

OVERNACHTINGEN BIJ EVENEMENTEN

Bij meerdaagse evenementen wordt vaak gebruik gemaakt van tijdelijke overnachtingfaciliteiten. De reguliere huisvestings- en overnachtingfaciliteiten zijn aan wettelijke regels verbonden. Voor tijdelijke huisvestings- en overnachtingsmogelijkheden gelden ook een aantal maatregelen. Deze maatregelen zijn nodig om onhygiënische of gevaarlijke situaties te voorkomen. Deze maatregelen gelden o.a. voor EHBO-voorzieningen, toiletten, wasgelegenheden, douches, afval en sport-, zwem- en spelmogelijkheden.

WAT KUNT U DOEN?

De algemene regels (ter voorkoming van o.a. infectieziekten) zijn:

- Zorg dat er 24 uur per dag een medewerker aanwezig is.
- Zorg voor een mogelijkheid tot alarmering van hulpdiensten (bijvoorbeeld met een mobiele telefoon).
- De locatie moet zonder belemmeringen bereikbaar zijn voor hulpverleners zoals politie, brandweer en ambulance.
- Zorg voor minimaal een EHBO-koffer.
- Geef voorlichting of verstrek voorlichtingsmateriaal over alcohol- en drugsgebruik tijdens het evenement. Deze voorlichting moet duidelijk zichtbaar en beschikbaar zijn.
- Zorg voor een schoonmaakschema met de frequentie en wijze van schoonmaken van met name de sanitaire voorzieningen. Een afvinschema kan hierbij een hulpmiddel zijn.
- Indien de overnachtingslocatie zich in de directe omgeving van water bevindt, moet er voldoende reddingsmateriaal aanwezig zijn én moet het personeel in staat zijn dit reddingsmateriaal te gebruiken.
- Indien het terrein een grasveld betreft, waar voorafgaand aan het evenement vee op heeft gestaan, moeten de dieren minimaal 2 weken voordat het evenement plaatsvindt worden verwijderd. Dit om het risico van besmetting via dierlijke uitwerpselen te verkleinen.

- Het water dat uit de kranen komt moet een goede drinkwaterkwaliteit hebben. Zie meer informatie in het infoblad tijdelijke drinkwatervoorzieningen.
- Met betrekking tot aërosolvormende installaties (zoals douches en andere sproei-installaties) om legionellabesmetting te voorkomen:
 - o Opstellen van een legionella-risicoanalyse voor de aërosolvormende installaties, door een erkend installateur of bedrijf.
 - o Opstellen van een beheersplan ter voorkoming van legionella-groei. Ook, en vooral, wanneer de sanitaire voorzieningen voor een langere tijd worden geplaatst.
 - o Het opstellen en bijhouden van een logboek van de beheersmaatregelen ter voorkoming van legionella-groei.

Zie meer informatie in het infoblad '[Tijdelijke drinkwatervoorzieningen](#)'.

OVERIGE ADVIEZEN

Richtlijnen (tijdelijke) wasgelegenheid, toiletten en douches:

In samenwerking met het RIVM heeft de Vereniging van Evenementenmakers (VEM) een rekenmodus sanitair evenementen ontwikkeld. Dit is een hulpmiddel waarmee kan worden berekend hoeveel toiletten en handenwasgelegenheden er nodig zijn voor het aantal bezoekers.

Bekijk per situatie of de uitkomsten passen bij het specifieke evenement. Vanuit hygiënisch oogpunt moeten er in ieder geval genoeg toiletten zijn om tussendoor te kunnen schoonmaken. Bij voorkeur zijn er aparte toiletten en handenwasgelegenheden voor de medewerkers en vrijwilligers. Hieronder is een voorstel gedaan over de minimale eisen, afhankelijk van de aard van het evenement kan er opgeschaald worden.

- Minimaal één wasgelegenheid per 50 gasten.
- Minimaal één toilet per 60 gasten.
- Minimaal één douche per 35 gasten.

Richtlijnen voor horeca voor niet-erkende cateraars

Als u tijdens het evenement in aanraking komt met eten en drinken moet u hygiëneregels in acht nemen. Tijdens het bewaren, bereiden en serveren van gerechten kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijk verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden. Let dus op uw persoonlijke hygiëne, was uw handen regelmatig en houd rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken. Werk volgens de regels van de HACCP of Hygienecode voor de Horeca.

Hygiëneregels voor voedselbereiders:

- Draag geen hand- of polssieraden;
- Heb korte nagels zonder nagelbedekking;
- Dek wondjes aan handen af met pleister;
- Zorg voor verzorgde en schone (baard)haren;
- Draag schone werkkleding;
- Gebruik schone kookspullen;
- Gebruik koksdoeken alleen als pannenlappen voor hete pannen en borden.

Handenwassen

- Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. Was uw handen met water en vloeibare zeep en droog ze met papieren handdoekjes of met een handdoek die regelmatig vervangen wordt;
- Maak uw handen schoon:
 - o Voor bereiden van voedsel;
 - o Als ze zichtbaar vuil zijn;
 - o Na een toiletbezoek;
 - o Voor en na het eten;
 - o Na contact met dieren;
 - o Na schoonmaakwerkzaamheden;
 - o Na contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;

OVERIGE ADVIEZEN

- o Na hoesten, niezen of het snuiten van de neus. Dit is ook belangrijk als u een zakdoek hebt gebruikt. Ziekteverwekkers kunnen namelijk door de zakdoek heen op uw handen komen.

Bereiden van eten en drinken

Tijdens de bereiding van eten en drinken kan er het één en ander misgaan. Ziekteverwekkers kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen. Dit kan gebeuren als producten bedorven zijn.

Houd u tijdens de bereiding van eten en drinken aan de volgende regels:

- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar koelverse producten in de koeling (tussen de 4 en 7 °C).
- Zorg dat koude gerechten maximaal twee uur buiten de koeling blijven:
 - o Gooi deze gerechten weg als ze na deze twee uur niet zijn opgegeten;
 - o Houd een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en zijn weggegooid. Zo kunt u aantonen dat deze twee uur niet overschreden wordt.
- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Maak de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatste klaar. Zet de planning zo nodig op papier.
- Zorg dat de bereiding van koude gerechten maximaal 30 minuten duurt en de bewaartemperatuur zo laag mogelijk blijft (max. 7 °C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C;
- Verhit voorgedaarde gerechten tot minimaal 60 °C
- Rauw vlees moet minimaal een bereidingstemperatuur hebben van 75 °C
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.

MEER INFORMATIE

[HACCP | NVWA](#)

[Werken volgens het HACCP-systeem | HACCP | NVWA](#)