaar die je gasflessen opvult door wie je dat het beste laat doen.



jan van bostraeten



ZIEKTE

- ★ Wat kan je **preventief** doen?
- ★ Ontsmet alle **toiletten** met bleekwater.
- ★ Laat leden regelmatig hun **handen wassen** (of zelfs desinfecteren), zeker voor en na het eten en na een toiletbezoek.

Braken, buikloop, misselijkheid?

- ★ Ga naar de **dokter**.
- ★ Laat zieke kinderen eventueel in een **aparte tent of een apart lokaal** slapen.
- ★ Je mag leden en medeleiding enkel **medicatie** geven **die op de medische fiche staat** of die voorgeschreven is door een dokter.

WETTELIJK KADER

- ★ Erkende bivakplaatsen worden geïnspecteerd op basishygiëne door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
- ★ Een '**veldkeuken**' of keuken die je zelf installeert, hoeft **geen vergunning** voor te leggen, maar ook daar wordt er uiteraard verwacht dat er aandacht is voor hygiëne en voedselveiligheid.
- ★ Kook je in een **tent**, vraag dan vooraf **toestemming aan de eigenaar om vuur te maken**. Zorg dat dat veilig gebeurt.

VERZEKERINGEN

Ziekte op kamp door een voedsel(vergiftiging)? Dat wordt behandeld als een **ongeval** en wordt dus gedekt door de Chiroverzekering. Ga bij klachten of ziekte naar de **dokter** en laat de **ongevalsaangifte** invullen.



MEER OVER
VOEDSEL EN KOKEN:
SCAN DE QR-CODE!

www.chiro.be/veiligheidsfiches