



Bij meerdaagse evenementen wordt vaak gebruik gemaakt van tijdelijke overnachtingfaciliteiten. De reguliere huisvestings- en overnachtingfaciliteiten zijn aan wettelijke regels verbonden. Voor tijdelijke huisvesting en overnachtingsmogelijkheden (tijdelijke kampeergelegenheden maar ook huisvesting in ter beschikking gestelde gebouwen, bijvoorbeeld scholen en sportclubs) gelden ook een aantal maatregelen. Deze maatregelen zijn nodig om onhygiënische of gevaarlijke situaties te voorkomen. Deze maatregelen gelden o.a. voor EHBO-voorzieningen, toiletten, wasgelegenheden, douches, afval en sport-, zwem en spelmogelijkheden.

### **De algemene regels (ter voorkoming van o.a. infectieziekten) zijn:**

- Zorg dat er 24 uur per dag een medewerker aanwezig is.
- Er moet een mogelijkheid tot alarmering van hulpdiensten (bijvoorbeeld met een mobiele telefoon) aanwezig zijn.
- De locatie moet zonder belemmeringen bereikbaar zijn voor hulpverleners zoals politie, brandweer en ambulance.
- Er dient minimaal een EHBO-koffer te zijn.
- Geef voorlichting of verstrek voorlichtingsmateriaal over alcohol- en drugsgebruik tijdens het evenement. Deze voorlichting moet duidelijk zichtbaar en beschikbaar zijn.
- Er moet een schoonmaakschema aanwezig zijn waar de frequentie en wijze van schoonmaken van met name de sanitaire voorzieningen worden aangegeven. Een afvinkschema kan hierbij een hulpmiddel zijn.
- Indien de overnachtingslocatie zich in de directe omgeving van water bevindt, moet er voldoende reddingsmateriaal aanwezig zijn én moet het personeel in staat zijn dit reddingsmateriaal te gebruiken.
- Indien het terrein een grasveld betreft, waar voorafgaand aan het evenement vee op heeft gestaan, dienen de dieren minimaal 2 weken voordat het evenement plaatsvindt te worden verwijderd. Dit om het risico van besmetting via dierlijke uitwerpselen te verkleinen.
- Het water dat uit de kranen komt dient van drinkwaterkwaliteit te zijn. Zie meer informatie in het infoblad tijdelijke drinkwatervoorzieningen.
- M.b.t. aerosolvormende installaties (zoals douches en andere sproei-installaties) t.b.v. legionella-preventie:
  - Opstellen van een legionella-risicoanalyse voor de aerosolvormende installaties, door een erkend installateur of bedrijf.
  - Opstellen van de beheersplan ter voorkoming van legionella-groei. Ook en vooral indien de sanitaire voorzieningen voor een langere tijd worden geplaatst.
  - Het opstellen en bijhouden van een logboek van de beheersmaatregelen ter voorkoming van legionella-groei.

### Richtlijnen (tijdelijke) wasgelegenheid, toiletten en douches

- Minimaal één wasgelegenheid per 50 gasten.
- Minimaal één toilet per 60 gasten.
- Minimaal één douche per 35 gasten.

### **Richtlijnen voor horeca voor niet-erkende cateraars**

Als u door uw werkzaamheden op een evenement in aanraking komt met eten en drinken is het belangrijk dat u zich houdt aan de hygiëneregels. Tijdens het bewaren, bereiden en serveren van gerechten kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijke verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden. Let dus op uw persoonlijke hygiëne, was uw handen regelmatig en houdt rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken.

Let op dat u tijdens de werkzaamheden:

- geen hand- of polssieraden draagt;

- wondjes aan handen afdekt;
- verzorgde en schone (baard)haren heeft;
- schone werkkleding draagt;
- schone kookspullen gebruikt;
- eten niet met de blote handen aanraakt;
- koksdoeken alleen gebruikt als pannelappen voor hete pannen en borden;
- niet rookt, niet eet en geen kauwgom kauwt.

### **Handenwassen**

Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. De handen krijgt u schoon door ze te wassen met water en zeep of ze in te wrijven met een hand-desinfecterend middel.

- Was uw handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vies zijn. Gebruik dan geen hand-desinfecterend middel; door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Maak uw handen schoon:
  - voor en na elke nieuwe reeks handeling;
  - als ze zichtbaar vuil zijn;
  - na een toiletbezoek;
  - voor en na het eten;
  - na contact met dieren;
  - na het uittrekken van handschoenen;
  - na schoonmaakwerkzaamheden;
  - na contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;
  - na hoesten, niezen of het snuiten van de neus. Dit is ook belangrijk als u een zakdoek hebt gebruikt. Ziekteverwekkers kunnen namelijk door de zakdoek heen op uw handen komen.

### **Bereiden van eten en drinken**

Tijdens de bereiding van eten en drinken kan er het één en ander mis gaan. Ziekteverwekkers kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen. Dit kan gebeuren als producten bedorven zijn, maar dat hoeft niet altijd. Houd u tijdens de bereiding van eten en drinken aan de volgende regels:

- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar koel-verse producten in de koeling (tussen de 4 en 7 °C).
- Zorg dat koude gerechten maximaal twee uur buiten de koeling blijven:
- gooi deze gerechten weg als ze na deze twee uur niet zijn opgegeten;
- houd een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en zijn weggegooid. Zo kunt u aantonen dat deze twee uur niet overschreden wordt.
- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Maak de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatste klaar. Zet de planning zo nodig op papier.
- Zorg dat de bereiding van koude gerechten maximaal 30 minuten duurt en de bewaartemperatuur zo laag mogelijk blijft (max. 7 °C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven 75 °C;
- Verhit voorgegaarde gerechten tot minimaal 60 °C
- Rauw vlees moet minimaal een bereidingstemperatuur hebben van 75 °C
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.

Meer informatie vindt u op de website van de GGD Brabant-Zuidoost of GGD Hart voor Brabant.