

Deze richtlijn geeft een overzicht van de minimale hygiëne-eisen waar groepen aan moeten voldoen. De richtlijn is gebaseerd op de Hygiënerichtlijn voor Evenementen van het RIVM.

1 Hygiëne en ziekteverwekkers

Een goede hygiëne voorkomt de verspreiding van micro-organismen. Voorbeelden van micro-organismen zijn bacteriën, virussen, schimmels en parasieten. Micro-organismen zijn onzichtbaar voor het blote oog en komen overal voor: op de huid, in lichaamsvloeistoffen zoals ontlasting, urine, bloed, wondvocht, sperma, speeksel of braaksel, op meubelen en gebruiksvoorwerpen, in de lucht, in water, op en in voedsel. De meeste zijn onschuldig of zelfs nuttig voor de mens, maar sommige kunnen ziekten veroorzaken. Door contact tussen mensen kunnen deze ziekteverwekkers zich van de ene mens naar de andere verspreiden.

1.1 Hoe verspreiden ziekteverwekkers zich?

Ziekteverwekkers verspreiden zich op de volgende manieren:

- via de handen;
- via lichaamsvloeistoffen (ontlasting, urine, bloed, wondvocht, sperma, speeksel of braaksel);
- door de lucht (via druppels door hoesten, huidschilfers of stof);
- via voedsel en water;
- via voorwerpen (drinkbekers en toiletten);
- via dieren (insecten en (huis)dieren (en hun ontlasting)).

Als deze ziekteverwekkers zich vervolgens in het lichaam vermenigvuldigen, kan iemand ziek worden. Deze ziektes noemen we infectieziekten. Of een besmetting uitgroeit tot een infectie, heeft met verschillende dingen te maken:

- de hoeveelheid ziekteverwekker waarmee iemand besmet is;
- hoe gemakkelijk de ziekteverwekker mensen ziek maakt;
- iemands lichamelijke conditie. De een wordt ziek, de ander voelt zich niet lekker en een derde heeft nergens last van.

1.2 Hygiëne voorkomt ziekte

Infectierisico's beperkt je in de eerste plaats door een goede hygiëne. Alle regels in deze richtlijn hebben hiermee te maken.

In de basis is hygiëne niet meer dan het volgende:

- Breng wat vuil is niet in contact met wat schoon is. En andersom.
- Maak schoon wat vuil is of gooi het weg.
- Je kunt niet altijd aan de buitenkant beoordelen of iets vuil of schoon is.
- Alles begint en eindigt met handhygiëne.

2 Hygiënisch handelen

Voor een optimale hygiëne is het niet alleen belangrijk dat jouw medewerkers weten hoe ze moeten werken, maar ook waarom ze dat moeten doen.

2.1 Handhygiëne

Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. Er zijn twee manieren waarop je handhygiëne kunt toepassen. Door de handen te wassen met water en zeep of door de handen te desinfecteren met een hand desinfecterend middel.

2.2 Afvalverwerking

Afval kan een bron van ziektekiemen zijn. Bovendien trekt afval dierplagen aan. Daarom moet de opslag en afvoer van afval aan bepaalde eisen voldoen.

Leeg afvalcontainers voldoende vaak, maar minstens één keer per dag. Sluit de zakken goed en breng ze direct naar de afvalplaats op de vaste wal.

Houd de opslagplaats schoon, zodat er geen ratten of andere plaagdieren op af komen. Plaats geen afval naast afvalcontainers.

2.3 Schoonmaken en desinfecteren

De beheerder zorgt ervoor dat iedereen die schoonmaakt een instructie krijgt over de manier van schoonmaken en de middelen die ze hiervoor moeten gebruiken.

Voor de leden zijn handschoenen beschikbaar om te dragen bij het schoonmaken van voorwerpen of oppervlakken waar lichaamsvloeistoffen op (kunnen) zitten.

We gebruiken dagelijks schone materialen.

Schoonmaakmaterialen en -middelen bergen we schoon en droog op in een aparte opslagruimte.

Wij vragen de groepen om hun kampterrein dagelijks schoon te maken en hun keuken na elke maaltijd schoon te maken.

2.3.1 Toiletten

Om voldoende toiletten aanwezig te hebben, is gekeken naar onder andere

- het aantal te verwachten bezoekers;
- de samenstelling van het publiek (mannen/vrouwen/jeugd etc.);
- de gemiddelde verblijfstijd (dag evenement of meerdaags evenement);
- het soort evenement (vanwege het gedragspatroon);
- het type toiletten (toiletten op waterspoeling of mobiele toiletten) dat wordt gebruikt;
- de verwachte piekdrukke (bijvoorbeeld showpauzes);
- het consumptieve gedrag (wordt er veel gedronken?).

Vanwege het karakter als kampeerterrein bij jouw evenement, de norm één toilet per 60 bezoekers.

De toiletvoorzieningen zijn over het terrein verspreid.

2.3.2 Drinkwatervoorziening

Het drinkwater in de waterinstallaties van is drinkwaterkwaliteit en gratis.

2.4 Basisprincipes van voedselveiligheid

Voedselveiligheidsmaatregelen zijn gebaseerd op drie basisprincipes: beheersing van de temperatuur, netheid en controle van de houdbaarheid.

2.4.1 Beheersing van de temperatuur

De temperatuur van gekoelde of diepvriesproducten beïnvloedt de voedselveiligheid. Hoe kouder deze producten worden bewaard, hoe minder kans ziekteverwekkers hebben om uit te groeien. Bij hoge temperaturen worden veel ziekteverwekkers juist gedood. Zorg voor adequate koeling van het eten.

2.4.2 Netheid

Via vuile handen en vuile materialen (zoals keukenspullen of andere etenswaren) kan voedsel besmet raken met ziekteverwekkers. Bovendien kan groente en fruit bij aanschaf al besmet zijn. Let daarom extra op persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voedsel en op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

2.5 Bestrijding van infectieziekten

Bij meerdaagse evenementen bestaat er een grotere kans dat infectieziekten uitbreken. Als organisator kunt je nooit controleren waar bezoekers zijn geweest en wat voor ziekteverwekkers ze met zich (kunnen) meedragen. Iemand die rechtstreeks uit een gebied komt waar besmettelijke ziekten heersen, kan deze ziekteverwekkers overdragen op anderen. Tref bij het vóórkomen van een aantal zieken met dezelfde klachten direct de volgende maatregelen:

Voor medewerkers en leidinggevenden zijn een aantal gratis Corona-zelftesten verkrijgbaar bij de beheerders.

Stel de beheerder ervan op de hoogte als er onder jouw leden een ongewoon aantal zieken is met:

- acute maag- en darmaandoeningen;
- geelzucht;
- huidaandoeningen; of
- andere ernstige aandoeningen van vermoedelijk infectieuze aard.

Om een infectieziekte te bestrijden heeft de GGD zoveel mogelijk informatie nodig. Wanneer en hoe werden de personen ziek, wat zijn de klachten en zijn er nog meer bezoekers of werknemers die dezelfde klachten hebben? Houd deze gegevens bij.

Bepaal samen met de GGD welke maatregelen je moet nemen. Als er inderdaad een infectieziekte is uitgebroken zal er een GGD-protocol in werking treden.