THZ verslag

Op 7 mei 2022 is het evenement De Verademing Take off bezocht door hygiëneadviseurs van het team Hygiëne en Inspectie van de GGD Amsterdam.
Als referentiekader zijn de Hygiënerichtlijnen voor publieksevenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid gebruikt. www.lchv.nl
Een mondelinge evaluatie heeft direct na het bezoek met een vertegenwoordiger van de organisatie plaatsgevonden.
Dit zijn de bevindingen/opmerkingen.

EHBO
Gesproken is met de medewerkers van de EHBO-post. Twee EHBO-ers zijn de eerste uren vanuit de organisatie als vrijwilligers ingezet. Na 15:00 uur wordt de post bemand door medewerkers van Amsterdam Street Medics.

- EHBO medewerkers hebben niet allemaal een geldig EHBO-diploma.
    - Een vrijwilliger zegt een EHBO-diploma te hebben.
    - Een medewerkers van Amsterdam Street Medics toont een verlopen EHBO-Pasje (2021), de andere medewerker van Amsterdam Street Medics heeft geen EHBO ervaring of scholing.
- De inrichting van de EHBO-post is niet conform de vergunning. Enkele voorbeelden:
    - De EHBO-ruimte is gesitueerd in een grote ruimte en er is geen gelegenheid tot privacy.
    - Er is geen schone handenwasgelegenheid.
    - Vloeibare zeep en papieren handdoekjes ontbreken.(vloeibare zeep is later neergezet)
    - Het toilet is ernstig vervuild. Er is geen wc papier, sanitair container. (de wc is later schoongemaakt maar nog niet acceptabel, wc papier is opgehangen)
    - De onderzoekstafel is vuil en beschadigd en kan niet goed gereinigd of gedesinfecteerd worden.
- De uitrusting is niet conform de vergunning. Enkele voorbeelden:
    - Steriele EHBO-producten van Amsterdam Street Medics zijn niet meer als steriel te duiden omdat van enkele producten de gebruiksdatum ruimschoots is overschreden; (2015). De verbandartikelen en benodigdheden die door Amsterdam Street Medics wordt meegebracht worden op de vloer geplaatst;
    - Er zijn geen middelen om oppervlakken te reinigen en te desinfecteren (allesreiniger is later geplaatst);
    - Een afvalbak ontbreekt (is later geplaatst).

.

Voedselveiligheid

- Vrijwilligers bereiden het voedsel. Over het algemeen is er onvoldoende kennis en kunde omtrent HACCP-werken. Enkele voorbeelden:
    - Er wordt geen logboek bijgehouden, medewerkers weten niet hoe lang gesneden komkommers/groente uitgeserveerd mogen staan, hebben geen kennis m.b.t. temperatuurregulatie;
    - Falafels worden onder een stoffen handdoek warm gehouden en er is onvoldoende verhitting (waxinelichtjes) onder de bain-marie bij de nasi-tent;
    - Gesneden groenten staan in de zon;
    - Gesneden voorverpakte groenten liggen sinds de dag ervoor ongekoeld in de food-truck en zijn niet meer voor consumptie geschikt.
- Er is geen stabiele ondergrond bij een van de tenten, waardoor gevallen etensresten op de grond achterblijven.
- Handhygiëne wordt door de vrijwilligers niet op de juiste wijze of momenten uitgevoerd.
- Vloeibare handzeep en papieren handdoekjes ontbreken in de grote bar en bij het drinkwaterpunt dat ook als handenwasplek dienst doet. Er worden stoffen handdoeken gebruikt.

De voedselveiligheid is uitgebreid geëvalueerd met de vertegenwoordiger van de organisator. De wijze waarop het borgen van de processen tijdens het (voor)bereiden, serveren en de controle hierop georganiseerd kan worden is besproken. Daarnaast is besproken hoe de vrijwilligers die voedsel bereiden begeleidt kunnen worden.
In het kort: Zorg voor bekwame, van de HACCP regels op de hoogte zijnde vaste medewerkers die de processen controleren en de vrijwilligers vooraf instrueren en het kookproces begeleiden.

Sanitair:
Dixies

- Er is hier geen handenwasgelegenheid met stromend water, vloeibare zeep en papieren handdoekjes.

Toiletten in het machinegebouw

- Deze toiletten zien er niet schoon uit;
- Een sanitaircontainer is overvol;
- Er zijn geen papieren handdoekjes;
- Schoonmaakmiddelen staan binnen het bereik van kinderen.

Hygiëneadviseur: 5.1,2,e
Deskundige infectiepreventie: 5.1,2,e
e-mail: 5.1,2,e @ggd.amsterdam.nl
telefoon: 020 5.1,2,e