INLEIDING

Folkloredagen, tentfeesten, openluchtconcerten, kinderactiviteiten – vooral in de zomermaanden vinden tal van dit soort evenementen plaats, overal in Nederland. Plezier voor de bezoekers of deelnemers staat voorop. Maar hoe zit het met veiligheid en hygiëne?

Hygiëne zorgt ervoor dat mensen gezond blijven door ziekteverwekkers geen kans te geven. Deze Hygiënewijzer helpt u om de hygiëne tijdens evenementen goed op orde te hebben. U krijgt op een makkelijke en overzichtelijke manier inzicht in de geldende regels en voorschriften. Let op: het gaat om een samenvatting. Raadpleeg voor bijzondere situaties of nog resterende vragen de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (LCHV), te vinden op www.rivm.nl.

INHOUDSOPGAVE

1. ETEN & DRINKEN
2. (DRINK)WATER
3. SANITAIR
4. AFVAL & AFVALWATER
5. EHBO
6. ZWEMWATER & ZWEMBADEN
7. DIEREN
8. ATTRACTIE- & SPEELTOESTELLEN
9. MEER INFORMATIE?

ETEN EN DRINKEN

Een essentieel onderdeel van elk evenement: eten en drinken. Als organisator zorgt u er natuurlijk voor dat uw bezoekers/deelnemers niets tekort komen. Maar ook dat de catering en alles eromheen hygiënisch verloopt. Dus volgens de regels van de voedselveiligheid.

TE VERMIJDEN RISICO'S

Maag/darminfecties door bacteriën, virussen, schimmels en parasieten ('voedselvergiftiging').

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.
- Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.
- Europese verordening inzake voedselveiligheidssysteem HACCP (EG 852/2004 en EG 853/2004).
- Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (LCHV).

HOE PAKT U HET AAN?

EEN VERANTWOORDE KEUZE UIT HET AANBOD

Zorgt u zelf voor eten en drinken tijdens uw evenement? Of laat u dat over aan een of meer professionele cateraars? In alle gevallen hebt u te maken met wettelijke eisen rond voedselveiligheid! Ook al werkt u met vrijwilligers en gaat het alleen om zelf-belegde broodjes, u moet altijd de HACCP-regels of een hygiënecode toepassen.

Overweeg of dat lukt en besteed de catering anders uit aan professionals. Maak daarbij een verantwoorde keuze uit het aanbod.

EEN CATERAAR KIEZEN

Besteedt u de catering uit? Kies dan een dienstverlener die past bij uw evenement. Belangrijk is dat er professioneel (met hygiënecode) wordt gewerkt. Vraag ook naar het personeel dat de cateraar inzet. En over welke faciliteiten deze beschikt. Informeer welke stroom- en watervoorzieningen de cateraar nodig heeft.

ETEN EN DRINKEN IN EIGEN BEHEER

Zorgt u zelf voor het eten en drinken op uw evenement? Neem dan de hygiëneregels van de HACCP in acht. HACCP is de afkorting voor Hazard Analyses Critical Control Points. In essentie gaat het om twee dingen:

- Goed nagaan welke risico's er zijn op het gebied van voedselveiligheid.
- De juiste maatregelen nemen om die risico's te beperken.

Wat betekent dat voor uw evenement? Let in elk geval op de volgende punten:

- Stromend water in de keuken of de plek waar u voedsel bereidt of verstrekt.

- Zeepdispenser en wegwerphand doekjes om handen te wassen.
- Afvalemmer plaatsen.
- Ruim voldoende koelmogelijkheid.

WERKWIJZE

- Zet kwetsbare producten na inkoop en/of vervoer naar de evenementenlocatie zo snel mogelijk in de koeling.

- Adequate reinigings- en desinfectiemiddelen voor het schoonmaken van bereidingsruimten/-oppervlakken.
- Een goede voedselthermometer (inclusief alcoholdoekjes, om de thermometer na gebruik schoon te maken).
- Gescheiden opslag voor voeding en schoonmaakmiddelen.
- Goede instructie voor medewerkers/vrijwilligers over werkwijze en persoonlijke hygiëne.
- Neem de tgt/tht-datum van producten ('te gebruiken tot'/ 'ten minste houdbaar tot') in acht.
- Houd de temperatuur van de koeling altijd onder de 7°C (regelmatig controleren, gemeten waarden op een lijst bijhouden).
- Plaats bereide producten na bereiding direct afgedekt in de koeling.
- Houd rauwe (onbereide) en bereide gerechten altijd goed gescheiden (gevaar van kruisbesmetting). Bijvoorbeeld bereid bovenin,

onbereid onderin de koeling.
- Bij meerdaagse evenementen: voorzie bereide producten van datum (stickers) en consumeer volgens principe first-in-first-out.
- Bereiden warme gerechten: verhit tot boven de 75°C.
- Opwarmen bereide gerechten: verhit tot minimaal 60°C.
- Plaats geen etenswaren (rauw of bereid, verpakt of onverpakt) op de grond, maar zet ze zodanig afgedekt weg dat er geen ongedierte bij kan.
- Houd vuile vaat apart van voedselbereiding.

PERSOONLIJKE HYGIENE

Op het punt van persoonlijke hygiëne kan het gemakkelijk misgaan op evenementen. Zeker als er niet-professionele krachten aan het werk zijn. Punten voor medewerkers om op te letten (of om ze op te wijzen):
- Was handen (met water en zeep) en droog goed af met wegwerphanddoekjes: bij binnenkomst keuken, voor het bereiden van producten, na toiletbezoek en na een rookpauze.
- Dek lange haren goed af of steek ze op.
- Draag geen sieraden en horloges aan handen en polsen.
- Draag schone werkkleding. Werk met schorten, die kunnen gedurende de dag worden vervangen.

- Schone, korte nagels, geen nagellak/kunstnagels.
- Vervang regelmatig keukendoeken (beter is papieren wegwerpdoeken gebruiken).
- Was bestek waarmee geproefd is, voor hergebruik eerst af (of wegwerpbestek gebruiken).
- Hoest of nies niet boven eten en was na neussnuiten de handen.
- Werk niet met buikgriepklachten (overgeven en diarree).
- Werk niet met open wonden. Dek kleine wonden rondom af met gekleurde waterafstotende pleisters.

EVENEMENTEN VOOR KINDEREN

Volwassenen weten zelf wel of ze allergisch zijn voor bepaalde voedingsmiddelen. Ze kunnen daar ook zelf op letten of naar informeren. Organiseert u een evenement voor kinderen? Dan ligt dat wat lastiger. Informeer vooraf bij de ouders/verzorgers naar eventuele allergieën/diëten en houd daar verder ook rekening mee. U bent wettelijk verplicht om allergeninformatie van producten/ingrediënten die gebruikt worden, beschikbaar te hebben voor bezoekers.

ALCOHOL

Wilt u alcohol schenken? Dan hebt u een ontheffing nodig van de Drank- en Horecawet. Ook als u die krijgt van uw gemeente, mogen er uitsluitend zwak alcoholische dranken worden geschonken: bier en wijn (incl. port en sherry).

Schenken aan minderjarigen is wettelijk verboden. U zult als organisator daarom een sluitend, en vooral ook werkbaar systeem moeten bedenken om te voorkomen dat jongeren onder de 18 jaar drank kunnen bestellen. Denk bijvoorbeeld aan polsbandjes (uit te geven op vertoon van een identiteitsbewijs).

Bij de verstrekking van alcoholische drank moeten een of meer personen aanwezig zijn van 21 jaar of ouder én in het bezit zijn van een verklaring Sociale Hygiëne.

BARBECUE

Barbecueën op evenementen is populair, maar er kleven ook wat risico's aan. Zeker als u dat in eigen beheer (met vrijwilligers) doet. 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. Laat het barbecueën daarom liefst over aan professionals.

Toch zelf barbecueën? Een aantal gouden regels:

- 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.
- Kijk uit voor zwartgeblakerde delen. deze kunnen schadeliike stoffen bevatten. Aangeraden wordt om deze niet te eten.

EXTRA AANDACHTSPUNTEN

- Laat een of meer medewerkers toezicht houden op de voedselveiligheid en persoonlijke hygiëne.
- Instrueer medewerkers goed over persoonlijke hygiëne bij de bereiding en uitgifte van voedsel. Zeker als het gaat om niet-professionals.
- 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).
- Gebruik geen producten waarvan de betrouwbaarheid niet is te traceren/garanderen, zoals bv. rauwe melk, zo van de boer.

(DRINK)WATER

(Drink)water is onmisbaar, bij elk evenement. Om de dorst te lessen, handen te wassen, eten te koken en wat al niet meer. Als organisator wilt u zorgen voor voldoende tappunten met schoon en veilig water.

TE VERMIJDEN RISICO'S

Besmetting met ziekteverwekkende bacteriën, zoals e-coli en legionella.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- 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.
- ISSO Publicatie 55.1: Handleiding legionellapreventie.

HOE PAKT U HET AAN?

WATER, WAAR VANDAAN?

Een enkel buitenkraantje op het evenemententerrein is vrijwel nooit toereikend. U hebt een (tijdelijke) drinkwatervoorziening van voldoende capaciteit nodig.
Er zijn twee mogelijkheden:

1. Een 'evenementenaansluiting' te verzorgen door uw waterleidingbedrijf, ook wel standpijp genoemd. Deze wordt rechtstreeks aangesloten op het waterleidingnet en voorzien van keerkleppen om vervuiling te voorkomen. Het waterleidingbedrijf staat garant voor de kwaliteit van het water (tot aan het aansluitpunt, verder niet). Voor al het overige bent u zelf verantwoordelijk.
2. Een tankwagen of watertank. Op afgelegen locaties, buiten bereik van het waterleidingnet, is dit de enige mogelijkheid.
   - Tankwagens of watertanks zijn te huur bij gespecialiseerde bedrijven. U hebt dan gecontroleerd, veilig en schoon drinkwater.
   - Watertanks in eigen beheer: het goed schoonmaken, desinfecteren en naspoelen en (bij)vullen van zo'n tank vergt behoorlijk wat kennis. Het verdient aanbeveling om dit door een professioneel bedrijf te laten doen. Dek de tank af met ondoorzichtig materiaal en zet deze uit de zon, zo koel mogelijk.
   - Bij meerdaagse evenementen: ververs het water volledig telkens na 48 uur.

UW EIGEN (TIJDELIJKE) INSTALLATIE

Vanaf de evenementenaansluiting of de watertank legt u een complete, tijdelijke drinkwaterinstallatie aan. Met slangen, koppelstukken en tappunten. Doe dit zorgvuldig. Met schoon, schadevrij en goedgekeurd materiaal. Leg losse einden van slangen nooit zomaar neer. Hang ze op, vrij van de grond.

KRANEN, WAAR?

Kranen hebt u in elk geval nodig bij de voedselbereiding en -verstrekking, bij de toiletten (handen wassen), en bij de EHBO-post. Daarnaast moeten bezoekers altijd toegang hebben tot drinkwater. Zeker bij hoge temperaturen. Dit om uitdroging te voorkomen. Zorg voor voldoende vrije tappunten. Plaats deze bijvoorbeeld bij de EHBO-post.

MATERIAAL: KIWA-ATA KEUR

Slangen, koppelstukken, kranen etc. kunt u huren. Een andere mogelijkheid is om dit materiaal zelf aan te schaffen. Schaf dan wel materiaal van gegarandeerde kwaliteit aan (KIWA-ATA keur) en neem zorgvuldigheid in acht bij het opbergen en (later) weer in gebruik nemen. Dat betekent: slangen en toebehoren met compressorlucht helemaal leegblazen, slangen afdoppen en netjes oprollen en op een droge, schone plek weghangen. Zo voorkomt u bacteriegroei in waterresten.

DESINFECTEREN / DOORSPOELEN

Voor u een tijdelijke waterinstallatie in gebruik neemt, moet u het volgende doen:

1. Slangen met een diameter tot 35 mm:
   - Desinfecteer kranen, aansluit- en koppelstukken. Dat doet u met een geconcentreerde chlooroplossing. U maakt deze door 6 ml geconcentreerde chloorbleekloog (te koop bij een speciaalzaak voor zwembadbenodigdheden) toe te voegen aan 5 liter water.

- Spoel door. Dit is afhankelijk van de lengte en doorsnede van de slangen. Reken voor slangen met een diameter tot 35 mm op 10 seconden per strekkende meter.

2. Slangen met een diameter groter dan 35 mm: Schakel hiervoor het verhuurbedrijf of gespecialiseerd bedrijf in.

Bij grotere evenementen, met veel tappunten, zijn soms drukverhooginstallaties nodig. Gebruik altijd KIWA-ATA gekeurd materiaal.

De meeste evenementen vinden 's zomers plaats. Temperaturen kunnen dan hoog oplopen of zelfs tropische waarden bereiken. Het is belangrijk de temperatuur van het drinkwater onder de 25 graden te houden vanwege het risico op groei van legionellabacteriën in het water. Legionella kan onder bepaalde omstandigheden, namelijk bij verneveling en inademing, een gevaarlijke longinfectie veroorzaken ('veteranenziekte'). Hoe houdt u de temperatuur onder die kritische grens? U kunt het water permanent (zachtjes) laten doorstromen. Of slangen ingraven in de grond. Controleer bij hoge buitentemperaturen minimaal één keer per dag, op het heetst van de dag, de temperatuur van het water zoals dat uit de kranen komt. Gebruik daarvoor een geijkte, watervaste thermometer.

EXTRA AANDACHTSPUNTEN

Zijn er douches en/of vernevelingsinstallaties aanwezig op het evenemententerrein? Dan is legionellapreventie altijd noodzakelijk:

- Stel warmwatertoestellen met buffervoorraad (boilers) af boven 60°C.
- Spoel alle tappunten van douches en verneveling dagelijks 30 seconden door.
- Bemonstering van water om te testen op de legionellabacterie: huur hiervoor een erkend bedrijf in.

Duurt uw evenement langer dan 7 dagen? Dan moet altijd bemonstering op legionella plaatsvinden. Let op: de opbouw- en afbouwdagen tellen ook mee!

- Zet een watertank: als u deze gebruikt, uit de zon en dek deze af met donker materiaal (anders treedt algengroei op).
- Gebruik aparte slangen (kleur!) voor afvalwater en drinkwater. Houd deze ook bij het opbergen gescheiden.
- Breng waarschuwingen of pictogrammen aan bij de handenwasgelegenheid bij de toiletten als dit geen drinkwater is: 'Geen drinkwater!'
- Onmiddellijk overschakelen op drinkwater uit PET-flessen als het water uit de kranen er ondanks alle voorzorgen toch niet goed uitziet (kleur), vreemd ruikt of smaakt.

SANITAIR

3

Bezoekers verwachten hygiënische, verzorgde toiletten. Voldoende en voorzien van handenwasgelegenheid. Dat is zelfs medebepalend voor de uiteindelijke waardering van het evenement. Alle reden dus om als organisator het sanitair de aandacht te geven die het verdient.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Besmetting met ziekteverwekkers, zoals de e-coli bacterie.
- Vervuiling van het evenemententerrein door 'wild toiletteren'.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Vergunningvoorschriften gemeente.
- Richtlijnen GHOR/GGD.
- Hygiënerichtlijn voor Publieksevenementen van het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (LCHV).
- ISSO 55.1 Handleiding legionellapreventie bij waterinstallaties.

HOE PAKT U HET AAN?

EEN VERANTWOORDE KEUZE

Soms zal het mogelijk zijn het sanitair in een naburig gebouw te gebruiken. Kan dit niet? Dan zijn eigen voorzieningen noodzakelijk: mobiele toiletten, toiletwagens en sanitaire units. Maak een verantwoorde keuze uit het aanbod van verhuurders, rekening houdend met de aard van uw evenement, de kwaliteit van het materieel en de service van de verhuurder. Kies als het even kan voor toiletten die u kunt aansluiten op de waterleiding en riolering of voor dixi's.
Let verder op het volgende:

- Vloer: van materiaal dat geen vocht doorlaat of opneemt en gemakkelijk is schoon te houden.

- Wanden: tot tenminste 1.50 m vanaf de vloer van materiaal dat geen vocht absorbeert en gemakkelijk is schoon te maken.
- Ventilatie: per toilet een of meer ventilatieopeningen of beweegbare ramen, rechtstreeks in verbinding met de buitenlucht.
- Verlichting: in elk toilet aanwezig.
- Kinderen: eventueel aangepast sanitair.

HOEVEEL TOILETTEN?

Reken op één toilet per 150 bezoekers (zorg voor een dames- en een herentoilet). Herentoiletten mag u deels vervangen door urinoirs. Het aantal urinoirs mag maximaal een kwart van het totale aantal toiletten voor heren bedragen.

HANDENWASGELEGENHEID

In of in de onmiddellijke omgeving van de toiletten moet een voorziening zijn om de handen te wassen. Bij de handenwasgelegenheid horen een zeepdispenser, handdoekjes voor eenmalig gebruik en een afvalemmer. In toiletunits en –wagens is meestal een handenwasgelegenheid aanwezig. Bij eenvoudige toiletvoorzieningen (dixi's) kunt u een mobiele handenwasunit plaatsen.

AANDACHTSPUNTEN

- Voldoende toiletpapier in alle toiletten.
- Een sanitaircontainer in de damestoiletten.
- Afvalbakken.

SCHOONMAKEN

Toiletten moeten zo vaak als nodig (huishoudelijk) worden gereinigd. Zorg voor een schoonmaakschema en hang een afvinklijst op in de toiletruimte. Bij het schoonmaken hoort ook het bijvullen van toiletpapier, zeep en handdoekjes en het ledigen van afvalemmers.

GEHANDICAPTE BEZOEKERS?

Verwacht u gehandicapte bezoekers op uw evenement? Huur dan een aparte toiletwagen die rolstoeltoegankelijk is. Zulke wagens zijn vaak ook uitgerust met een opklapbare commode voor het verschonen van baby's.

EVENEMENTEN MET OVERNACHTINGEN

Organiseert u een meerdaags evenement waarbij bezoekers in tenten, caravans of campers blijven overnachten? Breid het sanitair dan uit met extra toiletten (norm: minimaal 1 toilet per 60 gasten) en units voor wassen en douchen. Zorg voor minimaal één douche per 35 gasten en minimaal één wastafel per 50 gasten. Douches zijn zogenaamde vernevelende waterinstallaties. Daarvoor gelden een aantal specifieke voorschriften om legionella te voorkomen. Kijk hiervoor bij het onderdeel (Drink)water.

Voorkom dat gasten de units voor wassen en douchen voor andere bezigheden gaan gebruiken, zoals afwassen of groenten wassen. Richt voor dat soort zaken een aparte wasplaats in, aangesloten op het (tijdelijk) drinkwaternet, en zorg voor een goede afvoer.

Campers en caravans op uw terrein? Zorg dan voor een stortplaats, met afgesloten afvoersysteem, voor het legen van chemische toiletten. Plaats direct boven (of in de buurt van) de stortplaats een kraan die alleen voor het schoonmaken van chemische toiletten wordt gebruikt. Maak dit duidelijk met een bordje of pictogram.

EXTRA AANDACHTSPUNTEN

- Stel bezoekers in de gelegenheid een ernstig vervuild toilet te melden.
- Plaats een sticker met 'GEEN DRINKWATER' (of pictogram) bij handenwasgelegenheden die niet zijn aangesloten op het drinkwatersysteem.
- Houd een logboek bij waarin u ervaringen en/of problemen met het sanitair noteert. Dit met het oog op een volgend evenement.
- Loos sanitair afvalwater nooit in de bodem of op oppervlaktewater (verboden!).
- Plaats toiletten niet in de directe nabijheid van horecavoorzieningen.

AFVAL & AFVALWATER

Afval is een bron van ziektekiemen en trekt ook ongedierte aan. Regel dat bezoekers (en medewerkers) het afval goed en gemakkelijk kwijt kunnen. En besteed zorg aan de opslag en verwijdering. Precies hetzelfde geldt vanzelfsprekend voor afvalwater.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Overlast door geur.
- Infecties als gevolg van zich snel vermeerderende ziektekiemen.
- Overlast van ongedierte.
- Verwondingen door glas en ander scherp afvalmateriaal.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Vergunningsvoorwaarden gemeente.
- Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen, art. 28 en 29.
- Besluit Lozen buiten inrichtingen.

HOE PAKT U HET AAN?

VOORAF GOED REGELEN

Overleg tijdig met uw gemeente over de afvoer van afval en afvalwater. Schakel hiervoor zo nodig een gespecialiseerd bedrijf in. Ook voor de afvalbakken en –containers op het evenemententerrein. Regel vooraf welke medewerkers toezicht houden op de afvalbakken/containers en wie zorgt voor tijdige lediging.

AFVALBAKKEN

Plaats ruim voldoende afvalbakken op 'strategische' plaatsen, namelijk waar veel afval ontstaat. Denk aan picknicktafels, toiletgebouwen, frietkramen en andere uitgiftepunten van etenswaren en dranken. Gebruik afsluitbare afvalbakken en voorzie ze als het even kan van plastic vuilzakken, zodat ze gemakkelijk te legen zijn. Sluit vuilzakken goed en voer ze direct af naar een aparte, voor bezoekers niet toegankelijke afvalplaats.

AFVAL-VERZAMELPLAATSEN

Bewaar (zakken met) afval in een gesloten container op een aparte afvalplaats. Houd deze goed schoon, zodat geen ratten, vliegen, wespen en ander ongedierte worden aangetrokken. Containers moeten lekdicht zijn en goed gereinigd kunnen worden. Het beste is om ze dagelijks door de gemeente of een gespecialiseerd bedrijf te laten legen of afvoeren.

AFVALWATER

Afvalwater van catering, toiletten, douches, wasbakken en stortplaatsen (chemische toiletten) moet u afvoeren via de bestaande riolering of opvangen in speciaal daarvoor bestemde opslagtanks. Het is niet toegestaan om zonder vergunning afvalwater te lozen in de bodem (de sloot, de berm of anderszins). Let op: bij een gescheiden rioleringssysteem, is lozing op een schoonwaterriool (hemelwater) eveneens verboden.

Zorg dat waterafvoerleidingen voldoende capaciteit hebben om ook piekbelasting te kunnen verwerken.

Gebruik hiervoor deugdelijke slangen en koppelstukken, zodat geen lekkage kan optreden. Het gebruik van pompen en vermalers verdient aanbeveling. Dat bevordert een goede, snelle afvoer en voorkomt verstoppingen. Zorg voor een volledig gesloten systeem.

EXTRA AANDACHTSPUNTEN

- Maak goede afspraken met de gemeente of afvalverzamelingsbedrijf.
- Voer verzameld afval direct af en sla dit op in een gesloten container.
- Afvalwaterslangen in eigen beheer? Zorg voor een duidelijk onderscheid met drinkwaterslangen (kleur!). Houd de slangen bij vervoer en opslag strikt gescheiden.
- Maak afvoerslangen bij opslag goed schoon en desinfecteer ze (met een toegelaten middel, zie www.ctgb.nl, dus geen dettol of ander huis-tuin-en keukenmiddel).

EHBO

Geen evenement zonder een eerstehulppost, bemand door goed getrainde en gediplomeerde EHBO'ers. Als organisator maakt u een inschatting van risico's tijdens uw evenement. Daarop stemt u samen met een EHBO-organisatie de EHBO-inzet en -voorzieningen af.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Schade aan gezondheid en welzijn van bezoekers/deelnemers.
- Infectieziekten, zoals bloedoverdraagbare aandoeningen (hepatitis B).

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Vergunningvoorschriften gemeente.
- Richtlijnen GHOR/GGD.
- Wet publieke gezondheid.
- Wet veiligheidsregio's.

HOE PAKT U HET AAN?

NADENKEN OVER RISICO'S

Welke risico's lopen bezoekers/deelnemers van uw evenement? Sterk bepalend zijn de omvang van het evenement, het terrein, het aantal mensen dat u verwacht en wat er aan activiteiten plaatsvindt. Als de doelgroep bestaat uit kinderen of tieners, dan vraagt dit extra voorzorgsmaatregelen. Leg de risico's vast in een calamiteitenplan. Bespreek dat met de gemeente, die verleent de vergunning voor uw evenement, en eventueel met de GHOR. Als er overeenstemming is, kiest u een EHBO-dienstverlener en bepaalt u de plaats/inrichting van een EHBO-post.

EHBO-DIENSTVERLENERS

Voor EHBO-diensten kunt u terecht bij de plaatselijke EHBO-vereniging of afdeling van het Rode Kruis. Vaak beschikken die over een speciaal evenemententeam. Daarnaast zijn er ook particuliere aanbieders van EHBO-zorg. Maak een verantwoorde keuze, aan de hand van uw risicoprofiel. Informeer naar de aanwezige expertise en mogelijkheden. Bespreek wat de EHBO'ers op het evenement kunnen verwachten en overleg over het aantal EHBO'ers dat nodig is.

DE EHBO-POST

Gaat u in zee met de plaatselijke EHBO-vereniging of Rode Kruis-afdeling, dan zorgt u meestal zelf voor passende huisvesting: de EHBO-post. Bij een kleinschalig buitenevenement kunt u bijvoorbeeld denken aan een (ruime) tent of caravan. Zet deze op een centrale plek. Zorg voor een goede herkenbaarheid en plaats verwijzingsbordjes.

WAT IS VERDER VAN BELANG?

- Goed bereikbaar vanaf de openbare weg voor de ambulance.
- Elektriciteit voor verlichting en aanwezige apparatuur.
- Stromend (drink)water en wegwerpdrinkbekertjes.
- Afvalbak/pedaalemmer plaatsen.
- Handenwasgelegenheid met zeepdispenser en wegwerphanddoekjes.
- Behandeltafel en -stoelen.
- Brancard.
- Plattegrond van het evenemententerrein.

Overleg met de EHBO-dienstverlener wat eventueel aanvullend noodzakelijk is.
Gebruikelijk is dat EHBO'ers hun eigen uitrusting meebrengen (EHBO-koffers). Zij zijn in dat geval verantwoordelijk voor compleetheid en kwaliteit (houdbaarheidsdata!).

GOEDE AFSPRAKEN

Spreek vooraf met de EHBO-dienst die u inschakelt de risico's door. Wellicht wijzen zij u op nog niet onderkende gevaren. Stem goed af wat u van de EHBO'ers verwacht en wat u als organisator zelf regelt.

ONDERBELICHTE RISICO'S

De ervaring leert dat een aantal risico's bij evenementen vaak onderbelicht blijven, zoals:

- Oververhitting: zorg bij hoog oplopende temperaturen voor vrij drinkwater voor bezoekers/deelnemers en schaduwplekken. Pas het programma eventueel aan.

Zorg dat bij de EHBO-post ORS (oral hydration salt) aanwezig is en verstrek deze indien nodig.

- Extreme weersomstandigheden (noodweer): houd de weersvooruitzichten in de gaten en kies tijdig voor afgelasten, inkorten of afbreken van uw evenement. Zorg voor een draaiboek en evacuatiemogelijkheden.
- Alcohol en drugs: een prominent aandachtspunt, zeker bij evenementen voor jongeren. Informeer of uw EHBO'ers weten om te gaan met drankmisbruik (comazuipen) en drugsgebruik. Zij kunnen zich hierop bijscholen en het certificaat Acute Zorg bij Alcohol- en Drugsincidenten behalen.
- Uitbraak infectieziekten: ook u kunt hiermee te maken krijgen. Als meerdere mensen zich melden met maag- en darmklachten, huidaandoeningen of andere ernstige lichamelijke klachten bent u verplicht dat direct te melden (artikel 26 Wet publieke gezondheid). Neem dan contact op met uw regionale GGD.
- Onderkoeling: bij een evenement voor kinderen is dit iets om altijd rekening mee te houden.
- Overlast van insecten: vooral tekenbeten (ziekte van Lyme!), wespensteken en contact met eikenprocessierupsen kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken. Waarschuw bezoekers/deelnemers hiervoor.
- Geluid: bij geluidsniveaus vanaf 80 dB(A) kan gehoorschade optreden. Overweeg oordoppen te verstrekken.

EXTRA AANDACHTSPUNTEN

- Zorg voor een goede bereikbaarheid en communicatie (mobiele telefoonnummers, portofoons) tijdens het evenement tussen organisatie, EHBO'ers en Meldkamer 112.
- Bij een evenement voor kinderen: zorg voor kleine groepen onder leiding/begeleiding van volwassenen en een lijst met telefoonnummers van ouders/verzorgers.
- (Laat) registreren hoeveel mensen zich melden bij de EHBO-post en waarvoor. Dit is van belang voor een volgend evenement.
- Zorg voor een goede aanrijroute voor ambulances.

ZWEMWATER & ZWEMBADEN

Sommige evenementen vinden plaats aan het water, aan een meer of plas bijvoorbeeld (oppervlaktewater). Bij evenementen voor kinderen kunnen speelbaden aanwezig zijn. Daar zitten (hygiëne)risico's aan vast, die aandacht vragen van u als organisator.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Huidirritatie, maag/darmklachten en ernstige infectieziekten (bijvoorbeeld Ziekte van Weil) als gevolg van water besmet met ziektekiemen.
- Ongevallen bij het zwemmen/spelen in en rond het water.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Vergunningvoorschriften gemeente.
- Richtlijnen GHOR/GGD.
- Europese Zwemwaterrichtlijn.
- Warenwetbesluit Attractie- en Speeltoestellen (NVWA).

HOE PAKT U HET AAN?

OPPERVLAKTEWATER

Vindt uw evenement plaats aan het water? Stel dan allereerst vast of het gaat om een een officiële zwemlocatie. Zo ja, dan controleert de overheid de waterkwaliteit en -veiligheid tijdens de zomermaanden (mei t/m september). Kijk op www.zwemwater.nl of dit het geval is en wat de actuele situatie is van het zwemwater.
Houd in de gaten of er personen zijn die geen zwemdiploma hebben.

Geen officiële zwemlocatie? Dan hebt u geen zicht op de waterkwaliteit en -veiligheid. Sluit elk risico uit! Geef aan dat er niet gezwommen mag worden

en plaats waarschuwings- of verbodsbordjes: 'Geen zwemwater', 'Zwemmen niet toegestaan'.

WATERBADEN

In de zomermaanden zorgt een waterbad voor pret en verkoeling voor jong en oud.
Belangrijke aandachtspunten:

- Zorg dat het bad schoon is voordat het met water wordt gevuld (verwijder ook resten schoonmaakmiddel!).
- Vul het bad met leidingwater en ververs dit dagelijks.
- Zorg dat badmaterialen (zoals trapjes, vlonders, drijflijnen en speelgoed) goed schoon te maken zijn. En dat gebruikers zich er niet aan kunnen bezeren. Let ook op een goede, veilige toegankelijkheid van het bad en een gelijkmatige ondergrond.
- Een waterglijbaan? Controleer of deze voldoet aan de eisen van het Warenwetbesluit Attractie- en Speeltoestellen (NVWA).
- Blijft het water in het bad meerdere dagen staan? Dan moet het water worden gechloreerd en het 'vrij-chloorgehalte' dagelijks gecontroleerd (dit moet tussen de 0,5 en 5 mg/liter liggen). Het best huurt u hiervoor externe deskundigheid in.
- Houd (huis)dieren weg van het bad.
- Bij een evenement voor kinderen: zorg voor permanent toezicht.
- Geef de diepte van het water aan en verbied duiken.

DIEREN

Bij evenementen zoals honden- en kattenshows, maar ook op bijvoorbeeld plattelandsdagen of jaarmarkten kunnen grote aantallen dieren op het evenemententerrein aanwezig zijn. Besteed vanuit het oogpunt van hygiëne daaraan extra aandacht.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Besmettelijke ziekten overgebracht door contact met dieren.
- Vervuiling van de evenementen-locatie.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Vergunningvoorschriften gemeente.
- Richtlijnen GHOR/GGD.
- Richtlijnen RIVM, onder meer over zoönose.

HOE PAKT U HET AAN?

Breng de risico's in kaart van de aanwezige dieren op uw evenement. Vooral vogels en kleine herkauwers vragen bijzondere aandacht.

ALGEMENE PUNTEN:

- Regel voldoende dierenverzorgers die verantwoordelijk zijn voor schoonmaak en hygiëne van de dier-verblijven.
- Plaats een wastafel met stromend water, een zeepdispenser, wegwerp-handdoekjes en afvalbak in de direc-te omgeving van de dierverblijven. Hier kunnen verzorgers maar ook eigenaren en bezoekers hun handen wassen na contact met dieren.
- Dierverblijven die toegankelijk zijn voor bezoekers? Hang informatie op over het belang van handenwassen na het aaien/aanraken van dieren.

DIERVERBLIJVEN

- Zorg dat de grond in binnenver-blijven geen vocht kan opnemen en gemakkelijk schoon te maken is. Gebruik absorberend materiaal of stro.
- Bij meerdaagse evenementen: maak dierverblijven dagelijks schoon. Doe dat ook na afloop van het evenement en desinfecteer ze ver-volgens met een desinfectiemiddel, goedgekeurd door de CTGB. Vraag hiernaar bij de apotheker of drogist.
- Voer mest, strooisel en voerresten direct af.
- Zorg dat de dieren zelf (vacht, veren, haren) ook gezond en schoon zijn.

DIEREN ZONDER VAST VERBLIJF

- Regel speciale uitlaatplekken voor dieren zonder vast verblijf (zoals honden).
- Plaats drinkbakken buiten bereik van bezoekers (kinderen).
- Een kampeerterrein (bij een meerdaags evenement): honden altijd aan de lijn en buiten het kampeerterrein uitlaten.

KLEINE HERKAUWERS

- Contact met kleine herkauwers (schapen, geiten) kan gevaar opleveren voor zwangere vrouwen, kinderen en mensen met verminderde weerstand. Waarschuw bezoekers hiervoor en wijs ze op een goede (hand)hygiëne.

VOGELS

- Vogels kunnen de ziekte psittacose (papegaaienziekte) overbrengen. Zorg dat uw bezoekers hierover duidelijke informatie krijgen (kijk op www.lchv.nl voor een voorbeeldfolder).
- Richt vogelverblijven zó in dat ze goed schoon te houden zijn. Zorg voor voldoende ventilatie en vermijd de verspreiding van stof.

ATTRACTIE- & SPEELTOESTELLEN

Een evenement voor kinderen extra aantrekkelijk maken? Als u springkussens, ballenbakken of andere attracties plaatst, houd dan ook rekening met veiligheid en gezondheid.

TE VERMIJDEN RISICO'S

- Ongevallen door ondeugdelijk materieel.
- Ongevallen door onjuist gebruik van materieel.

RICHTLIJNEN/VOORSCHRIFTEN

- Warenwetbesluit Attractie- en Speeltoestellen (WAS).

HOE PAKT U HET AAN?

Plaats uitsluitend attractie- en/of speeltoestellen voorzien van een keuringscertificaat. Informeer ernaar bij de verhuurder. Attractie- en speeltoestellen moeten voldoen aan de eisen van het Warenwetbesluit Attractie- en Speeltoestellen (WAS).

Enkele aandachtspunten:

- Ook speeltoestellen van natuurlijke materialen (boomstammen, touw, autobanden) en zelfs 'objecten die uitnodigen tot spelen' vallen onder het Warenwetbesluit Attractie- en Speeltoestellen. Kijk op www.nvwa.nl voor meer informatie.
- Springkussens? Schoenen uit en laat een volwassene erop toezien dat alleen kinderen van ongeveer dezelfde leeftijd en grootte tegelijkertijd het springkussen gebruiken.
- Zorg voor voldoende toezicht.

MEER INFORMATIE

Deze Hygiënewijzer Evenementen geeft een samenvattend overzicht van de belangrijkste regels en voorschriften waar organisatoren mee te maken hebben. Hebt u behoefte aan meer informatie, of informatie over niet behandelde onderwerpen, neem dan contact op met een van onderstaande instanties of kijk op de bijbehorende website.

ALGEMEEN

- GGD Hart voor Brabant,
  afdeling Technische Hygiënezorg
  afdeling Infectieziektebestrijding
  www.ggdhvb.nl
- Bureau Gezondheid,
  Milieu & Veiligheid (Bureau GMV)
  www.ggd-bureaugmv.nl
- Geneeskundige Hulpverlenings-
  organisatie in de Regio (GHOR)
- Uw gemeente
- Landelijk Centrum Hygiëne
  en Veiligheid (LCHV)
  www.lchv.nl
- Kenniscentrum
  Evenementenveiligheid
  www.kcev.nl
- College voor de toelating van gewas-
  beschermingsmiddelen en biociden
  www.ctgb.nl

ETEN & DRINKEN

- Nederlandse Voedsel- en
  Warenautoriteit (NVWA)
  www.nvwa.nl
  (ook voor uitleg over de HACCP)
- Voedingscentrum
  www.voedingscentrum.nl
- Koninklijke Horeca Nederland
  (allergenenwetgeving)
  www.khn.nl/allergenen

AFVAL & AFVALWATER

- Kenniscentrum InfoMIL (RIVM)
  www.infomil.nl

EHBO

- Landelijke organisatie van
  EHBO-verenigingen
  www.ehbo.nl
- Oranje Kruis
  www.oranjekruis.nl
- Rode Kruis
  www.rodekruis.nl/hulp-in-nederland

DRINKWATER

- Het waterleidingbedrijf in uw regio
- Samenwerkende
  waterleidingbedrijven
  www.infodwi.nl

ZWEMWATER

- Gecontroleerde zwemlocaties
  www.zwemwater.nl

ATTRACTIE- EN SPEELTOESTELLEN

- Nederlandse Voedsel-
  en Warenautoriteit: Warenwetbesluit
  Attractie- en Speeltoestellen
  www.nvwa.nl

COLOFON

Uitgever: GGD Hart voor Brabant
Postbus 3024
5003 DA Tilburg
T: 0900 463 64 43
I: www.ggdhvb.nl

Redactie: Ans Bleumer,
deskundige Infectiepreventie
T: 073 640 45 15

Uitgave: februari 2015

Onze dank gaat uit naar de medewerking van
Brabant Water N.V.
MTD Nederland bv / tijdelijke watervoorzieningen

Deze Hygiënewijzer Evenementen bevat een beknopte en vrije weergave van wettelijke bepalingen, richtlijnen en voorschriften. Er kunnen daarom geen rechten aan worden ontleend. Hoewel de Hygiënewijzer Evenementen met de grootst mogelijke zorg is samengesteld, aanvaardt de uitgever geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit eventuele onjuistheden of tekortkomingen.