Basisadvies GHOR voor evenementen

Basisadvies Publieke Gezondheid en Veiligheid

Dit basisadvies is van toepassing op evenementen zonder specifieke geneeskundige en gezondheidskundige risicofactoren. Als er bij een evenement sprake is van specifieke gezondheidskundige en/of geneeskundige risicofactoren, dient er een advies op maat aangevraagd te worden. De beslisboom, bijgevoegd bij dit advies, geeft hierover uitsluitsel. Het basisadvies kan worden overgenomen in een vergunning of als bijlage aan een vergunning worden toegevoegd.

Uitgangspunten

Evenementenzorgverlening

Dit advies is uitgebracht op basis van de 'Handreiking voor publieke gezondheid en veiligheid bij evenementen' van GGD GHOR Nederland en de 'Veldnorm Evenementenzorg'.
Actuele informatie over de veldnorm evenementenzorg is terug te vinden op
http://www.evenementenz.org/wp/veldnorm/

Technische Hygiënezorg

Het advies is uitgebracht op basis van de handreiking 'Hygiënerichtlijn voor Evenementen' van het RIVM. Zie https://www.rivm.nl/hygienerichtlijnen/evenementen

Advies

Evenementenzorgverleners
Evenementenzorg heeft tot doel deelnemers, bezoekers en medewerkers van het evenement te voorzien van adequate eerste hulp en medische zorg die is afgestemd op de specifieke omstandigheden en risico's van het evenement en zoals vereist in de evenementenvergunning. Op het evenement dienen zorgverleners ingezet te worden die voldoen aan de Veldnorm Evenementenzorg (VNEZ). Wanneer aandoeningen en letsels ter plaatse behandeld kunnen worden, wordt hiermee de reguliere zorgcapaciteit ontlast.

De algemene regel voor inzet van eerstehulpverleners is 1 hulpverlener per 1.000 gelijktijdig aanwezige bezoekers, met een minimum van 2 hulpverleners.

Gelijktijdige bezoekers	Hulpverleners
tot 2.000	2
tot 3.000	3
tot 4.000	4
tot 5.000	5

Een ondergrens waarbij eerstehulpverleners niet nodig zijn, is niet op voorhand aan te geven. Hier wordt een beroep gedaan op het gezond verstand van de evenementenorganisatie.

De eerstehulpverlener:

- Beschikt over een geldig diploma of certificaat op basis van zorgniveau Basis Eerste Hulp en de in bijlage 8.1 van de VNEZ beschreven competenties, desgewenst met aanvullende specificaties;
- Is herkenbaar. De kleding moet duidelijkheid verschaffen over de functie en mag niet lijken op die van de ambulancezorg;
- Draagt zorg voor de registratie van ieder zorgcontact op een zorgcontactenformulier of turflijst. De evenementenzorgorganisatie verstrekt na afloop van het evenement een geanonimiseerde rapportage aan de evenementenorganisator, de vergunningverlener en de GHOR;
- Communiceert onderling bij voorkeur middels een radioverbindingsnetwerk;
- Wordt in koppels van ten minste twee personen ingezet;
- Mag niet belast worden met neventaken, zoals kinderopvang, brandwacht en beveiliging;
- Dient op de hoogte te zijn van de hygiënerichtlijnen.

Eisen en regels EHBO-ruimte/post
Er moet tijdens een evenement altijd een EHBO-ruimte/post aanwezig waar vanuit de zorgverleners hun werkzaamheden uitvoeren.

Voor evenementen waar maximaal 4 zorgverleners ingezet worden kan men volstaan met het inrichten van een EHBO-ruimte met de volgende minimale eisen
De EHBO-ruimte:

- Moet herkenbaar zijn, bij voorkeur middels internationaal erkende symbolen en signalering (vlag, uithangbord of bewegwijzering);

- Bevindt zich bij voorkeur niet te dicht bij de geluidsinstallatie en/of het podium. Goede communicatie tussen zorgverlener en zorgvrager moet mogelijk zijn;
- Biedt voldoende privacy en beschutting voor de behandeling van zorgvragers;
- Is schoon en goed verlicht;
- Heeft tenminste twee stoelen/zitplaatsen;
- Heeft een handenwasgelegenheid voorzien van vloeibare zeep en papieren handdoekjes;
- Heeft drinkwater;
- Hoeft niet permanent bemand te zijn, wel moet aangeduid zijn hoe de eerstehulpverleners te bereiken zijn.

Voorbeelden van een EHBO-ruimte zijn: een kleedruimte in een sportcomplex of een kantoorruimte in een beurshal.

Voor evenementen waar meer dan 4 zorgverleners ingezet worden dient men een EHBO-post in te richten met de volgende minimale eisen

De EHBO-post:

- Moet herkenbaar zijn, bij voorkeur middels internationaal erkende symbolen en signalering (vlag, uithangbord of bewegwijzering);
- Bevindt zich bij voorkeur niet te dicht bij de geluidsinstallatie en/of het podium. Goede communicatie tussen zorgverlener en zorgvrager moet mogelijk zijn;
- Heeft een minimale oppervlakte van 3x3 meter of 10m2 en een stevige gelijkvloerse ondergrond;
- Biedt voldoende privacy en beschutting voor de behandeling van zorgvragers;
- Is een schone, ventileerbare ruimte;
- Dient ingesteld te zijn op klimatologische omstandigheden bijvoorbeeld met verwarming, airconditioning of ventilator, afhankelijk van de te verwachte weersomstandigheden;
- Is goed verlicht en er is een 220V/ 230V aansluiting met voldoende capaciteit aanwezig;
- Is toegankelijk voor rolstoelen en brancards en er zijn tenminste vier stoelen/zitplaatsen;
- Is afsluitbaar. Als dit niet mogelijk is dan is er toezicht;
- Is voldoende verlicht om de werkzaamheden uit te voeren, ook in donkere uren. In de donkere uren is er ook buitenverlichting aanwezig voor een veilige werkomgeving;
- Heeft toiletten die ook bereikbaar zijn voor mensen in een rolstoel. Toiletten voor het publiek en voor het personeel moeten gescheiden zijn;
- Heeft een handenwasgelegenheid voorzien van vloeibare zeep en papieren handdoekjes;
- Heeft drinkwater;
- Hoeft niet permanent bemand te zijn, wel moet aangeduid zijn hoe de eerstehulpverleners te bereiken zijn. Hierover moeten vooraf afspraken gemaakt zijn met de evenementenorganisator.

Een EHBO-post kan een bestaande (permanente) bebouwing zijn of een tijdelijk ingerichte locatie.

De volgende materialen dienen aanwezig te zijn

- (Verband)materialen aangepast aan het risico van het evenement en de te verwachten weersomstandigheden (fleecedekens, wollen dekens of reddingsdekens);
- Automatische Externe Defibrillator (AED) (eventueel in directe nabijheid). Op het evenement dient tenminste één functionerende AED binnen 5 minuten aanwezig te kunnen zijn bij een zorgvrager. Indien de AED al op de locatie aanwezig is, dient de eerstehulpverlener zich ervan te vergewissen dat de AED direct toegankelijk is en naar behoren functioneert;
- Hygiënemiddelen, bijv. oppervlaktereiniging- en desinfectiemiddelen en materialen , persoonlijke beschermingsmiddelen;
- Materialen om te koelen;
- Brancard en rolstoel;
- Communicatiemiddelen, zoals een portofoon of telefoon;
- Plattegrond van het evenemententerrein;
- Brandblusser(s), eventueel blusdeken;
- Eventueel catering, waterkoker en koffiezetapparaat.

Eisen aan een tijdelijke faciliteit

- De EHBO-post/ruimte moet water- en winddicht zijn en moet zware weersomstandigheden kunnen weerstaan;
- Er moet een veilige elektrische voorziening zijn. Deze voorziening moet voldoende elektriciteit bieden voor alle medische en non-medische apparatuur.

Eisen en regels bereikbaarheid en doorrijdbaarheid

- De calamiteitenroutes dienen te allen tijde worden vrijgehouden voor de hulpdiensten;
- Het evenemententerrein en het binnenliggend gebied dienen te allen tijde toegankelijk te zijn voor de hulpdiensten;
- De percelen in de onmiddellijke omgeving dienen permanent en ongehinderd bereikbaar te zijn voor de hulpdiensten;
- De organisator van het evenement voorziet dat het evenemententerrein toegankelijk is voor het aan- en afrijden van de hulpdiensten;
- Afsluitmiddelen moeten snel weggehaald kunnen worden of er moet iemand bij staan;
- Er is een minimale doorgang van 3,5 meter breed en 4,2 meter hoog beschikbaar voor hulpdiensten;
- Houd voldoende ruimte in de bochten en keerlussen voor hulpdiensten, let daarbij ook op luifels of andere obstakels in de weg;
- Leg rijplaten neer wanneer er sprake is van een zachte ondergrond, zodat de voertuigen zich niet vastrijden;
- Geen tegengesteld verkeer in een eenrichtingsstraat;
- Op vooraf bepaalde plaatsen doorgangen in de hekken aanwijzen die dienen als doorgangen voor hulpdiensten met tekst "vrijhouden voor hulpdiensten".

Hygiënemaatregelen
De organisatie moet er zorg voor dragen dat de hygiënerichtlijn voor evenementen wordt nageleefd die is beschreven op https://www.rivm.nl/hygienerichtlijnen/evenementen.
De GGD kan altijd een inspectie instellen naar naleving van deze richtlijnen. De organisator dient aan deze inspectie zijn medewerking te verlenen.

Voedselbereiding
Als er voedsel bereid wordt, is de organisator vanuit het Warenwetbesluit wettelijk verplicht maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek worden van besmet of bedorven eten en drinken.
Er is een wettelijke verplichting om allergeneninformatie van producten/ ingrediënten die gebruikt worden, beschikbaar te stellen voor bezoekers. Volwassenen weten zelf wel of ze allergisch zijn voor bepaalde voedingsmiddelen. Ze kunnen daar ook zelf op letten of naar informeren. Bij een evenement voor kinderen is dat lastiger te bepalen. Informeer vooraf bij de ouders/verzorgers naar eventuele allergieën/diëten en houd daar verder ook rekening mee.Een overzicht van alle goedgekeurde hygiënecodes en eisen die gesteld zijn aan de hygiene en inrichting van de mobiele bedrijfsruimten is te vinden op www.nvwa.nl.
Wordt het voedsel bereid door niet professionals dan zijn er een aantal belangrijke aandachtspunten waar aan gedacht moet worden. De belangrijkste punten worden hieronder benoemd. Kijk ook op http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/ziekmakers-zie-je-niet.aspx.

- Laat één of meer medewerkers toezicht houden op de voedselveiligheid en persoonlijke hygiëne;
- Instrueer medewerkers goed over persoonlijke hygiëne bij de bereiding en uitgifte van voedsel. https://www.voedingscentrum.nl/nl/veilig-eten-voedselinfectie-voorkomen.aspx
- Zorg voor een voorziening om de handen goed te kunnen wassen. Dit kan onder meer door het 'installeren' van een jerrycan voorzien van een kraantje. Vervang het water in ieder geval dagelijks met schoon (drink)water. Zorg voor vloeibare zeep en papieren handdoekjes. Zorg voor voldoende koelcapaciteit, ook voor het opbergen van eventueel meegebrachte lunchpakketten;
- Controleer regelmatig de temperaturen van koeling en diepvries (koeling: <7°C, diepvries <–18°C);
- Houd levensmiddelen die warm bewaard moeten worden altijd boven de 60 °C;
- Gebruik geen producten waarvan de betrouwbaarheid niet is te traceren/garanderen, zoals bv. rauwe melk, zo van de boer.

Barbecue
Laat het barbecueën het liefst over aan professionals. Rauwe producten komen gemakkelijk in contact met bereide producten. En het is lastig te controleren of vlees/vis lang genoeg op het rooster heeft gelegen om helemaal gaar te zijn.
Toch zelf barbecueën;

- Haal vlees, vis, gevogelte en salades vlak voor het barbecueën uit de koelkast. Steeds kleine hoeveelheden tegelijk;
- Kip/vis bewaren <4°C;
- Dek de producten tot gebruik af;
- Gebruik bij voorkeur voorgegaarde kip, hamburgers en worst;

- Verhit vlees, vis en gevogelte door en door (kerntemperatuur >75°C, voorgegaard >60°C);
- Leg het gegrilleerde vlees, de vis en het gevogelte op een schoon bord. Als consumptie niet onmiddellijk plaatsvindt: warm houden (au bain-marie, >60°C);
- Houd gegrilleerde producten gescheiden van rauwe producten;
- Gebruik aparte tangen voor bereide en rauwe producten.

Uitbraak infectieziekten
Indien meerdere mensen zich melden met dezelfde klachten, zoals maag- en darmklachten, huidaandoeningen of andere lichamelijke klachten, bent u verplicht dat te melden aan de GGD (artikel 26 Wet publieke gezondheid).

Toiletten
Op het publieksterrein zijn voldoende sanitaire voorzieningen aanwezig. Adviesberekening is één toilet per 150 gelijktijdig aanwezige bezoekers. 75% van de herentoiletten mag vervangen worden door urinoirs, plaszuilen of plasgoten. Eén plaszuil geldt als vier urinoirs en 50 cm plasgoot geldt als één urinoir. Houd bij het bepalen van het benodigde aantal toiletvoorzieningen rekening met:

- Het verwachte aantal bezoekers en de verwachte piekdrukte (denk aan pauzes bij voorstellingen);
- De publiekssamenstelling (mannen/vrouwen/kinderen; urinoirs zijn minder geschikt voor kleine kinderen);
- Het type toiletten (bijvoorbeeld dixies of toiletwagens);
- de gemiddelde verblijfstijd (dagevenement of meerdaags evenement);
- Consumptiegedrag (wordt er veel gedronken?).

De toiletten beschikken over goede verlichting, ventilatieopeningen, toiletpapier en sanitair containers. Zorg voor één of meerdere mindervalide toiletten, inclusief faciliteiten. Plaats direct naast de toiletten een wastafel met stromend water, een zeepdispenser en wegwerphanddoekjes. Plaats een afvalbak in of direct naast de toiletruimten. Toiletruimten worden minimaal twee keer per dag huishoudelijk gereinigd. Voer het afvalwater van toiletten en wasbakken af via de bestaande riolering of vang dit op in daarvoor bestemde opslagtanks. Het is verboden om zonder vergunning afvalwater te lozen.

Tijdelijke drinkwatervoorziening
Zorg dat de waterinstallatie voldoet aan de algemene NEN-voorschriften voor drinkwaterinstallaties (NEN 1006) en aan de aansluitvoorwaarden van het waterleidingbedrijf. Er is een apart document (waterwerkblad 1.4 H tijdelijke leidingwaterinstallatie) voor tijdelijke drinkwaterinstallaties. Afwijkingen zijn alleen toegestaan in overleg met het waterleidingbedrijf. De documenten zijn gratis te downloaden op www.infodwi.nl. Aandachtspunten zijn:

- Zorg dat het drinkwater aan het tappunt van drinkwaterkwaliteit is;
- Zorg voor voldoende gratis drinkwater door tappunten te plaatsen of flesjes drinkwater te verstrekken bij dance-events, sportevenementen en bij temperaturen hoger dan 25°C).

Afvalverwijdering

- Afval wordt dagelijks of zo nodig meerdere keren per dag verzameld bij een aparte opslagplaats;
- Afval wordt opgeslagen in afsluitbare afvalcontainers;
- Afval wordt tijdig opgehaald zodat er geen afval rondom of buiten de afvalbakken hoeft te worden gedeponeerd;
- De tijdelijke stort- of overslagplaats wordt zodanig schoongehouden dat het geen ongedierte aantrekt;

- Glas wordt, in verband met veiligheid, separaat verzameld. Dit geldt ook voor ander afval dat een gevaar kan betekenen voor de bezoekers.