Technisch hygiëneadvies Buurtcamping Erasmuspark van 21 juli tot 23 juli 2023
De voor dit evenement specifieke adviezen worden hieronder extra benoemd. Het is de taak van de organisatie om dit infectierisico zo klein mogelijk te maken, en hier is een goed hygiënebeleid voor nodig. De hygiëneadviseur van de GGD Amsterdam kan vooraf én tijdens het evenement controleren of de adviezen worden opgevolgd. In de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (LCHV) vindt u de volledige informatie waaraan evenementen moeten voldoen.

Bestrijding van infectieziekten evenementen

- Tref bij een eventuele uitbraak van infectieziekten direct de volgende maatregelen:
- Informeer de GGD Amsterdam als er onder de bezoekers of medewerkers een ongewoon (meer dan twee) aantal zieken is met:
    - acute maag- en darmaandoeningen;
    - geelzucht;
    - huidaandoeningen; of
    - andere ernstige aandoeningen van vermoedelijk infectieuze aard.
- Houd de volgende gegevens bij ter informatie van de GGD.
    - Dag en tijdstip ziekteverschijnselen; mogelijke oorzaak; klachten en aantal zieken met dezelfde klachten (medewerkers en bezoekers)
- Breng (vermoedelijke) patiënten apart onder tot de medische situatie duidelijk is.
- Overleg met de GGD over de te nemen maatregelen.

Voedselveiligheid horeca

- Gebruik en werk volgens een passende Hygiënecode.
- Controleer voorafgaand het evenement bij de voedselbereiders of aan de basisnormen vanuit de HACCP worden voldaan.
- Volg de eisen van de NVWA m.b.t. evenementen de NvWA, https://www.nvwa.nl/onderwerpen/markten-en-evenementen-eten-en-drinken

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) controleert steekproefsgewijs of u de regels uit uw code naleeft. De hygiëneadviseur van de GGD Amsterdam heeft een signalerende functie.

Voedselveiligheid niet commerciële horeca/vrijwilligers
Wordt het voedsel bereid door niet professionals dan zijn er een aantal belangrijke aandachtspunten waar aan gedacht moet worden. Kijk ook op http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/ziekmakers-zie-je-niet.aspx

- **Thuisbereiding voedsel:**. Zorg dat deelnemers op de hoogte wordt gebracht hoe veilig voedsel thuis te bereiden en te vervoeren.
- Zorg vanuit de organisatie op toezicht op de voedselveiligheid en persoonlijke hygiëne. Instrueer deelnemers goed over persoonlijke hygiëne bij de bereiding en uitgifte van voedsel. https://www.voedingscentrum.nl/nl/veilig-eten-voedselinfectie-voorkomen.aspx
- • Controleer regelmatig de temperaturen van koeling en diepvries (koeling: <7°C, diepvries <–18°C).
- Gebruik geen producten waarvan de betrouwbaarheid niet is te traceren/garanderen, zoals bv. rauwe melk (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.

Als er besloten wordt om zelf te barbecueën, zorg er dan voor het volgende:

- 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.

Voedselveiligheid campinggasten

- Voorzie campinggasten van voorlichtingsmateriaal m.b.t. voedselbereiding http://www.voedingscentrum.nl/nl/thema-s/ziekmakers-zie-je-niet.aspx

Tijdelijke (Drink)watervoorziening

- Zorg voor gratis drinkwater, bijvoorbeeld door tappunten te plaatsen of flesjes drinkwater te verstrekken:

Zorg bij aanleg en gebruik dat de regels en normen gevolgd worden:

- Drinkwaterwet.
- Drinkwaterbesluit:
  - 1. Drinkwaterregeling
  - 2. Regeling materialen en chemicaliën drinkwater en warmtapwatervoorziening.
- Normbladen NEN 1006 (leidingwaterinstallaties) en NEN 3011 (veiligheidskleuren en -tekens).
- Waterwerkbladen van de samenwerkende drinkwaterbedrijven:
- Werkblad 1.4 H.
- Waterwerkblad 4.1 'Reservoirs voor de voeding van een drinkwaterinstallatie'
- ISSO Publicatie 55.1: Handleiding legionellapreventie.

Legionellapreventie bij vernevelende waterinstallaties zoals tijdelijke douches, bubbelbaden, mistsystemen en fonteinen.
Bij objecten met waterverneveling is er een verhoogd risico op de uitgroei van legionellabacteriën als legionella-preventiemaatregelen niet goed worden uitgevoerd. Een mogelijk gevolg is dat bezoekers van het evenement legionellose oplopen.
Neem legionellapreventie maatregelen:

- Stel een risicoanalyse op, maak op basis van de risicoanalyse een beheersplan en voer het beheersplan uit. Voor het opstellen van een risicoanalyse en beheersplan kan gebruikgemaakt worden van Arbo-Informatieblad (AI)-32; legionella (4e druk). Als blijkt dat er maatregelen genomen moeten worden om legionellagroei zo veel mogelijk te voorkomen, dan is het noodzakelijk een effectieve beheermethode toe te passen (zie tabel [1]). In het beheersplan staat ook vermeld hoe en wanneer gecontroleerd wordt of de beheermethode goed werkt.Volg ISSO 55.1,Handleiding legionellapreventie bij waterinstallaties.
- Zorg dat de waterinstallatie voldoet aan de algemene voorschriften voor drinkwaterinstallaties van het Nederlands Normalisatie Instituut (NEN 1006), en aan de aansluitvoorwaarden van het waterleidingbedrijf.
- Zorg dat de tijdelijke waterinstallatie is aangesloten volgens de Waterwerkbladen 1.4 H voor tijdelijke drinkwaterinstallaties. www.infodwi.nl

Maatregelen tijdens evenement:

- Controleer tijdens het evenement elke dag of de beheermethode goed wordt uitgevoerd (bij thermisch beheer) of nog goed functioneert (andere beheermethoden). Kijk ook of het water en de installatie schoon is. Het is aan te raden deze controles te vermelden in een logboek zodat de toezichthouder kan zien dat de controles plaatsvinden en de preventie wordt uitgevoerd. Bij afwijkingen, bijvoorbeeld een kapotte UV-lamp, is het noodzakelijk passende maatregelen te nemen. In het beheersplan moet zijn vermeld welke passende maatregelen genomen moeten worden.

Let bij gehuurde vernevelende waterinstallaties op het volgende:

- Zorg dat de leverancier van de installatie een verklaring kan tonen waarin staat dat de installatie bij levering schoon en droog is.

Toiletten

- Zorg voor voldoende schone toiletten met toiletpapier.
- Zorg voor één of meerdere Miva toilet inclusief handenwasfaciliteiten.
- Plaats direct naast de toiletten een wastafel met stromend water, een zeepdispenser met vloeibare zeep en wegwerphanddoekjes.
- Plaats een afvalbak in of direct naast de toiletruimten.

Schoonmaken

- Werk volgens een schoonmaakschema.
- Instrueer medewerkers.
- Draag wegwerphandschoenen voor eenmalig gebruik bij het schoonmaken van voorwerpen of oppervlakken waar lichaamsvloeistoffen; bloed, braaksel, sperma of ontlasting op (kunnen) zitten. Trek handschoenen direct na gebruik uit en gooi ze weg. Was de handen direct na het uittrekken van de handschoenen.
- Gebruik alleen handschoenen die voldoen aan de norm '(NEN-)EN 374'. Op de verpakking moet zowel deze norm als de afbeelding 'beschermt tegen micro-organismen' staan.
  Op de handschoenenverpakking moet ook de CE-markering staan.
- Draag wegwerpschorten als gewone kleding bij het schoonmaken in contact kan komen met lichaamsvloeistoffen.

Kamperen op tijdelijk kampeerterrein

- Zorg voor voldoende toiletten met handenwasgelegenheid, zeepdispensers en papieren handdoekjes.
- Zorg voor voldoende douches .
- Zorg voor voldoende wastafels.
- Zorg voor afwas/ groente en kledingwastafels
- Zorg voor voldoende gratis drinkwater.
- Plaats afvalbakken bij de douches en wastafels .
- Houdt de sanitaire voorzieningen schoon.
- Zorg dat het kampeerterrein schoon is.
- Geen dierlijke uitwerpselen op kampeerterrein. Geen vee minstens twee weken op kampeerplek.

Afvalverwerking

- Leeg afvalemmers minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten afvalcontainers op een aparte afvalplaats.
- Houd de opslagplaats schoon.
- Verschoon sanitair afvalbakken voor damesverband dagelijks. Maak afspraken met commerciële leveranciers indien wisseling noodzakelijk is.
- Scheid mest en ander dierlijk afval van overig afval en niet toegankelijk voor bezoekers.

Stortplaats chemisch toilet

- Zorg ten minste één stortplaats met afgesloten afvoersysteem voor chemische toiletten.
- Zorg voor een aparte kraan
- Informeer dat legen in gewoon toilet is niet toegestaan