GGD Amsterdam

Waar is het feestje?

Gezondheidsrisico's bij evenementen in de horeca

Auteurs Christa van Dijk
Marty Jacobs
Hella Kok
Hanneke Warga-Werkhoven
Joan Worp

Colofon
GGD Amsterdam
Afdeling Hygiëne en Inspectie
Nieuwe Achtergracht 100
1018 WT Amsterdam
Tel. 020-555 5581
E-mail: hygiene@ggd.amsterdam.nl

Samenvatting

Dit verkennende onderzoek is uitgevoerd door het team Hygiëne en Inspectie van de GGD Amsterdam. Het doel van het onderzoek is om zicht te krijgen op de gezondheidsrisico's bij evenementen op horecalocaties. Daarbij is speciaal gekeken naar 'bijzondere gezondheidsrisico's', gebaseerd op richtlijnen van het Landelijk Centrum voor Hygiëne en Veiligheid (LCHV). Het gaat daarbij om bedrijven met een horeca-exploitatievergunning, en om evenementen die daar plaatsvinden, die niet apart vergund of gemeld worden bij de gemeente.

Voor het onderzoek zijn elf evenementen bezocht, waarbij sprake was van bijzondere gezondheidsrisico's. Het gaat daarbij om infectieziekten zoals legionella, geslachtsziekten en infectieziekten die door dieren op mensen kunnen worden overgedragen. Voorbeelden zijn: evenementen waar dieren zijn, waar verneveling plaatsvindt (bubbelbaden, douches) en erotische evenementen. Door twee deskundigen infectiepreventie is onderzocht of en zo ja, welke maatregelen genomen zijn om de gezondheidsrisico's te verkleinen en zij hebben beoordeeld of deze maatregelen voldoende waren om de risico's te reduceren. Bij twee van de elf evenementen waren genoeg maatregelen genomen. Bij negen evenementen waren verbeteringen nodig (in sommige gevallen ging het om ingrijpende maatregelen en in andere gevallen was een kleine aanpassing op advies van de onderzoekers voldoende). Naast de bezoeken bestaat het onderzoek ook uit aanvullende gesprekken met betrokkenen bij de gemeenten en ondernemers van horeca-locaties.

De conclusie van het onderzoek is dat ondernemers zich onvoldoende bewustzijn zijn van de bijzondere gezondheidsrisico's bij hun evenementen. Ook hebben zij onvoldoende kennis van de maatregelen, beschreven in de geldende richtlijnen van het LCHV, die zij moeten nemen. Daarbij moet worden opgemerkt dat de ondernemers over het algemeen een grote bereidheid tot verbetering laten zien en zich de adviezen ter harte nemen. Een andere belangrijke conclusie is dat de situatie in Amsterdam verschilt van de overige gemeenten in het werkgebied van de GGD Amsterdam.

In hoofdstuk 9 van dit rapport worden aanbevelingen gedaan aan de gemeenten en brancheorganisaties om ervoor te zorgen dat er genoeg maatregelen worden genomen om de bijzondere gezondheidsrisico's te verkleinen.

Inhoud

1 Inleiding **5**

2 Doel van het onderzoek **6**

3 Opzet van het onderzoek en instrumenten **7**

4 Regelgeving en vergunningen **8**

5 Selectie van locaties en evenementen **9**
5.1 Wat is een evenement? 9
5.2 Gezondheidsrisico's 10
5.3 Selectie van evenementen (locaties) 11

6 Resultaten **12**

7 Verdiepende gesprekken **18**

8 Conclusie en discussie **20**

9 Aanbevelingen **23**

10 Bronnen **25**

Bijlagen **26**
Checklist voor Evenementen 27
Checklist onderzoek erotisch evenement 33

1 Inleiding

Dit onderzoek gaat over gezondheidsrisico's bij evenementen in horecabedrijven[1]. In de Algemeen Plaatselijke Verordening en in de exploitatievergunning van horecabedrijven zijn al diverse zaken vastgelegd over de veiligheid bij evenementen in horecazaken. Ook zijn er afspraken over drugs- en alcoholbeleid en is er een toezichthouder op de voedselveiligheid aangewezen. Over bepaalde gezondheidsrisico's zijn echter vrijwel geen concrete afspraken of regels vastgelegd.

Voor evenementen die buiten een horecazaak plaatsvinden is meestal een evenementenvergunning nodig (soms volstaat een melding). De gemeente beoordeelt de aanvraag en schat in of er advies nodig is met betrekking tot de gezondheidsrisico's. In dat geval zet de gemeente de aanvraag door naar de GHOR, die als voorportaal fungeert voor het team Hygiëne en Inspectie van de GGD. De GGD geeft dan advies over de gezondheidsrisico's en maatregelen die een organisatie moet nemen. De gemeenteambtenaar verwerkt het advies in het besluit op de vergunningaanvraag. In 2015 heeft de GGD Amsterdam een kleinschalig onderzoek uitgevoerd. Hieruit bleek dat de geadviseerde maatregelen niet altijd werden nageleefd. Bijvoorbeeld:

- *Bij geen enkel evenement dat water vernevelde, was de legionellapreventie op orde;*
- *Meer dan de helft van de evenementen werkte niet conform een hygiënecode voor voedselveiligheid;*
- *Bij ruim een derde van de evenementen ontbraken zaken als vloeibare zeep, stromend water en papieren handdoekjes.*

Bij het uitvoeren van werkzaamheden bij evenementen hoorden de medewerkers van het team Hygiëne en Inspectie ook zijdelings over de evenementen die in horecagelegenheden plaatsvinden. Soms zijn daarbij grote gezondheidsrisico's aanwezig. Er is echter geen zicht op of er voldoende maatregelen zijn getroffen voor deze risico's. Gezien de uitkomsten van het bovengenoemde onderzoek uit 2015, is het zeer wel mogelijk dat ook bij evenementen in horecabedrijven extra maatregelen nodig zijn. Bovendien is in een rapport van de Inspectie Veiligheid en Justitie (IVenJ) en de Inspectie voor de Gezondheidszorg (IGZ) de aanbeveling gedaan om meer aandacht te besteden aan veiligheid en gezondheid bij publieksevenementen (2016).
In het huidige onderzoek zijn evenementen in horecazaken bezocht, zijn gesprekken gevoerd met diverse belanghebbenden en worden aanbevelingen gedaan voor verbeteringen.

[1] *In dit rapport worden de termen 'horecazaak', 'horecabedrijf' en 'horecalocatie' door elkaar gebruikt. Hiermee wordt bedoeld: een bedrijf met een horeca-exploitatievergunning.*

2 Doel van het onderzoek

Het hoofddoel van het onderzoek is meer zicht te krijgen op een aantal specifieke gezondheidsrisico's bij evenementen in horecabedrijven. Naar aanleiding van de uitkomsten van het onderzoek worden aanbevelingen gedaan aan de gemeenten en de brancheorganisaties. Om het doel te bereiken zijn de onderstaande vragen gesteld. Deze worden in het rapport behandeld, en in de conclusie van het rapport (Hoofdstuk 8) puntsgewijs beantwoord.

- Welke (horeca-)bedrijven mogen evenementen organiseren zonder daarvoor een aparte (evenementen)vergunning aan te vragen?
- Welke voorwaarden worden gesteld aan evenementen in bedrijven met een horeca-exploitatievergunning?
- Om hoeveel locaties gaat het binnen het verzorgingsgebied van de GGD Amsterdam?

- Bij welke (soort) evenementen op horeca-locaties doen zich bijzondere gezondheidsrisico's voor?
- Worden bij deze evenementen voldoende maatregelen genomen om deze gezondheidsrisico's te verkleinen?

- Op welke manier kunnen gemeenten meer zicht krijgen op de bijzondere gezondheidsrisico's bij evenementen die plaatsvinden op horeca-locaties?
- Op welke manier kunnen ondernemers gestimuleerd worden om maatregelen te nemen om bijzondere gezondheidsrisico's bij deze evenementen op horeca-locaties te verkleinen?

3 Opzet van het onderzoek en instrumenten

Het onderzoek is een verkennend onderzoek omdat over dit specifieke onderwerp nog maar weinig bekend is. Bij aanvang van het onderzoek is eerst geïnventariseerd welke voorwaarden gelden voor het organiseren van evenementen in horecalocaties (hoofdstuk 4). Vervolgens zijn bij de gemeenten binnen de GGD-regio overzichten van de vergunde horeca-locaties opgevraagd (hoofdstuk 5). Om een selectie te maken van locaties/evenementen, is geselecteerd op de aanwezigheid van bepaalde gezondheidsrisico's (hoofdstuk 6); gangbare risico's, bijvoorbeeld met betrekking tot algemene schoonmaak, handhygiëne, zijn in de meeste gevallen buiten beschouwing gelaten.

De geselecteerde evenementen zijn bezocht door twee (een enkele keer één) deskundigen infectiepreventie van de GGD Amsterdam. Zij hebben ruime ervaring op het gebied van adviseren bij evenementen voor vergunningaanvragen. Indien mogelijk hebben de onderzoekers voorafgaand aan het evenement een gesprek gevoerd met de verantwoordelijken. Meestal was dat de manager, directie of eigenaar. Bij een externe organisator of een huurder van de locatie, is deze ook uitgenodigd. De onderzoekers hebben in de meeste gevallen ook het evenement zelf bezocht. Twee keer is hiervan afgezien vanwege de aard van het evenement (erotische handelingen door bezoekers).

Instrumenten
Bij de bezoeken aan de evenementen is gebruikgemaakt van het instrument 'checklist evenementen' van het Landelijk Centrum voor Hygiëne en Veiligheid (LCHV). Ook is, indien van toepassing, een checklist gebruikt die gebaseerd is op de Hygiënerichtlijn voor Seksbedrijven van het LCHV. Onderdelen van deze checklists worden ook gebruikt door GGD'en bij het adviseren van evenementen waarvoor een vergunning is aangevraagd.

Gesprekken
Naar aanleiding van de bezoeken zijn verdiepende gesprekken gevoerd met verschillende stakeholders: medewerkers van de gemeenten die zich bezighouden met evenementenvergunningen en horeca-exploitatievergunningen; medewerkers van de GGD Amsterdam, en ondernemers van horeca-locaties. In de gesprekken is geverifieerd of de uitkomsten van de bezoeken herkend werden. Ook is gesproken over verschillende mogelijkheden tot verbetering en hoe haalbaar die zijn.

Deelname aan het onderzoek is gebeurd op vrijwillige basis. Het onderzoek is nadrukkelijk bedoeld om meer zicht te krijgen op de bestaande situatie, en niet om, op welke manier dan ook, daar directe gevolgen aan te verbinden voor de deelnemers. Uiteraard is bij elk bezocht evenement een terugkoppeling gegeven aan de organisatie met daarin eventuele verbeteradviezen. In het rapport worden de deelnemende locaties en organisaties niet genoemd om te voorkomen dat de inhoud van het rapport zou leiden tot negatieve publiciteit.

4 Regelgeving en vergunningen

Evenementen en Algemeen Plaatselijke Verordening
Voor het organiseren van evenementen bestaat geen landelijke regelgeving. Gemeenten leggen (de meeste) regels over het organiseren van evenementen vast in een Algemene Plaatselijke Verordening (APV). Hierin is bijvoorbeeld opgenomen voor welk soort evenementen een vergunning nodig is en wanneer een melding voldoende is. In het huidige onderzoek zijn alle gemeenten die deel uitmaken van het werkgebied van de GGD Amsterdam betrokken: Amsterdam, Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouder-Amstel en Uithoorn. In beginsel mag een evenement alleen plaatsvinden als er een evenementenvergunning is afgegeven. In de APV's van de gemeenten worden enkele uitzonderingen hierop gemaakt en ook wordt beschreven wanneer een melding voldoende is. Als een aanvraag voor een evenementenvergunning binnenkomt, worden er diverse zaken getoetst. Wat betreft gezondheidsrisico's, schat de vergunningverlener aan de hand van een landelijke handreiking in, of een advies van de GHOR en/of GGD nodig is. Als dat het geval is, wordt (via de GHOR) het team Hygiëne en Inspectie van de GGD ingeschakeld. Het advies van de deskundigen van dit team wordt normaalgesproken opgenomen in de evenementenvergunning.

Definitie van evenement in de APV's
De gemeente Amsterdam definieert een evenement in de APV als volgt: '*het geheel van activiteiten dat plaatsvindt bij een voor publiek toegankelijke gebeurtenis op of aan de weg of het openbaar water met een openbaar dan wel besloten karakter'.* De gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouder-Amstel en Uithoorn definiëren een evenement als volgt: *'elke voor publiek toegankelijke verrichting van vermaak'*. In alle APV's worden ook enkele activiteiten of bijeenkomsten nadrukkelijk niet aangemerkt als evenement (zoals markten en bioscoopvoorstellingen). Voor de gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouder-Amstel en Uithoorn wordt ook het 'gelegenheid geven tot dansen' in een inrichting in de zin van de Drank- en horecawet expliciet *niet* aangemerkt als evenement.
De APV van de gemeente Amsterdam verschilt op een belangrijk punt van de APV's van de andere gemeenten: voor *'activiteiten in horecabedrijven die in de uitoefening van het bedrijf gebruikelijk zijn'* hoeft geen evenementenvergunning aangevraagd te worden. Dat betekent in de praktijk dat voor veel evenementen in horecabedrijven geen vergunning wordt aangevraagd. Wel is het zo dat in een exploitatievergunning specifieke ruimtes worden beschreven waarvoor de vergunning geldt. Indien bij een evenement in een horecabedrijf een extra binnen- of buitenruimte gebruikt wordt, moet er wel een evenementenvergunning worden aangevraagd.

Vergunningen voor horecabedrijven
Horecabedrijven hebben te maken met allerhande regelgeving. Een *exploitatievergunning horecabedrijf* is nodig als klanten direct eten en drinken in een horecazaak. Met een *drank- en horecawetvergunning* wordt toestemming gegeven om alcohol te mogen schenken aan klanten. Veel horecabedrijven beschikken over beide vergunningen. In de exploitatievergunning horecabedrijf staan onder andere voorwaarden die te maken hebben met openbare orde, veiligheid en zedelijkheid in de omgeving van openbare inrichtingen. Voor de verschillende horeca-vormen bestaan formats voor zo'n vergunning, en waar nodig passen de vergunningverleners van de gemeente ze aan. Over gezondheid en hygiëne zijn (met uitzondering van drugs- en alcohol-gerelateerde zaken) in de standaard-formats voor een horeca-exploitatievergunning geen voorwaarden opgenomen. Er zijn wel nadere regels opgesteld die gelden voor *dance events* in de horeca.

5 Selectie van locaties en evenementen

5.1 Wat is een evenement?

In de APV's (zie vorig hoofdstuk) zijn evenementen als volgt gedefinieerd:

> '*het geheel van activiteiten dat plaatsvindt bij een voor publiek toegankelijke gebeurtenis op of aan de weg of het openbaar water met een openbaar dan wel besloten karakter'* (gemeente Amsterdam)

> '*elke voor publiek toegankelijke verrichting van vermaak'* (gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouder-Amstel en Uithoorn)

In de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het Landelijk LCHV staat het volgende*: 'De term 'evenement' wordt in deze richtlijn breed toegepast, voor zowel grote als kleine(re) evenementen'. Uitgangspunt is dat de voorzieningen die tijdens een evenement worden opgezet tijdelijk zijn en dus na een bepaalde periode weer worden afgebroken.'*

Voor dit onderzoek is een combinatie van deze definities gehanteerd. In principe komen alle openbare activiteiten in horecazaken in aanmerking. Meer specifiek is gekeken naar:

- niet-dagelijkse activiteiten;
- met tijdelijke voorzieningen of kenmerken, die vaak ook specifiek worden vermeld, bijvoorbeeld in PR voor de activiteit;
- daarbij is een aangenomen kenmerk van evenementen in horecazaken, dat over het algemeen een 'tijdelijke populatie' van bezoekers aanwezig is, die normaalgesproken niet (allemaal) in die horecazaak komen;
- een ander belangrijk criterium is de openbaarheid van een evenement. Het moet voor iedereen toegankelijk zijn (met of zonder entreeprijs).

5.2 Gezondheidsrisico's

Het LCHV en GGD GHOR Nederland hebben een aantal activiteiten en faciliteiten bij evenementen uitgelicht waarbij advies over de gezondheidsrisico's nodig is. In overleg met de deskundigen infectiepreventie is de lijst iets aangepast voor het huidige onderzoek. Verderop is beschreven welke onderdelen of evenementen buiten beschouwing zijn gelaten. De lijst met bijzondere gezondheidsrisico's is als leidraad gebruikt bij het selecteren van locaties/evenementen:

- tijdelijke drinkwatervoorziening;
- tijdelijke voedselvoorziening (enkel in combinatie met een van de andere risico's);
- aanwezigheid van dieren;
- tijdelijke sanitaire voorzieningen (toiletten, douches);
- tijdelijke overnachtingsfaciliteiten;
- tijdelijke gelegenheid en/of faciliteiten voor bezoekers om erotische handelingen uit te voeren;
- tijdelijke zwembaden, hottubs, sauna;
- verneveling (fonteinen, douches, bubbelbaden);
- evenement gericht op een kwetsbare doelgroep, zoals kinderen of ouderen.

Voor veel van bovenstaande selectiecriteria is de *tijdelijkheid* als voorwaarde genomen, omdat bij permanente aanwezigheid (van bijvoorbeeld een zwembad) al een toezichthouder is aangesteld. Voor dit onderzoek is wat betreft aard van het evenement, gemeenten, bezoekersaantal en gezondheidsrisico's, geprobeerd een diversiteit aan evenementen te vinden en te bezoeken,.

Buiten beschouwing zijn gelaten:
- gezondheidsrisico's met betrekking tot drugs en alcohol;
- evenementen waarvoor al een aparte meldings- of vergunningsplicht geldt;
- de zogeheten darkrooms (donkere ruimtes, bedoeld voor bezoekers om seksuele handelingen te verrichten). Dit zijn permanente voorzieningen en vallen daarom buiten het onderzoek.

Selectiecriteria:
- bedrijven met een horeca-exploitatievergunning;
- evenementen: tijdelijk van aard, openbaar toegankelijk;
- aanwezigheid van één of meerdere bijzondere gezondheidsrisico's.

5.3 Selectie van evenementen (locaties)

Dit onderzoek richt zich nadrukkelijk op de evenementen die plaatsvinden in bedrijven met een horeca-exploitatievergunning. In het werkgebied van de GGD Amsterdam zijn enkele duizenden locaties met een horeca-exploitatie-vergunning. Onderstaand overzicht geeft een beeld van de verdeling per gemeente. De aantallen zijn bij benadering, omdat er voortdurend locaties bijkomen, maar ook vergunningen verlopen. Deze gegevens zijn opgevraagd tussen 2016 en begin 2018 (en zijn dus niet allemaal van gelijke datum).

In de gemeente Aalsmeer hebben 50 locaties een horeca-exploitatievergunning;
in de gemeente Amstelveen hebben 197 locaties een horeca-exploitatievergunning;
in de gemeente Amsterdam hebben 4136 locaties een horeca-exploitatievergunning;
in de gemeente Diemen hebben 60 locaties een horeca-exploitatievergunning;
in de gemeente Ouderkerk aan de Amstel hebben 52 locaties een horeca-exploitatievergunning;
in de gemeente Uithoorn hebben 58 locaties een horeca-exploitatievergunning.

In 2016 en 2017 hebben de gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Amsterdam, Diemen en Ouderkerk aan de Amstel overzichtslijsten gestuurd van de bedrijven met een horeca-exploitatievergunning. Op de lijsten waren de locaties ingedeeld in enkele categorieën; bepaalde categorieën zoals als snackbar, café, sportkantine zijn buiten beschouwing gelaten. De verwachting was dat hier geen evenementen zouden plaatsvinden, of dat er geen bijzondere gezondheidsrisico's zouden zijn. Andere categorieën, zoals 24-uurs horeca, nachtzaak, zalenverhuur zijn wel geselecteerd (slechts ter illustratie, het gaat uiteraard om meer categorieën). Vervolgens zijn de locaties afzonderlijk afgewogen. Er is gekeken naar de profilering van de locaties en voorgaande evenementen. Als hieruit de indruk gewekt werd dat er bijzondere gezondheidsrisico's aanwezig zouden kunnen zijn, is er contact opgenomen met de locaties. Gevraagd is naar de aard van de evenementen die zij organiseren en er is nagegaan of daar mogelijk bijzondere gezondheidsrisico's aan verbonden zouden zijn.

Veel locaties plannen hun evenementen maximaal enkele maanden van te voren. Daarom is de social media van de locaties in de loop van het onderzoek bekeken om te kijken of er evenementen gepland waren die binnen het onderzoek pasten. Als er vragen waren over de activiteiten of voorzieningen bij een bepaald evenement, is telefonisch of per e-mail navraag gedaan bij de locatie of organisator. Evenementen die in de periode januari 2017 tot en met januari 2018 georganiseerd werden, kwamen in aanmerking voor het onderzoek.

Met de beschreven werkwijze kwamen er maar weinig evenementen die pasten binnen het onderzoek boven water. Toch was er een vermoeden dat er wel degelijk meer evenementen plaatsvonden dan er met deze werkwijze werd gevonden. Daarom is de selectiewijze aangepast en is er breder gezocht: de categorie-indeling is losgelaten waardoor alle locaties met een horeca-exploitatievergunning in aanmerking kwamen. Via internet en social media is gezocht naar evenementen met faciliteiten of activiteiten met bijzondere gezondheidsrisico's.

6 Resultaten

In totaal zijn er elf evenementen bezocht. Vanwege dit aantal en de uiteenlopende aard van de evenementen is ervoor gekozen om geen statistische berekeningen uit te voeren. Een kwalitatieve beschrijving geeft meer inzicht in de uitkomsten. Op sommige evenementen was een combinatie van de bijzondere gezondheidsrisico's aanwezig, op andere maar één bijzonder gezondheidsrisico. Hieronder volgt puntsgewijs een aantal kenmerken van de bezochte evenementen. Vervolgens zijn de belangrijkste resultaten uitgewerkt in tabel 1.

- Het aantal bezoekers varieerde van 30 tot 67.000. Twee evenementen hadden minder dan 1000 bezoekers;
- de elf evenementen vonden plaats op zeven verschillende locaties;
- tien evenementen vonden plaats in Amsterdam;
- één evenement vond plaats in Aalsmeer;
- vier van de zeven locaties zijn aangeduid met de categorie 'zalenverhuur'. De overige drie locaties zijn aangeduid als café, buurt-clubhuis en nachtzaak;
- bij negen van de elf evenementen was er ook sprake van een externe partij of een verhuur-constructie.

Resultaten: gezondheidsrisico's en maatregelen				
Gezondheidsrisico's in verband met:	***Aantal***	***Wat is het risico?***	***Genoeg maatregelen***	***Verbeterpunten / te weinig maatregelen***
Bubbelbad/whirlpool	2	Huidinfecties **Legionellose, pontiac fever**	-	1. Voor legionellapreventie moet een logboek bijgehouden worden. Pas na advies van de onderzoekers is dit in gang gezet. 2. Twee externe deelnemers hadden een bubbelbad in gebruik. - Eén deelnemer had geen Nederlands toelatingsnummer van het gebruikte desinfectiemiddel. Verder waren er goede maatregelen genomen. - De andere deelnemer had geen maatregelen op het gebied van legionellapreventie.
Dieren (of in combinatie met activiteiten voor kinderen)	3	Zoönosen (infectieziekten overgedragen van dier op mens)	1 evenement	1. Honden maakten deel uit van het evenement. Ontlasting op de vloer werd opgeruimd (door diereigenaren of medewerkers). Daarna werden de handen niet gewassen en de vloer niet schoongemaakt. 2. Paarden maakten deel uit van het evenement. Bij een gedeelte waar bezoekers (kinderen) contact konden hebben met de dieren, was er geen gelegenheid tot handen wassen. Er werd geen informatie verstrekt aan bezoekers over de gezondheidsrisico's. De dieren en omgeving zagen er wel schoon uit.
Erotische handelingen door bezoekers	2	Seksueel overdraagbare aandoeningen, zoals hepatitis B, hepatitis C, hiv	1 evenement	1. Er zijn diverse attributen aanwezig om erotische handelingen van bezoekers te faciliteren. Het is onduidelijk of en hoe attributen na seksuele handelingen schoongemaakt en gedesinfecteerd worden. Ook is er in de nabije omgeving geen mogelijkheid om de handen te wassen na seksuele handelingen. Voorafgaand aan het evenement waren er nog geen schoonmaak- en desinfectiemiddelen aanwezig. Bezoekers werden niet geïnformeerd over de 'celebrate safe' adviezen.
Hottub/sauna	1	Huidinfecties, maag-darminfecties	1 evenement	-

Gezondheidsrisico's in verband met:	*Aantal*	*Wat is het risico?*	*Genoeg maatregelen*	*Verbeterpunten / te weinig maatregelen*
Tijdelijke douche	3	**Legionellose, pontiac fever**	1 evenement	1. Via de douchekop van de tijdelijke douche werd water verneveld. Na een gesprek met de onderzoekers is de douchekop direct verwijderd. 2. Op het evenement stond een tijdelijke douche voor medewerkers. Er is niet beoordeeld of er voldoende maatregelen zijn genomen, omdat de verantwoordelijke perso(o)n(en) niet aanwezig was.
Tijdelijke drinkwatervoorziening	4	Maag-darminfecties	3 evenementen	1. Het evenement had een tijdelijke drinkwatervoorziening, maar er kon niet beoordeeld worden of er voldoende maatregelen genomen waren, omdat de verantwoordelijke perso(o)n(en) niet aanwezig was.
Tijdelijke toiletten	2	Maag-darminfecties	1 evenement	1. Er waren meerdere units met tijdelijke toiletten geplaatst bij het evenement. Uit een steekproef bleek dat bij één van de units zeep en handdoeken ontbreken bij de handenwasgelegenheid.
Tijdelijke voedselvoorzieningen	3	Maag-darminfecties	3 evenementen	-
Overig (schuimparty, verf gooien)	2	Huidinfecties	1 evenement	1. Bezoekers ontvangen geen informatie over de risico's met betrekking tot huidinfecties.

Tabel 1: Bijzondere gezondheidsrisico's bij de bezochte evenementen

Uitleg bij de resultaten

Uit tabel 1 is af te leiden dat er op een aantal evenementen sprake is van gelijktijdig meerdere bijzondere gezondheidsrisico's. Op enkele evenementen is er één bijzonder gezondheidsrisico. In de meeste gevallen is er niet genoeg gedaan om de gezondheidsrisico's te verkleinen. Bij twee evenementen zijn voldoende maatregelen genomen voor de genoemde bijzondere gezondheidsrisico's (maar voor één van deze twee evenementen is de hygiëne op de EHBO-post onvoldoende). Er is geen rangorde gemaakt van de ernst of kans van de gezondheidsrisico's, omdat de situaties en risico's erg divers zijn. Wel wordt opgemerkt, dat bij aanwezigheid van de legionellabacterie (bij verneveling) mogelijk een grote groep mensen wordt blootgesteld aan de bacterie. Voor alle overige risico's vindt overdracht meestal plaats op kleinere schaal, bijvoorbeeld door directe aanraking, of door één op één besmetting.

Een andere opvallende uitkomst, die niet in de tabel naar voren komt, is dat het ontbreken van bepaalde maatregelen niet door kwade opzet komt. Er is niet genoeg bewustzijn van bepaalde risico's, gebrek aan kennis over de nodige maatregelen, of onoplettendheid. De ondernemers (en eventuele externe organisatoren) zijn zeer bereid om verbeteringen door te voeren. Ook in de aanvullende gesprekken met ondernemers/verantwoordelijken van enkele horeca-locaties is de bereidheid tot verbetering, gebleken (zie hoofdstuk 7: gesprekken met stakeholders, verderop in dit rapport).

Als het mogelijk was, hebben de ondernemers/organisatoren tijdens de bezoeken actie ondernomen om de gezondheidsrisico's te verkleinen. Enkele voorbeelden:

- een tijdelijke douche had een douchekop waarmee water verneveld werd (legionella-risico). De onderzoekers hebben dit besproken en de organisator heeft ter plekke de douchekop verwijderd;

- in het onderzoek zijn twee edities van een bepaald (erotisch) evenement bezocht, op verschillende locaties. Bij de eerste editie waren grote gezondheidsrisico's aanwezig waarvoor geen of niet genoeg maatregelen genomen waren. Bij de tweede editie (dezelfde organisator) waren alle punten aangepakt en waren voldoende maatregelen genomen;

- op een evenement was een bubbelbad aanwezig (legionella-risico). Er waren wel maatregelen genomen, maar er werd geen logboek bijgehouden van de diverse waardes van het water (wat wel de norm is). De onderzoekers hebben dit besproken en er is per direct een logboek aangemaakt.

- de organisatie van een bepaald evenement met tijdelijke sauna's heeft een aantal jaren geleden contact gehad met de GGD. De adviezen die de organisatie toen heeft gekregen, worden nog steeds opgevolgd.

Overige resultaten: Hygiëne op de EHBO-post		
Aantal keer beoordeeld	*Voldoende hygiëne*	*Verbeterpunten bij vier evenementen*
9 evenementen	5 evenementen	- Vervuilde EHBO-ruimte (van een evenement een week eerder), afvalbak vol met medisch afval - Geen apart toilet voor medewerkers van de EHBO-post - Volle naaldcontainer (vóór aanvang van het evenement) - Niet bekend dat zogeheten 'veilige naalden' veilig afgevoerd moeten worden - EHBO-post zou in de keuken geplaatst worden. Na gesprek met de onderzoekers is hiervoor toch een afzonderlijke, geschikte ruimte gevonden.

Tabel 2: Hygiëne op EHBO-posten

In tabel 2 zijn de resultaten van de hygiëne op EHBO-post weergegeven. N.B.: er is niet beoordeeld of de inzet van EHBO'ers voldeed aan de daaraan gestelde normen. Het blijkt dat op vier van de negen beoordeelde evenementen de hygiëne op de EHBO-post niet voldoende op orde was (of pas na advies van de onderzoekers). Ook voor dit onderdeel was het opvallend dat de ondernemers/organisatoren de adviezen van de onderzoekers wel graag overnamen.

Kennis van de geldende adviezen, richtlijnen

Aan de organisatoren en ondernemers is gevraagd of zij bekend waren met de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het LCHV. Hierin staan belangrijke adviezen over hoe te handelen om de overdracht van infectieziekten te voorkomen. Slechts één van de gevraagde organisatoren is goed (inhoudelijk) bekend met de richtlijn. Binnen een andere organisatie is de verantwoordelijke van de locatie wel op de hoogte van het bestaan van de richtlijn, maar is onvoldoende op de hoogte van de inhoud. Bovendien waren de externe organisatoren en/of de dagelijks managers op de betreffende locatie niet op de hoogte van de richtlijn.

Verantwoordelijkheden

De houder van een exploitatievergunning horecabedrijf is uiteindelijk verantwoordelijk voor wat er in de horecazaak gebeurt. In het onderzoek komt naar voren dat er op de meeste evenementen een externe organisator betrokken is. In de gesprekken tijdens de bezoeken komt naar voren dat de verantwoordelijkheid voor specifieke faciliteiten of activiteiten bij de externe organisator worden neergelegd. De houder gaat er dus vanuit dat de externe organisator op de hoogte is van de geldende richtlijnen en voldoende maatregelen neemt. Niet altijd terecht, zo blijkt uit de resultaten.

Overige constateringen

- In het onderzoek stuitten we op een geplande schuimparty in een horecazaak. De onderzoekers hebben telefonisch contact opgenomen met de organisatoren om het evenement te bezoeken. Naar aanleiding van de telefoongesprekken heeft de organisatie de schuimparty gecanceld, omdat voor hen daardoor de gezondheidsrisico's duidelijk werden. Vooraf was daar niet over nagedacht.
- Bij het plannen van een bezoek aan evenement waarbij meerdere bijzondere gezondheidsrisico's zouden voorkomen, bleek dat er getatoeëerd zou worden. Om te mogen tatoeëren op een evenement is wettelijk een vrijstelling nodig. Voor de tatoeëerder is, bij wijze van uitzondering, met spoed een vrijstelling aangevraagd en afgegeven, waardoor op het evenement toch getatoeëerd kon worden.

7 Verdiepende gesprekken

Ter aanvulling op de bezochte evenementen zijn gesprekken gevoerd met verschillende belanghebbenden: horecaondernemers, ambtenaren van de gemeente Amsterdam, Amstelveen, Aalsmeer en Diemen, Koninklijke Horeca Nederland (afdeling Amsterdam), medewerkers van de GGD Amsterdam (SOA-polikliniek en team Hygiëne en Inspectie) en de GHOR Amsterdam-Amstelland.
Het doel van de gesprekken was te bespreken of de resultaten herkend werden en om samen na te denken over verbetermogelijkheden. In de gesprekken met medewerkers van binnen de gemeente werd herkend dat er weinig zicht is op de bijzondere gezondheidsrisico's bij horecalocaties. De ambtenaren die directer contact hebben met ondernemers, hebben hier wat meer zicht op. Zij zien dat er inderdaad bijzondere gezondheidsrisico's bij evenementen in de horeca aanwezig zijn, en bovendien bevestigen zij dat er bij ondernemers en organisatoren vaak onvoldoende kennis is om adequaat te handelen.

Er komt een duidelijk verschil naar voren tussen Amsterdam aan de ene kant, en de gemeenten Amstelveen, Aalsmeer, Diemen (Ouder-Amstel en Uithoorn) aan de andere kant. Bij de gemeente Amsterdam vermoeden de medewerkers dat er bij evenementen in horecazaken regelmatig bijzondere gezondheidsrisico's aanwezig zijn. Bij de gemeenten Amstelveen, Aalsmeer en Diemen melden de ambtenaren dat er in die gemeenten naar verwachting nauwelijks bijzondere gezondheidsrisico's voorkomen. Dit heeft onder meer te maken met de centrumfunctie van Amsterdam, waardoor er in de omliggende gemeenten relatief weinig en/of bijzondere evenementen plaatvinden. Bovendien wordt in de APV's van deze gemeenten minder ruimte gegeven dan in de APV van Amsterdam, waardoor er minder vrijheid is om evenementen in een horecazaak te organiseren (behalve als er een evenementenvergunning wordt aangevraagd, respectievelijk een melding gedaan wordt).

Gesprekken met ondernemers
De gesprekken met de ondernemers (of de verantwoordelijke personen) van de locaties waren divers. Een van de horeca-locaties is een grote organisatie, waarbij de verbeterpunten uit het onderzoek serieus worden aangepakt (op deze locatie zijn meerdere evenementen bezocht). De eigen kwaliteitsstructuur zal op het punt van gezondheidsrisico's worden herzien. Een andere ondernemer (deze locatie is niet bezocht tijdens het onderzoek), meent zelf voldoende kennis te hebben over gezondheidsrisico's. Hij denkt dat het vooral een kwestie is van logisch nadenken en het gezonde verstand gebruiken. Wel laat de ondernemer weten open te staan voor bijvoorbeeld een checklist of advies. Periodiek wordt op deze locatie een erotisch evenement georganiseerd. De ondernemer laat de verantwoordelijkheid dan over aan de externe organisator en meent dat deze 'zijn zaakjes goed op orde heeft'.
Weer een andere ondernemer (bedrijfsleiding) meent dat bijzondere gezondheidsrisico's zeer zelden voorkomen op de locatie. Bij het programmeren wordt ernaar gestreefd zo min mogelijk bijzondere faciliteiten/activiteiten in het programma op te nemen. In het gesprek komt naar voren dat er vooral oog is voor veiligheidsrisico's, maar dat er nog weinig bewustzijn is van de bijzondere gezondheidsrisico's. De bedrijfsleiding benadrukt dat deze zeer zelden voorkomen. Wel heeft hij interesse in informatie over de richtlijnen en advies hierover.

Uit de gesprekken met ondernemers blijkt dat zij in het algemeen zeggen weinig bijzondere gezondheidsrisico's in hun programma te hebben. Mochten die er wel zijn, is het waarschijnlijk dat zij zich daarvan niet genoeg bewust zijn.

8 Conclusie en discussie

Voor het onderzoek zijn elf evenementen op horecalocaties bezocht. Op deze evenementen waren bijzondere gezondheidsrisico's aanwezig, zoals de aanwezigheid van dieren die infectieziekten kunnen overdragen, risico op legionellabesmetting, risico's verbonden aan erotische handelingen en dergelijke. Om deze risico's zo klein mogelijk te houden, zijn er maatregelen nodig. Op negen van de elf evenementen waren de maatregelen niet voldoende om de risico's te verkleinen. Uit gesprekken met de ondernemers (en eventuele externe organisaties) blijkt dat zij zich niet altijd bewust zijn van de bijzondere gezondheidsrisico's, en niet genoeg op de hoogte van welke maatregelen daarbij horen. Ook de gangbare richtlijnen van het LCHV zijn niet (voldoende) bekend bij de ondernemers. Ondernemers willen wél graag verbeteringen aanbrengen en voeren de gegeven verbeteradviezen in de praktijk ook uit. Hieronder volgt een beknopte beantwoording van de deelvragen van het onderzoek.

- Welke (horeca-)bedrijven mogen evenementen organiseren, zonder daarvoor een aparte (evenementen)vergunning aan te vragen?

De regels voor het organiseren van evenementen in horecabedrijven zijn vastgelegd in een Algemene Plaatselijke Verordening en verschillen per gemeente. Voor de gemeente Amsterdam geldt dat bedrijven met een horeca-exploitatievergunning 'activiteiten die in de uitoefening van dat bedrijf gebruikelijk zijn' mogen organiseren. In de andere gemeenten (Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouderkerk aan de Amstel, Uithoorn) is dit niet het geval. Voor evenementen in horecabedrijven moet daar een evenementenvergunning worden aangevraagd (met uitzondering van het 'gelegenheid geven tot dansen').

- Welke voorwaarden worden gesteld aan evenementen in bedrijven met een horeca-exploitatievergunning?

Met betrekking tot bijzondere gezondheidsrisico's worden geen specifieke voorwaarden gesteld aan evenementen in horecabedrijven. Over gezondheidsrisico's gerelateerd aan alcohol- en drugsgebruik zijn wel regels vastgelegd. Deze vallen buiten het bereik van dit onderzoek.

- Om hoeveel locaties gaat het binnen het verzorgingsgebied van de GGD Amsterdam?

- In de gemeente Aalsmeer hebben 50 locaties een horeca-exploitatievergunning;
- in de gemeente Amstelveen hebben 197 locaties een horeca-exploitatievergunning;
- in de gemeente Amsterdam hebben 4136 locaties een horeca-exploitatievergunning;
- in de gemeente Diemen hebben 60 locaties een horeca-exploitatievergunning;
- in de gemeente Ouderkerk aan de Amstel hebben 52 locaties een horeca-exploitatievergunning;
- in de gemeente Uithoorn hebben 58 locaties een horeca-exploitatievergunning.

- Bij welke evenementen op horeca-locaties zijn bijzondere gezondheidsrisico's aanwezig?

De bijzondere gezondheidsrisico's zijn op diverse evenementen geconstateerd. Het gaat om evenementen van verschillende groottes: op twee evenementen waren minder dan 1000 bezoekers. De overige evenementen varieerden van 1000 tot 67.000 bezoekers. De locaties zijn door de gemeenten voornamelijk gecategoriseerd als zalenverhuur, maar ook als café, buurt-clubhuis en nachtzaak. Ook qua karakter zijn de evenementen divers, zoals een beurs, een dancefeest (met daarbij ruimte voor erotische handelingen), een sauna-evenement. Enkele keren is er sprake van een combinatie van bijzondere gezondheidsrisico's. Op drie evenementen is er één bijzonder gezondheidsrisico aanwezig.

- Worden er voldoende maatregelen bij de evenementen genomen om deze gezondheidsrisico's te verkleinen?

Het verschilt per evenement of er maatregelen genomen worden en of deze voldoende zijn. Over het algemeen zijn er niet voldoende maatregelen genomen. Dit is bij negen van de elf evenementen het geval en zijn er serieuze gezondheidsrisico's aanwezig. De maatregelen die nodig zijn, zijn beschreven in de richtlijnen van het LCHV (Hygiënerichtlijn voor Evenementen, Hygiënerichtlijn voor Seksbedrijven). Over het algemeen zijn het betrekkelijk eenvoudige maatregelen, waarmee de risico's sterk worden verkleind. Het gaat dan bijvoorbeeld om reiniging en desinfectie van materialen en oppervlakken of om beheers- en controlemaatregelen met betrekking tot de legionellabacterie.

- Op welke manier kunnen gemeenten meer zicht krijgen op de bijzondere gezondheidsrisico's bij evenementen op horeca-locaties?
- Op welke manier kunnen ondernemers aangespoord worden om maatregelen te nemen om bijzondere gezondheidsrisico's bij evenementen op horeca-locaties in te verkleinen?

Verderop in dit rapport worden aanbevelingen gedaan om de bijzondere gezondheidsrisico's te verkleinen (hoofdstuk 9).

Discussie

- Het was moeilijk om erachter te komen of er bepaalde gezondheidsrisico's op een evenement zouden bestaan. Bij evenementen met een uitgesproken karakter was dit vaak wel duidelijk (bijvoorbeeld evenementen met een erotisch karakter, een evenement met tijdelijke sauna's), maar dit gold niet altijd. Te denken valt aan een concert waarbij de artiest bepaalde faciliteiten in de show heeft, of een beurs waarbij een tijdelijke fontein ter decoratie gebouwd wordt.

- Het is niet gelukt om met alle beoogde locaties contact te krijgen. Voor bepaalde horeca-locaties gaf de social media aanleiding om na vragen welke faciliteiten/activiteiten zij organiseren. In de praktijk waren zij enkel via bijvoorbeeld Facebook of via een web-contactformulier te bereiken. Op de achtergelaten berichten is echter geen reactie gekomen. Omdat het een verkennend onderzoek is, is ervoor gekozen om hier verder geen actie in te ondernemen. Daarnaast waren er twee van de benaderde horeca-locaties (twee) niet bereid om deel te nemen aan het onderzoek.

- In de APV van Amsterdam is opgenomen dat voor evenementen die gebruikelijk zijn binnen de uitoefening van het horecabedrijf geen aparte evenementenvergunning aangevraagd hoeft te worden. Het is echter niet duidelijk wat '*gebruikelijk'* in deze context betekent. Het lijkt erop dat er zelden een evenementenvergunning op basis van een specifieke inhoud van een evenement wordt aangevraagd door horecabedrijven. (Wel worden evenementenvergunningen aangevraagd als voor het evenement andere ruimtes dan opgenomen in de exploitatievergunning, gebruikt worden; ook als een ontheffing van een geluidsnorm gewenst is, worden er wel evenementenvergunningen aangevraagd voor horecalocaties).

- Als in een hotel alleen aan de eigen gasten eten en drinken geserveerd wordt, hoeven hotels geen horeca-exploitatievergunning te hebben. In zo'n geval is een *drank- en horecawetvergunning* voldoende. Er zijn echter signalen dat er ook bij hotels zonder horeca-exploitatievergunning openbare evenementen worden georganiseerd. Deze locaties vielen buiten het bereik van het huidige onderzoek, en eventuele openbare evenementen zijn ook niet meegenomen in het onderzoek.

- Voorbeeld van wettelijke regelgeving voor een bijzonder gezondheidsrisico: Tatoeëren, piercen, permanente make-up.
  Voor de genoemde verrichtingen is een vergunning, die wordt afgegeven voor één bepaalde locatie vereist. Op evenementen wordt soms door een erkende tatoeëerder incidenteel getatoeëerd. Voor deze situaties kan een vrijstelling van de vergunningplicht worden aangevraagd bij de GGD.

9 Aanbevelingen

In de conclusie van dit onderzoek komt naar voren dat er ruimte is voor verbetering. Hier volgen de aanbevelingen aan de gemeenten om gezondheidsrisico's in horecabedrijven te verkleinen. De aanbevelingen richten zich deels op de verantwoordelijkheid van de ondernemers en deels op waar nodig regulering door de gemeente. Het is belangrijk kennis en bewustzijn over gezondheidsrisico's bij ondernemers te verhogen. De nadruk moet hierbij liggen op bewustwording en op informatie over plaatsen waar kennis te vinden is.

Aan de brancheverenigingen:

- neem een actieve rol in bij het voorlichten en informeren van de leden. Ondernemers realiseren zich vaak niet dat er bij bepaalde activiteiten of faciliteiten serieuze gezondheidsrisico's ontstaan. Brancheverenigingen zijn een toegankelijke en gemakkelijk vindbare bron voor horecaondernemers. Vereniging Koninklijke Horeca Nederland (grootste branchevereniging) heeft laten weten een rol te kunnen spelen in informatievoorziening aan ondernemers.
  Een aantal mogelijkheden zijn:
  - plaats een kort en duidelijk overzicht van de activiteiten/faciliteiten waarbij bijzondere gezondheidsrisico's voorkomen;
  - verwijs naar informatie van het LCHV en vermeld dat de GGD specifiek advies op maat kan geven;
  - publiceer de LCHV-richtlijnen;
  - neem informatie over bijzondere gezondheidsrisico's op in de bestaande cursussen en trainingen of werk hiervoor samen met de GGD;
  - zorg dat de helpdesk-medewerkers kunnen doorverwijzen naar de juiste informatiebronnen.

Aan alle gemeenten:

- plaats op de websites van de gemeente duidelijke en makkelijk vindbare informatie;
- plaats een kort en duidelijk overzicht van de activiteiten/faciliteiten waarbij bijzondere gezondheidsrisico's voorkomen, verwijs daarbij naar informatie van het LCHV en vermeld dat de GGD specifiek advies op maat kan geven;
- geef ondernemers in ieder geval bij het verlengen van een horeca-exploitatievergunning informatie over de gezondheidsrisico's, met daarbij verwijzing naar andere informatiebronnen (GGD, LCHV).

- Onderzoek de mogelijkheden en de wenselijkheid voor toezicht op gezondheidsrisico's bij evenementen in de horeca. Het is te verwachten dat van toezicht een preventieve werking uitgaat. Daarnaast is het goed om te inventariseren wat de mogelijkheden zijn om te handhaven indien door ondernemers onvoldoende maatregelen genomen worden. In mogelijke gevallen van er zeer ernstige gezondheidsrisico's bij een evenement in de horeca, is het nodig dat er direct opgetreden kan worden. Zorg er in ieder geval voor dat de handhaving redelijk en proportioneel is. Herstelmaatregelen zijn in dit geval wenselijker dan strafmaatregelen.

- Geef de GGD opdracht en financiële middelen om jaarlijks een aantal evenementen in de horeca te bezoeken en te adviseren over de maatregelen bij bijzondere gezondheidsrisico's. Zoals uit het onderzoek is naar voren is gekomen, staan de meeste ondernemers ervoor open om de nodige maatregelen nemen. Bovendien zullen ondernemers als ze eenmaal contact hebben gehad met de deskundigen infectiepreventie van de GGD (afdeling Hygiëne en Inspectie), sneller opnieuw contact opnemen.

Aan de gemeente Amsterdam:

- Onderzoek de mogelijkheid om in beleid en in de standaard-formats voor een exploitatievergunning voor horecabedrijf een overzicht op te nemen van activiteiten/faciliteiten die *niet zondermeer* mogen plaatsvinden (waaraan de bijzondere gezondheidsrisico's verbonden zijn). Als een ondernemer deze toch wil uitvoeren, geldt een meld- of adviesplicht. Bij verlenging van een exploitatievergunning kan het overzicht eventueel aangepast worden aan de meest recente ontwikkelingen. Deze aanbeveling kan uitgevoerd worden op basis van artikel 3.23a van de Algemeen Plaatselijke Verordening: '*Het college kan in het belang van de openbare orde, het woon- en leefklimaat, de veiligheid, de zedelijkheid of de gezondheid nadere regels stellen voor de exploitatie van horecabedrijven.'* Hiervoor is ook een aanpassing in de APV nodig. In de APV moet gespecificeerd worden dat de aanwezigheid van bepaalde gezondheidsrisico's niet vallen onder.
  Let bij de uitvoering van deze aanbeveling op een flexibele en werkbare situatie, waarvoor draagvlak is bij horecaondernemers.

Aan de gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Diemen, Ouder-Amstel en Uithoorn:

Voor deze gemeenten is het niet nodig om een meld- of adviesplicht in te stellen. De situatie in deze gemeenten is wezenlijk anders dan de situatie in Amsterdam:

- in het onderzoek is in deze gemeenten in totaal slechts één evenement gevonden (tegenover tien evenementen in Amsterdam) waarbij een bijzonder gezondheidsrisico aanwezig was;
- de APV's van deze gemeenten geven minder ruimte voor evenementen in horecagelegenheden dan de APV van de gemeente Amsterdam. Indien een horecazaak een evenement organiseert, moet hiervoor een evenementenvergunning aangevraagd worden;
- ook ambtenaren van de gemeenten menen dat er geen aanleiding is om aan te nemen dat er veel bijzondere gezondheidsrisico's in de horeca zijn. Het grote evenementenaanbod in Amsterdam heeft een centrumfunctie. In de omliggende gemeenten vinden dan ook minder evenementen in de horeca plaats;
- de kans op de aanwezigheid van bijzondere gezondheidsrisico's bij evenementen in horecazaken in deze gemeenten weegt daarom niet op tegen het instellen van een meld/of adviesplicht;
- de overige aanbevelingen gelden wel voor alle gemeenten in het verzorgingsgebied van de GGD Amsterdam.

10 Bronnen

- Algemeen Plaatselijke Verordening Aalsmeer 2017, gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Algemeen Plaatselijke Verordening van de gemeente Amstelveen, gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Algemeen Plaatselijke Verordening 2008 (gemeente Amsterdam), gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Algemeen Plaatselijke Verordening Diemen 2015, gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Algemeen Plaatselijke Verordening 2017 (gemeente Ouder-Amstel), gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Algemeen Plaatselijke Verordening Uithoorn 2015, gedownload van decentrale.regelgeving.overheid.nl op 24 januari 2018
- Format horeca-exploitatievergunning, gemeente Amsterdam
- Hygiënerichtlijn voor Evenementen**,** *december 2014 – met wijzigingen maart 2016,* Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid
- Landelijke handreiking geneeskundige advisering publieksevenementen, versie 2.1, 2 december 2011, GHOR Nederland
- Nadere regels dance events in horeca, via: http://decentrale.regelgeving.overheid.nl/cvdr/XHTMLoutput/Actueel/Amsterdam/458483.html
- Rapport: Meer aandacht nodig voor veiligheid en gezondheid bij publieksevenementen, 17 maart 2016, Inspectie Veiligheid en Justitie (IVenJ) en de Inspectie voor de Gezondheidszorg (IGZ)
- Risicoprofiel publieksevenementen, publicatie van het Landelijk Centrum voor Hygiëne en Veiligheid
- Overzichten van locaties met een horeca-exploitatievergunningen van de gemeenten Aalsmeer, Amstelveen, Amsterdam, Diemen, Ouder-Amstel
- Website www.amsterdam.nl

Bijlagen

Checklist voor Evenementen

Locatie
Datum
Inspecteur

1 Hygiënisch handelen
1.1 persoonlijke hygiëne

- ☐ De handen worden gewassen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vuil zijn.
- ☐ Bij niet zichtbaar vuile handen mogen de handen worden gewassen of gedesinfecteerd.
- ☐ De handen worden gewassen:
  - o na een toiletbezoek;
  - o voor en na het bereiden van eten;
  - o voor het uitdelen van eten;
  - o na contact met dieren;
  - o na schoonmaakwerkzaamheden;
  - o na contact met lichaamsvocht zoals sperma, speeksel, braaksel, urine, ontlasting, wondvocht of bloed;
  - o na het uittrekken van handschoenen;
  - o na hoesten, niezen of het snuiten van de neus.
- ☐ Alleen door het Ctgb toegelaten handdesinfecterende middelen worden gebruikt.
- ☐ Werkkleding wordt gedragen op de volgende momenten:
  - o bij het bereiden en verstrekken van maaltijden;
  - o als u medische zorg verleent;
  - o als u in contact kunt komen met lichaamsvloeistoffen. Hierbij loopt u namelijk een verhoogd risico om met ziekteverwekkers besmet te raken.
- ☐ Werkkleding wordt vervangen door schone kleding als dit zichtbaar vuil is.
- ☐ Draag extra beschermde kleding bij "vuile" werkzaamheden.

1.2 Afvalverwerking

- ☐ De vuilniszakken worden minstens één keer per dag geleegd, gesloten en bewaard in een gesloten afvalcontainer op een aparte afvalplaats.
- ☐ De opslagplaats is schoon en het afval zit in de afvalcontainers, welke tijdig worden geleegd.
- ☐ Containers voor damesverband worden dagelijks verschoond, of op afgesproken termijnen geleegd door een leverancier.
- ☐ Dierlijke afvalstoffen, zoals mest, worden gescheiden van het overige afval en buiten bereik van bezoekers.

1.3 Legionellapreventie

- ☐ De leverancier van de installatie kan een verklaring tonen waarin staat dat de installatie bij levering schoon en droog is.
- ☐ De verhuurder kan eventuele gebreken of mankementen tijdig verhelpt.
- ☐ Bij waterinstallaties waarbij legionellapreventie verplicht is, wordt nagegaan:
  - o of er een risicoanalyse is uitgevoerd en een beheersplan wordt uitgevoerd;

- of er een logboek wordt bijgehouden;
- of er periodieke watermonsters worden genomen en of na een positief monster adequate maatregelen zijn genomen en dat er sindsdien geen legionella is aangetoond.

☐ Specifieke eisen voor legionellapreventie bij risicovolle waterinstallaties die zijn opgenomen in evenementvergunning van de gemeente worden uitgevoerd.
☐ Er worden watermonsters van tijdelijke installaties, zoals grote waterdecoraties, luchtbevochtigingsystemen en natte koeltorens, genomen die 8 dagen of langer in gebruik zijn.

2 Schoonmaken en desinfecteren

2.1 Schoonmaakregels en-technieken

☐ Iedereen die schoon maakt heeft een instructie gekregen over de juiste manier van schoonmaken en weten welke middelen zij moeten gebruiken.
☐ Er wordt eerst droog en daarna nat schoongemaakt.
☐ Er wordt eerst van schoon naar vuil, van hoog naar laag schoongemaakt.
☐ Er wordt alleen met schoonmaakmiddelen schoongemaakt en volgens de instructie op de verpakking.
☐ Schoonmaakmiddelen worden nooit gemengd met andere middelen.
☐ Bij het schoonmaken van oppervlakken en voorwerpen waar lichaamsvloeistoffen op (kunnen) zitten worden er wegwerp handschoenen gedragen, indien nodig ook een schort en veiligheidsbril.

2.2 Omgaan met schoonmaakmaterialen

☐ Er worden dagelijks schone materialen gebruikt.
☐ Er worden verschillende schoonmaakmaterialen gebruikt voor vuil en schoon sanitair.
☐ Doeken, schoonmaakmateriaal en sopwater worden vervangen zodra dit zichtbaar vuil zijn.
☐ Doeken en moppen worden na gebruik gewassen op minimaal 60 graden en daarna gedroogd aan de lucht of in een wasdroger. Anders worden er wegwerpmaterialen gebruikt.
☐ Schoonmaakmaterialen die niet in een wasmachine kunnen en niet worden gegooid, worden na gebruik schoongemaakt en afgespoeld met water.
☐ Schoonmaakmateriaal dat in contact is geweest met lichaamsvloeistoffen moet ook gedesinfecteerd worden.
☐ Schoonmaakmaterialen en -middelen worden schoon en droog opgeborgen in een aparte opslagruimte.

2.3 Schoonmaakschema's gebruiken

☐ Er wordt gewerkt volgens een schoonmaakwerkplan.
☐ Het schoonmaakplan beschrijft hoe vaak elk onderdeel schoongemaakt moet worden en op welke manier.

2.4 Desinfecteren

☐ Oppervlaktes en materialen worden gedesinfecteerd als er lichaamsvloeistoffen op zitten of zichtbare bloedsporen.
☐ Bij het desinfecteren worden er wegwerphandschoenen gedragen en een wegwerpschort als de kleren vies kunnen worden.
☐ De handen worden na het desinfecteren altijd gewassen.

- ☐ Alleen door het Ctgb toegelaten desinfecterende middelen worden gebruikt en gecontroleerd wordt of het middel effectief is voor het bedoelde gebruik.
- ☐ De gebruiksaanwijzing van een desinfectiemiddel wordt altijd gevolgd.
- ☐ Desinfecterende middelen worden niet met andere (schoon)maakmiddelen gemengd.

3 Hygiëne bij voorzieningen

3.1 Toiletten

- ☐ Er zijn genoeg toiletten met voldoende toiletpapier, of anders urinoirs voor de mannen, beschikbaar.
- ☐ Er is minimaal één gehandicaptentoilet beschikbaar.
- ☐ Er is minimaal één toilet per 60 bezoekers die overnachten bij het evenement.
- ☐ Direct naast de toiletten zijn er wastafels beschikbaar met stromend water, een zeepdispenser en wegwerphanddoekjes.
- ☐ Er zijn afvalbakken in of naast de toiletruimtes.
- ☐ Er is voldoende verlichting in de toiletruimtes.
- ☐ Afvalwater wordt via de bestaande riolering weg gevoerd of anders opgevangen in speciale opvangtanks die worden geleverd door een gespecialiseerd bedrijf.

3.2 (Tijdelijke) drinkwatervoorziening

- ☐ Het water in waterinstallaties is van drinkkwaliteit.
- ☐ De waterinstallatie voldoet aan NEN 1006.
- ☐ Er is voldoende gratis drinkwater beschikbaar d.m.v. tappunten of fles verstrekkingen op de volgende evenementen:
  - dance-events;
  - sportevenementen;
  - evenementen met temperatuur hoger dan 25 graden Celsius.

3.3 Meerdaagse evenementen

- ☐ Het vee is twee weken voor het evenement gestart is, elders onder gebracht.
- ☐ Het veld wordt voor het evenement start gecontroleerd op dierlijke uitwerpselen en deze worden verwijderd.
- ☐ Als er huisdieren zijn toegestaan op het terrein dan worden hun uitwerpselen opgeruimd, of zij worden aan de lijn gehouden en buiten het kampeerterrein uitgelaten.
- ☐ Er is ventilatie in de slaapzalen.
- ☐ Huisdieren worden niet toegelaten in tijdelijke huisvesting.
- ☐ Er zijn voldoende douches aanwezig voor de hoeveelheid aan personen.
- ☐ Er zijn voldoende wastafels.
- ☐ Er zijn afvalbakken bij de wasbakken.
- ☐ Er is minstens één stortplaats met een afgesloten afvoersysteem voor chemische toiletten.

3.4 Tijdelijke eetgelegenheden

- ☐ Het is duidelijk volgens welke Hygiënecode er wordt gewerkt en de gekozen code dekt alle voedselprocessen.
- ☐ Iedereen die is betrokken bij de voedselprocessen werkt volgens de gekozen Hygiënecode

3.5 Medische zorg

- ☐ De EHBO-post heeft stromend drinkwater.
- ☐ De EHBO-post is voldoende verlicht.
- ☐ De EHBO-post heeft een apart toilet voor de bezoekers en medewerkers.
- ☐ De regionale GGD wordt op de hoogte gehouden als een bezoeker of medewerker ziek is met:
  - o acute maag- en darmaandoeningen;
  - o geelzucht; - huidaandoeningen;
  - o of andere ernstige aandoeningen van vermoedelijk infectieuze aard.
- ☐ De gegevens van de zieke persoon worden goed vastgelegd om door te spelen aan de GGD.
- ☐ Er wordt samen met de GGD maatregelen besproken en genomen bij een uitbraak.

4 Hygiëne bij activiteiten

4.1 Wateractiviteiten

- ☐ De zwembaden voldoen aan de eisen uit de Wet Hygiëne en Veiligheid Badinrichtingen en Zwemgelegenheden (WHVBZ) en het bijbehorende besluit (BHVBZ).
- ☐ Voor het toetsen van het zwem- en badwater wordt voldaan aan de normen uit bijlage I van het besluit BHVBZ.
- ☐ Alleen baden met een glad oppervlak worden gebruikt.
- ☐ Baden worden voor gebruik schoongemaakt en goed nagespoeld.
- ☐ Het bad wordt gevuld met drinkwater en wordt dagelijks ververst, of het drinkwater is ontsmet met een Ctgb goedgekeurd middel.
- ☐ Zichtbaar vuil wordt dagelijks verwijderd.
- ☐ Het bad wordt na het legen schoongemaakt en vervolgens gedesinfecteerd met een Ctgb toegestaan middel.
- ☐ Twee maal per dag wordt het zwemwater en de werking van de filterinstallatie gecontroleerd en geregistreerd in een logboek.
- ☐ Als het water zichtbaar vervuild is wordt het natuurwater niet gebruik of wordt het publiek gewezen op de mogelijke gezondheidsrisico's.

4.2 Activiteiten met dieren

- ☐ Er wordt een logboek bij gehouden waarin het volgende staat:
  - o De aantallen en soorten dieren met (indien van toepassing) identificatiekenmerken en informatie over de gekregen vaccinaties.
  - o Aan- en afvoer van de dieren en bijbehorende data.
  - o Bijzonderheden m.b.t. eventuele ziekten van de dieren.
  - o Controle door de dierenarts, bevindingen en eventueel ingestelde therapie.
- ☐ Bezoekers kunnen niet in contact komen met dode of zieke dieren.
- ☐ Er wordt een juist hygiënebeleid gehanteerd m.b.t. uitbraak van ziektes:
  - o Verdachte dieren in quarantaine zetten.
  - o Een dierenarts inschakelen bij verdenking bij een uitbraak van ziektes.
  - o Besmette materialen reinigen en ontsmetten/steriliseren.
  - o De uitbraak duidelijk kenbaar maken en de bezoekers infomeren.
  - o De medewerkers op de hoogte stellen van de maatregelen
- ☐ Alleen gezonde en schone vogels worden toegelaten op het evenement.

- Met eigenaren van vogels is afgesproken dat zij het melding maken als de papegaaienziekte bij een vogel kort na het evenement wordt geconstateerd.
- Een ongebruikelijk aantal zieke vogels (verschijnselen die passen bij psittacose) wordt gemeld aan de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit.
- De bodem van dierenverblijven is glad en afwasbaar.
- ☐ Vogelverblijven zijn zo ingericht dat ze schoon te houden zijn en er voldoende ventilatie mogelijkheden zijn.
- Er is een wastafel met stromend water, een zeepdispenser, wegwerphanddoekjes en een afvalbak in de directe omgeving van de dierverblijven.
- Er zijn genoeg ventilatiemogelijkheden of er zijn ramen die open en dicht kunnen en direct in contact staan met de lucht.
- De drinkbakken van de dieren zijn buiten bereik van bezoekers geplaatst.
- Bezoekers kunnen niet in de buurt komen van mest of dierlijk afval.
- Eettafels staan niet dichtbij dierverblijven.
- Er zijn speciale uitlaatplekken voor dieren zonder vast verblijf.
- Er zijn voldoende dierenverzorgers die verantwoordelijk zijn voor de schoonmaak en hygiëne van dierenverblijven.
- Er is een schoonmaakbeleid voor de dierenverblijven waarin de volgende punten staan: - Was de handen regelmatig.
    - Draag beschermende werkkleding met laarzen en handschoenen. Treedt er stofvorming op bij het schoonmaken? Draag dan ook een mondneusmasker.
    - Verwijder strooisel, mest en voerresten minimaal dagelijks.
    - Voorkom dat er mest ligt op de paden en plaatsen waar bezoekers rondlopen.
    - Voorkom dat er na het schoonmaken grote plassen water achterblijven.
- De bezoekers krijgen informatie dat zij hun handen moeten wassen na het aaien van de dieren, voor het eten en voor het aanraken van hun gezichten. Daarnaast het advies om niet te eten in en rond de dierverblijven.
- Zwangere vrouwen worden er op geattendeerd dat ze de geitenwei, kraamstal en dierenmest moeten vermijden zowel het aaien van geiten en schapen.
- De bezoekers worden geïnformeerd over de papegaaienziekte, door uit te leggen hoe zij ziek kunnen worden en de wat de verschijnselen zijn, en dat de bezoekers naar de huisarts moeten als zij de klachten binnen vier weken na het evenement hebben gekregen.

4.3.1 Schuimparty's

- Het bad of de ruimte wordt goed schoongemaakt.
- Het schuimbad wordt minimaal dagelijks schoongemaakt en gedesinfecteerd met een middel dat is goedgekeurd door het Ctgb.
- Bezoekers krijgen informatie over het meedoen tijdens schuimparty's zonder beschadigde huid, en dat zij een huisarts moeten bezoeken bij een huidirritatie.

4.4 Seksuele en erotische handelingen

- De Hygiënerichtlijn voor seksbedrijven wordt aangehouden wanneer bezoekers deel kunnen nemen aan seksuele of erotische handelingen.

 Bezoekers krijgen voorlichting over SOA wanneer nodig.

4.5 Tatoeëren en piercen

 Er wordt voldaan aan de voorwaarden om een vrijstelling van de vergunningsplicht te krijgen.
 Er wordt gewerkt volgens de Hygiënerichtlijn voor Tatoeëren, PMU en/of Piercen.

4.6.1 Overige activiteiten

 Er worden goede hygiënemaatregelen genomen bij activiteiten die niet in zijn opgenomen in de Hygiënerichtlijn voor

Checklist onderzoek erotisch evenement

Locatie
Datum
Inspecteur

1 Hygiënisch handelen en schoonmaken
1.1 Condooms en glijmiddelen

Algemeen

- In of vlakbij de ruimte waar seksuele handelingen plaatsvinden, zijn goedgekeurde condooms en glijmiddelen.
- Bij latexcondooms worden alleen glijmiddelen en massagevloeistof op water- of siliconenbasis aangeschaft.
- Sekswerkers gebruiken glijmiddelen en massagevloeistof op vet- of oliebasis alleen in combinatie met polyurethaancondooms.

Condooms

- Er zijn alleen condooms met een CE-logo op de verpakking.
- Er zijn alleen condooms zonder nonoxynol 9.
- Condooms worden in hun originele verpakking, op een droge en donkere plek op kamertemperatuur bewaard.
- Sekswerkers gebruiken geen condooms die over de datum zijn en waarvan de verpakking beschadigd is.

Glijmiddelen

- Er worden alleen glijmiddelen gebruikt die ook daadwerkelijk als glijmiddel verkocht worden.
- Glijmiddelen worden in verpakkingen voor eenmalig gebruik gekocht. Per klant wordt een nieuwe verpakking gebruikt.

1.2 Vuile was

- Vuile was wordt verzameld en getransporteerd in een dichte wasmand of plastic zak.
- Als klanten niet op een schone handdoek liggen, worden (hoes)lakens en slopen na elke klant in de was gedaan. Wordt er per klant een schone handdoek op het bed gelegd, dan wordt de handdoek na elke klant gewassen; (hoes)lakens en slopen worden in dat geval minimaal dagelijks verschoond en als ze zichtbaar vuil of nat zijn. Er worden handdoeken gebruikt waar de klant met de hele romp op kan liggen.
- Vuil wasgoed wordt dagelijks gewassen.
- Er worden wegwerphandschoenen gedragen bij het sorteren van de vuile was. Na het uittrekken van de handschoenen worden de handen gewassen.
- Er wordt een volledig wasprogramma gebruikt.
- Er wordt gewassen volgens het wasvoorschrift.
- Als er bloed of andere lichaamsvloeistoffen op het wasgoed zitten, wordt er gewassen op 60 °C.
- Als het wasgoed niet op 60 °C mag worden gewassen, wordt het wasvoorschrift gevolgd. Het wasgoed wordt vervolgens gedroogd in een droogtrommel of gestreken.

2 Bouw en inrichting

2.1 Algemene eisen aan alle ruimtes

- Ruimtes zijn zo ingericht dat schoonmakers overal bij kunnen. Moeilijk bereikbare hoeken en oppervlakken worden voorkomen.
- Meubilair en andere oppervlakken zijn van materiaal gemaakt dat goed is schoon te maken. Kapotte materialen worden gerepareerd.
- Tijdens het schoonmaken is er voldoende licht om het resultaat te zien.
- Er is goed werkende ventilatie in alle ruimtes.
- Er worden geen touwtjes gebruikt om lichten aan- en uit te schakelen of toiletten door te spoelen.

2.2 Ruimtes voor seksuele handelingen

- Er worden matrashoezen gebruikt die geen vocht doorlaten.
- Materiaal en meubilair waar gemakkelijk lichaamsvloeistoffen op komen, zijn van glad en afwasbaar materiaal zijn.
- Er is een wastafel met warm en koud stromend water, een zeepdispenser en handdoeken.
- Er is een afvalbak met zak in de ruimte geplaatst.
- In of vlakbij de ruimte zijn condooms met een CE-logo en glijmiddel.
- Er is een naaldcontainer met het UN-keurmerk geplaatst in ruimtes waar scherp afval wordt weggegooid.

2.3 Eisen aan darkrooms

- Klanten kunnen op meerdere plaatsen latexcondooms met een CE-logo en glijmiddelen op water- of siliconenbasis krijgen, zonder tussenkomst van het personeel.
- Er zijn papieren doekjes, schoonmaakmiddel en afvalbakken geplaatst op makkelijk bereikbare punten.
- Alle stoelen waar sperma en andere lichaamsvloeistoffen op kunnen komen, zijn van een materiaal dat geen vocht doorlaat.
- Condooms, glijmiddel en eventueel latex handschoenen liggen op een zichtbare plek achter de bar.
- Klanten kunnen in donkere ruimtes zien of ze het condoom goed omdoen.

3 Voorlichting

3.1 Voorlichting aan klanten

- Folders over veilige seks en soa's worden zichtbaar neergelegd voor klanten.
- De klanten worden gewezen op de infectierisico's bij seks in bad.
- Klanten worden gestimuleerd zich te laten testen op soa's.

3.2 Huisregels

- De volgende huisregels zijn opgesteld voor klanten:
  - De sekswerkers mogen een klant of een seksuele handeling altijd weigeren.
  - Hier vindt alleen veilige seks plaats. U mag de sekswerkers nooit dwingen tot onveilige seks.
  - Klanten, exploitanten en eigenaren mogen de sekswerkers nooit dwingen alcohol te drinken.
  - De sekswerkers hebben altijd de mogelijkheid om zich te laten testen op en behandelen voor soa's.

- De huisregels zijn zichtbaar voor klanten opgehangen.
- Aan klanten wordt gevraagd om zelf filmcabines of andere privékamertjes waarin zij klaarkomen schoon te maken na gebruik. De huisregels zijn in verschillende talen vertaald, zodat alle sekswerkers en klanten ze kunnen lezen. De huisregels staan ook op de website.