

Technisch hygiëeadvies "Concert [REDACTED] en [REDACTED] Olympisch stadion" 7 en 8 juni 2019

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. In de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid, (LCHV) www.lchv.nl, vindt u de volledige informatie waaraan evenementen moeten voldoen.

De hygiëneadviseur van de GGD Amsterdam kan tijdens het evenement controleren of de adviezen worden opgevolgd.

Bestrijding van infectieziekten

Bij meerdaagse evenementen bestaat de kans dat er infectieziekten uitbreken. Als organisator kunt u nooit controleren waar bezoekers zijn geweest en wat voor ziekteverwekkers ze met zich meedragen. Iemand die rechtstreeks uit een gebied komt waar besmettelijke ziekten heersen kan deze ziekteverwekkers overdragen op anderen.

- Tref bij een eventuele uitbraak van infectieziekten direct de volgende maatregelen:
- Stel de GGD Amsterdam ervan op de hoogte als er onder de bezoekers of medewerkers een ongewoon aantal zieken is met:
 - acute maag- en darmaandoeningen;
 - geelzucht;
 - huidaandoeningen; of
 - andere ernstige aandoeningen van vermoedelijk infectieuze aard.
- Houd bij een mogelijke uitbraak deze gegevens bij ter informatie van de GGD.
 - Wanneer en hoe de persoon ziek werd, wat de klachten zijn en er of nog meer bezoekers of werknemers besmet zijn geraakt.
- Breng (vermoedelijke) patiënten apart onder tot de medische situatie duidelijk is.
- Bepaal samen met de GGD welke maatregelen u moet nemen.

Voedselveiligheid commerciële horeca

- Gebruik voor dit evenement een passende Hygiënecode.
- Zorg dat iedereen die betrokken is bij voedselprocessen volgens de hygiënecode werkt.
- Zorg dat bij iedere horecaonderneming een handenwasgelegenheid met stromend water van drinkkwaliteit is, (dit kan een jerrycan zijn met een kraantje), vloeibare zeep en papieren handdoekjes. Informeer de horecaondernemers voorafgaand aan het evenement dat aan deze norm voldaan moet worden.
- Voorzie vrijwilligers van werkinstructies rondom voedselveiligheid zoals opgenomen in hoofdstuk 6 van de hygiënerichtlijn evenementen van het LCHV.

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. Op de website van de [NVWA](http://www.nvwa.nl) staan de eisen met betrekking tot voedselveiligheid op evenementen.

Tijdelijke (Drink)watervoorziening

- Zorg dat de waterinstallatie voldoet aan:
 - de algemene voorschriften voor drinkwaterinstallaties van het Nederlands Normalisatie Instituut (NEN 1006),
 - de aansluitvoorwaarden van het waterleidingbedrijf.
 - Waterwerkblad (1.4 H) voor tijdelijke drinkwaterinstallaties.
- Afwijkingen zijn alleen toegestaan op basis van een risicoanalyse en in overleg met het waterleidingbedrijf. U kunt deze werkbladen gratis downloaden via www.infodwi.nl.

Legionellapreventie bij vernevelende objecten zoals fontein:

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.

- Handel conform hoofdstuk 2.3. van de Hygiënerichtlijn Evenementen van het LCHV bij vernevelende objecten.

Toiletten

- Zorg voor voldoende schone toiletten met toiletpapier.
- Zorg voor één of meerdere gehandicaptoiletten 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.
- Zorg voor voldoende verlichting in de toiletruimten.

Schoonmaken

- Zorg ervoor dat iedereen die schoonmaakt een instructie krijgt over de manier van schoonmaken en de middelen die ze hiervoor moeten gebruiken.
- Draag handschoenen bij het schoonmaken van voorwerpen of oppervlakken waar lichaamsvloeistoffen op (kunnen) zitten.
- Draag wegwerpschorten als gewone kleding bij het schoonmaken in contact kan komen met lichaamsvloeistoffen.
- Werk volgens een schoonmaakschema. Beschrijf hierin hoe vaak elk onderdeel schoongemaakt moet worden en op welke manier. De schoonmaakschema's in hoofdstuk 6 van de hygiënerichtlijn kunt u als basis gebruiken.

Afvalverwerking

- Leeg afvalcontainers voldoende vaak, maar minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en bewaar ze in gesloten afvalcontainers op een aparte afvalplaats.
- Houd de opslagplaats schoon, zodat er geen ratten of andere plaagdieren op af komen. Plaats geen afval naast afvalcontainers.
- Zorg dat het afval wordt opgehaald voordat de (laatste) container overvol is.
- Verschoon containers voor damesverband dagelijks. Worden de containers gelegeerd door een leverancier? Spreek dan met hem een geschikte termijn af.