



Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu
*Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport*

Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid

Hygiënerichtlijn voor Evenementen

December 2014

Colofon

De Hygiënerichtlijn voor Evenementen (voorheen Publieksevenementen) is in 2004 opgesteld en herzien in 2011, 2012 en 2014. Aan de laatste herziening hebben de volgende GGD'en en organisaties bijgedragen:

DUCOS Productions
GGD Amsterdam
GGD Gelderland-Midden
GGD Groningen
GGD Haaglanden
GGD Hart voor Brabant
Vereniging van EvenementenMakers

Deze uitgave is te downloaden via:
www.lchv.nl

Contact

Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid
Postbus 2200
1000 CE Amsterdam
T 020 555 54 15
F 020 555 56 71
E-mail: info@lchv.nl
Web: www.lchv.nl

Het LCHV is een onderdeel van het RIVM.

© Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

1	Inleiding.....	5
1.1	Voor wie is deze hygiënerichtlijn?	5
1.2	Wat is het doel van deze richtlijn?	5
1.3	Hygiëne en ziekteverwekkers.....	6
1.4	Leeswijzer	7
2	Hygiënisch handelen	8
2.1	Persoonlijke hygiëne	8
	Schone handen	8
	Werkkleding.....	9
2.2	Afvalverwerking	9
2.3	Legionellapreventie.....	9
	Verantwoordelijkheden vergunninghouder/evenementenorganisator	10
	Verantwoordelijkheden leverancier, verhuurder en installateur van de waterinstallatie	10
	Eisen aan legionellapreventie	11
	Andere risicovolle waterinstallaties	12
3	Schoonmaken en desinfecteren van materialen en oppervlakten	14
3.1	Schoonmaakregels en -technieken	14
3.2	Omgaan met schoonmaakmaterialen	14
3.3	Schoonmaakschema's gebruiken	15
3.4	Desinfecteren	16
	Toegelaten desinfecterende middelen voor oppervlakken, materialen en handen	16
4	Hygiëne bij voorzieningen	18
4.1	Toiletten	18
4.2	(Tijdelijke) drinkwatervoorziening.....	19
4.3	Meerdaagse evenementen	20
	Tijdelijke kampeerterreinen	20
	Ter beschikking gestelde gebouwen	20
	Douche- en badruimtes	20
	Chemische toiletten	21
4.4	Tijdelijke eetgelegenheden	21
	Basisprincipes van voedselveiligheid	22
4.5	Medische zorg.....	22
	Hygiëne op de EHBO-post.....	22
	Bestrijding van infectieziekten.....	23
5	Hygiëne bij activiteiten	24
5.1	Wateractiviteiten	24

	Zwembaden.....	24
	Natuurwater	25
5.2	Activiteiten met dieren.....	25
	Gezonde dieren.....	26
	Specifieke regels voor vogels	26
	Bouw en inrichting van dierverblijven.....	27
	Schoonmaak van dierverblijven.....	28
	Informatie voor bezoekers	28
5.3	Schuimparty's.....	29
	Informatie voor bezoekers	29
5.4	Seksuele en erotische handelingen	29
	Informatie voor bezoekers	30
5.5	Tatoeëren en piercen	30
	Vrijstelling vergunningplicht op evenementen	30
	Vrijstelling aanvragen	30
5.6	Overige activiteiten	31
6	Schoonmaakschema's en printklare instructies.....	32
	Schoonmaakschema's.....	32
	Werkwijze microvezeldoeken	37
	Werkwijze handen wassen of desinfecteren	38
	Informatie voor medewerkers die eten en drinken bereiden.....	40
	Informatie voor bezoekers van evenementen met vogels	42
	Scoreformulier voor het vaststellen van een infectierisico	42
	Binnenmilieu.....	44
	Luchten en ventileren	44
	Temperatuur- en vochtbalans	45
	Extreme weersomstandigheden.....	45
7	Extra informatie	46
7.1	Begrippenlijst.....	46
7.2	Ctgb-databanken voor desinfecterende middelen	48
	1. Zoekstrategie overzicht toegelaten desinfecterende middelen.....	48
	2. Zoekstrategie specifiek desinfecterend middel	48
8	Bronnenlijst.....	49
	Literatuur	49
	Wetten, besluiten en richtlijnen	49
	Losse informatie.....	49

1 Inleiding

In deze inleiding staat voor wie de richtlijn voor evenementen is geschreven en wat het doel van de hygiëne-eisen is. Ook wordt er uitgelegd waarom hygiëne belangrijk is. Daarnaast vindt u een leeswijzer als ondersteuning bij het vinden van specifieke informatie.

1.1 Voor wie is deze hygiënerichtlijn?

Deze richtlijn is een hulpmiddel om de hygiëne op een evenement vorm te geven. In de eerste plaats is deze hygiënerichtlijn geschreven voor organisatoren van evenementen, omdat zij direct verantwoordelijk zijn voor een zo gezond mogelijke omgeving voor zowel de bezoeker als de medewerker. In bepaalde situaties heeft ook de eigenaar van het pand of de locatie verantwoordelijkheden; de organisatie van het evenement moet nagaan of de eigenaar deze verantwoordelijkheid ook neemt/heeft genomen.

De vergunning voor een evenement wordt door de organisatie aangevraagd bij de gemeente. De gemeente kan de GGD om hygiëneadvies vragen voordat de vergunning wordt verleend. Zo nodig brengt de GGD vooraf of tijdens het evenement een bezoek aan de locatie.

De term 'evenement' wordt in deze richtlijn breed toegepast, voor zowel grote als kleine(re) evenementen. Uitgangspunt is dat de voorzieningen die tijdens een evenement worden opgezet tijdelijk zijn en dus na een bepaalde periode weer worden afgebroken. De richtlijn gaat in op alle mogelijke aspecten van een evenement.

Er zijn evenementen waar bezoekers of deelnemers een korte tijd verblijven en evenementen waar men ook kan overnachten. Daarnaast kan een evenement zowel binnen als buiten worden georganiseerd. Het kan daarom voorkomen dat bepaalde eisen, zoals de regels omtrent dierenverblijven of dance events, niet op uw evenement van toepassing zijn. Lees de richtlijn dus goed door zodat u weet welke eisen er wel en niet gelden voor uw specifieke evenement.

Twijfelt u of bepaalde hygiënemaatregelen ook voor uw evenement gelden? Met behulp van het scoreformulier in hoofdstuk 6 kunt u nagaan of er sprake is van een (verhoogd) infectierisico. De gemeente zal dit scoreformulier ook gebruiken voor het inwinnen van hygiëneadvies bij de GGD (vaak via de GHOR – Geneeskundige Hulpverleningsorganisatie in de Regio). Heeft u vragen over dit advies of over de te nemen hygiënemaatregelen? Dan kunt u terecht bij de GGD in de plaats of regio waar het evenement wordt georganiseerd.

1.2 Wat is het doel van deze richtlijn?

Deze richtlijn geeft een overzicht van de minimale hygiëne-eisen waar evenementen aan moeten voldoen. U vindt in dit document zowel richtlijnen over de bouw en inrichting van uw evenement als richtlijnen die direct te maken hebben met de uitvoering van hygiënemaatregelen, zoals schoonmaakwerkzaamheden.

Of er op uw evenement een groter infectierisico is dan gemiddeld, ligt aan:

- het verwachte aantal bezoekers of deelnemers;
- de kenmerken van deze bezoekers of deelnemers (risicogroep);
- de aard van de tijdelijke voorzieningen.

Het is de taak van de organisatie om dit infectierisico zo klein mogelijk te maken. Een goed hygiënebeleid is hiervoor nodig.

In deze richtlijn komen zoveel mogelijk verschillende onderwerpen aan bod, die op evenementen kunnen voorkomen. Het kan echter zijn dat op uw evenement activiteiten of handelingen plaatsvinden die wel een infectierisico kunnen veroorzaken, maar niet zijn genoemd in deze richtlijn. In dat geval kunt u gebruik maken van andere richtlijnen, zoals andere richtlijnen van het LCHV, of advies inwinnen bij de GGD in uw regio.

1.3 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.

Hoe verspreiden ziekteverwekkers zich?

Ziekteverwekkers verspreiden zich op de volgende manieren:

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

Hygiëne voorkomt ziekte

Infectierisico's beperkt u 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 handen wassen.

1.4 Leeswijzer

Elk hoofdstuk en elke paragraaf begint met een korte inleidende tekst. Hierin leest u waarom het onderwerp belangrijk is. Daarna volgt een opsomming van de hygiënemaatregelen.

- De hygiënenormen staan in een gekleurd kader. Dit zijn de minimale eisen aan een goed hygiënebeleid. Deze maatregelen worden bij de vergunningverlening getoetst door de GGD. U mag hier alleen van afwijken als u een vergelijkbaar of beter alternatief toepast. De GGD-inspecteur beoordeelt of een werkwijze, methode of middel een vergelijkbaar of beter alternatief is.

Voor het leesgemak wordt per hoofdstuk een andere kleur gebruikt.

TIP:

Tips en adviezen herkent u aan een gekleurde balk in de kantlijn. Deze punten zijn vrijblijvend. Maar als u de adviezen opvolgt, werkt u hygiënischer.

In hoofdstuk 6 vindt u kant-en-klare instructies voor uitvoerende medewerkers en vrijwilligers.

2 Hygiënisch handelen

In dit hoofdstuk vindt u algemene informatie over hygiënisch handelen. Specifieke informatie over schoonmaken en desinfecteren staat in hoofdstuk 3.

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

- Zorg dat uw medewerkers goed om weten te gaan met de eisen die van toepassing zijn op het evenement én weten wat ze kunnen doen om infectieziekten tegen te gaan.

2.1 Persoonlijke hygiëne

Medewerkers, bezoekers of deelnemers hebben veel contact met elkaar. Hierbij kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijk verspreiden via de handen, kleding en gedeelde materialen. Een goede persoonlijke hygiëne verkleint het infectierisico.

Schone handen

Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. De handen krijgt u schoon door ze te wassen met water en vloeibare zeep of ze in te wrijven met een handdesinfecterend middel.

- Was uw handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vuil zijn. Gebruik dan geen handdesinfecterend middel; door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Zijn uw handen niet zichtbaar vuil? Dan mag u kiezen of u uw handen wast of desinfecteert.
De handen worden voldoende schoon als u alleen wast of desinfecteert. Doe het dus niet beide, direct na elkaar; uw huid droogt dan meer uit en beschadigt sneller.
- Was of desinfecteer uw handen onder andere:
 - na een toiletbezoek;
 - voor en na het bereiden van eten;
 - voor het uitdelen van eten;
 - na contact met dieren;
 - na schoonmaakwerkzaamheden;
 - na contact met lichaamsvocht zoals sperma, speeksel, braaksel, urine, ontlasting, wondvocht of bloed;
 - na het uittrekken van handschoenen;
 - 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 op uw handen komen.*
- Gebruik alleen handdesinfecterende middelen die zijn toegelaten door het Ctgb. Zie paragraaf 3.4.

TIP:

Bekijk de instructie 'Werkwijze handen wassen of desinfecteren' in hoofdstuk 6 om te zien hoe u goed uw handen kunt wassen of desinfecteren.

Werkkleding

Om het infectierisico te verkleinen, moeten medewerkers schone werkkleding dragen.

- Draag werkkleding:
 - bij het bereiden en verstrekken van maaltijden;
 - als u medische zorg verleent;
 - als u in contact kunt komen met lichaamsvloeistoffen. Hierbij loopt u namelijk een verhoogd risico om met ziekteverwekkers besmet te raken.
- Trek schone kleding aan als de werkkleding zichtbaar vervuild is.
- Draag extra beschermende kleding (bijvoorbeeld een schort) bij 'vuile' werkzaamheden als deze afgewisseld worden met 'schone' werkzaamheden.

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 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.
- Verzamel dierlijke afvalstoffen, zoals mest, gescheiden van het overige afval en zorg dat bezoekers hier niet mee in aanraking komen.

2.3 Legionellapreventie

Mensen kunnen ziek worden door het inademen van legionellabacteriën. Deze bacteriën kunnen groeien in waterinstallaties en in de lucht komen als het water wordt verneveld. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren bij douches, sierfonteinen, whirlpools en watermistssystemen (bestemd voor het verkoelen van de omgeving).

Onder bepaalde omstandigheden kunnen legionellabacteriën zich vermeerderen. Factoren die gunstig zijn voor de vermeerdering van legionellabacteriën in het watersysteem zijn:

- Een langdurige verblijftemperatuur tussen de 20 en 50 °C. Met name tussen 25 en 40 °C kunnen legionellabacteriën zich snel vermeerderen.
- Stilstaand water en een lange verblijftijd¹, bijvoorbeeld doordat hetzelfde water steeds opnieuw de installatie in wordt gepompt (recirculatie).
- De aanwezigheid van biofilm op bijvoorbeeld de binnenwand van leidingen en baden. Een biofilm is een slijm laagje dat onder andere bestaat uit protozoa (eencellige organismen). Legionellabacteriën vermeerderen zich in deze protozoa.

Legionellapreventie richt zich op het beheersen of verwijderen van bovenstaande factoren. Factoren die de groei beperken of stoppen zijn:

- Watertemperaturen onder 20 °C. Hierbij treedt geen groei op, maar ook geen afsterving;
- Watertemperaturen boven 50 °C. Hierboven treedt geen groei en langzame afsterving op;
- Watertemperaturen boven 60 °C. Hierboven treedt geen groei en snelle afsterving op;
- Een goede doorstroming en korte verblijftijd van het water om de vorming van nieuwe biofilm zoveel mogelijk te voorkomen; deze maatregel werkt niet om biofilm die al gevormd was, te verwijderen.

Verantwoordelijkheden vergunninghouder/evenementenorganisator

Het is gebruikelijk dat de vergunninghouder eindverantwoordelijk is voor de legionellapreventie, of er moet een overeenkomst zijn waarin de verantwoordelijkheid op een andere wijze is vastgelegd. De vergunninghouder zorgt voor het (laten) uitvoeren van een risicoanalyse en een beheersplan. Ook controleert de vergunninghouder of de legionellapreventie op de juiste wijze plaatsvindt. Daarnaast moet de vergunninghouder erop toezien dat de geleverde waterinstallatie op de juiste wijze wordt gebruikt.

Verantwoordelijkheden leverancier, verhuurder en installateur van de waterinstallatie

De leverancier of verhuurder van de waterinstallatie is verantwoordelijk voor de kwaliteit van het te verhuren of te leveren product (de hardware; de waterinstallatie). Als de verhuurder de waterinstallatie zelf installeert, is het gebruikelijk dat de verhuurder ook verantwoordelijk is voor de wijze waarop de tijdelijke installatie is aangelegd. Als de waterinstallatie gebreken vertoont of niet schoon of zo droog mogelijk is bij aflevering, hoort de leverancier ervoor te zorgen dat deze zaken worden verholpen. Als voor een waterinstallatie keurmerken nodig zijn, bijvoorbeeld KIWA-richtlijnen (BRL), dan moet de leverancier deze kunnen tonen. Als een tijdelijke drinkwaterinstallatie niet volgens Waterwerkblad 1.4H is aangesloten kan de installateur hiervoor ook verantwoordelijk worden gehouden.

De leverancier (of installateur) kan echter niet verantwoordelijk gehouden worden voor het (verkeerd) gebruik van de waterinstallatie. De leverancier van de waterinstallatie is in de regel ook niet verantwoordelijk voor de kwaliteit van het water dat door de waterinstallatie stroomt. Uitzondering is als de leverancier ook het water levert, bijvoorbeeld in een al gevulde voorraadtank.

Van de leverancier of installateur kan wel verlangd worden dat hij minimaal een schematische beschrijving of tekening geeft van de geïnstalleerde waterinstallatie zodat een risicoanalyse kan worden opgesteld. Bij voorkeur is de leverancier of installateur betrokken bij het opstellen van de risicoanalyse en het beheersplan. Daarnaast moet de leverancier schriftelijk aangeven hoe de waterinstallatie goed onderhouden kan worden. Hierbij moet hij vermelden welke

¹ Verblijftijd: tijdsperiode waarin het water in de (leiding)waterinstallatie verblijft. Dit kan onbeperkt zijn (stilstand), lang of kort. Wat als lange of korte verblijftijd wordt gezien verschilt per (drink)waterinstallatie en (omgevings)temperatuur.

reinigingsmiddelen niet gebruikt mogen worden, dit om te voorkomen dat door verkeerd onderhoud of beheer de waterinstallatie beschadigd wordt (door gebruik van verkeerde chemicaliën). Als de leverancier het onderhoud of de reiniging van de tijdelijke installatie verzorgt tijdens de verhuur, is het aan te bevelen dat zij ook de eventuele beheersmaatregelen uitvoeren.

- 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.
 - Zorg dat de verhuurder eventuele gebreken of mankementen tijdig verhelpt.

Eisen aan legionellapreventie

Voor verschillende waterinstallaties bestaat regelgeving op het gebied van legionellapreventie. Vindt uw evenement plaats op een locatie met een of meer van de onderstaande waterinstallaties, dan is legionellapreventie verplicht.

Voor locaties met de volgende waterinstallaties is legionellapreventie verplicht:

1. Drinkwaterinstallaties van 'prioritaire instellingen'², zoals zwembaden, hotels en campings. Regelgeving: hoofdstuk 4 van het Drinkwaterbesluit en de bijbehorende 'Regeling legionellapreventie in drinkwater en warm tapwater'.
2. Badinrichtingen of zwemgelegenheden met één of meer vernevelende (zwem)baden, waarbij tenminste 1 bad een wateroppervlak heeft van minimaal 2 m² en dieper dan 50 cm. Regelgeving: het Besluit Hygiëne en Veiligheid van Badinrichtingen en Zwemgelegenheden (Bhvbz), art. 2a-2d.
3. Natte koeltorens (dit zijn installaties waarbij water als koelmiddel wordt gebruikt en het water wordt verneveld. Deze installaties worden onder meer gebruikt bij de klimaatregulering van gebouwen). Regelgeving: het Activiteitenbesluit en de bijbehorende -regeling art. 3.16a.

Voor tijdelijke drinkwaterinstallaties gelden er algemene maatregelen voor het installeren van deze installaties; deze eisen staan vermeld in Waterwerkblad 1.4H.

- Is legionellapreventie verplicht voor de waterinstallaties van de locatie waar uw evenement gebruik van maakt, op basis van (een van) de besluiten genoemd onder nummer 1 t/m 3? Ga dan na:
 - of er een risicoanalyse is uitgevoerd en een beheersplan wordt uitgevoerd;
 - of er een logboek wordt bijgehouden;
 - of er periodieke watermonsters worden genomen en of na een positief monster adequate maatregelen zijn genomen en sindsdien er geen legionella is aangetoond.Maak hier zo nodig afspraken over met de eigenaar van de locatie.
- Raadpleeg voor het opstellen van een risicoanalyse en beheersplan voor tijdelijke drinkwaterinstallaties het Waterwerkblad 1.4H 'Tijdelijke waterinstallaties'.

² Lijst met prioritaire instellingen:

http://www.ilent.nl/onderwerpen/leefomgeving/milieu/legionella/prioritaire_instellingen/

Andere risicovolle waterinstallaties

Het kan zijn dat op uw evenement andere waterinstallaties aanwezig zijn die een risico op besmetting met legionella kunnen vormen. Deze zijn:

1. **Tijdelijke waterinstallaties**³ met vernevelende tappunten of apparatuur (o.a. mobiele douche-units, sproeisystemen voor afkoelen publiek);
2. **Fonteinen, spray park-installaties en vergelijkbare watersproeiers** waar met kracht water wordt verneveld in of onder een (deels) overdekte of overkapte omgeving. Het gaat hierbij alleen om fonteinen of sierwaterinstallaties waarbij een motor met kracht fijne waternevel produceert en die niet zijn geplaatst in oppervlaktewater⁴;
3. **Mobiele of tijdelijke whirlpools of andere vernevelende baden** die niet vallen onder de Bhvbs;
4. **Mistsystemen** zoals terraskoeling, lucht- of productbevochtiging. Dit zijn systemen waar water zeer fijn wordt verneveld en wordt gespreid naar de omgeving;
5. **Mobiele koelers** (portacool; o.a. terraskoeling). Dit is vergelijkbaar met een mistsysteem. Bij mobiele koelers wordt water verneveld in combinatie met een ventilator;
6. **Mobiele of tijdelijke natte koeltorens die niet van een inrichting zijn**, zoals op een bouwterrein;
7. **Biowassers en stofwassers**. Dit zijn systemen die gebruikt worden door de industrie en veehouderij. Hierbij worden ongewenste deeltjes verwijderd uit verontreinigde lucht, onder andere door verneveld water.

Om uw bezoekers te beschermen is het aan te raden legionellapreventie toe te passen wanneer op uw evenement bovenstaande risicovolle installaties aanwezig zijn. Deze legionellapreventie kan bovendien verplicht worden gesteld via de evenementvergunning.

- Zijn er specifieke eisen voor legionellapreventie bij risicovolle waterinstallaties opgenomen in de evenementvergunning van de gemeente? Voer deze dan uit.
- Neem alleen watermonsters van tijdelijke installaties, zoals grote waterdecoraties, luchtbevochtigingssystemen en natte koeltorens, die 8 dagen of langer in gebruik zijn. Als de installatie korter in gebruik is, dan is vanwege de korte gebruiksduur monsternamen niet nodig. Neem contact op met de GGD als u legionella in deze installaties aantreft.

TIPS:

- Maakt u gebruik van bovengenoemde risicovolle waterinstallaties? Laat dan een gecertificeerd bedrijf een risicoanalyse en beheersplan opstellen.

- De meest eenvoudige manier om aan legionellapreventie te doen is om ervoor te zorgen dat er geen verneveling is. Bijvoorbeeld door het verwijderen van de sproeikop van een douche. Mensen staan dan weliswaar onder een grote straal, maar het nemen van legionellapreventiemaatregelen is dan niet nodig. Let op: ook als er geen legionellapreventie nodig is, moet een tijdelijke drinkwatervoorziening voldoen aan de algemene voorschriften voor drinkwaterinstallaties van het Nederlands Normalisatie Instituut (NEN 1006), en

³ Tijdelijke (drink)waterinstallatie: waterinstallatie die weer wordt verwijderd na maximaal 1 jaar (bron: waterwerkblad 1.4H).

⁴ Oppervlaktewater: waterlichaam in de natuur, al dan niet aangelegd door de mens zoals meren, vijvers en sloten.

aan de aansluitvoorwaarden van het waterleidingbedrijf. Ook moet de drinkwaterinstallatie worden aangesloten volgens de Waterwerkbladen 1.4 H voor tijdelijke drinkwaterinstallaties. Zie paragraaf 4.2 voor meer informatie.

3 Schoonmaken en desinfecteren van materialen en oppervlakten

In vuil en stof kunnen ziekteverwekkers zitten. Door schoon te maken, haalt u ook veel ziekteverwekkers weg. Hierdoor verkleint u de kans op ziekte.

Er is een verschil tussen schoonmaken en desinfecteren. **Schoonmaken** is stof en vuil verwijderen, bijvoorbeeld door te stofzuigen of te dweilen. Zo raakt u ook de meeste ziekteverwekkers kwijt. Maar om bijvoorbeeld ziekteverwekkers in bloedvlekken weg te krijgen moet u na het schoonmaken óók **desinfecteren**. Door materialen en oppervlakten te desinfecteren, doodt u voldoende ziekteverwekkers.

In deze paragraaf vindt u algemene eisen aan het schoonmaken en desinfecteren. Schoonmaakschema's en stapsgewijze schoonmaakinstructies vindt u in hoofdstuk 6.

3.1 Schoonmaakregels en -technieken

Er komt veel kijken bij een goede schoonmaak. Als er verkeerd wordt schoongemaakt, kunnen er ziekteverwekkers achterblijven of zelfs verspreid worden.

- Zorg ervoor dat iedereen die schoonmaakt een instructie krijgt over de manier van schoonmaken en de middelen die ze hiervoor moeten gebruiken.
- Maak eerst 'droog' (afstoffen, stofzuigen) schoon en daarna 'nat' (vochtig doekje, stomen, dweilen).
- Maak schoon van 'schoon' naar 'vuil' en van 'hoog' naar 'laag'.
- Maak alleen schoon met middelen die ook daadwerkelijk als schoonmaakmiddel worden verkocht, zoals een allesreiniger. Gebruik de middelen volgens de instructies op de verpakking.
- Meng schoonmaakmiddelen nooit met andere middelen.
Mengen geeft risico op giftige gassen, verlaagde kwaliteit en slechter resultaat.
- Draag handschoenen bij het schoonmaken van voorwerpen of oppervlakten waar lichaamsvloeistoffen op (kunnen) zitten. Kan uw gewone kleding bij het schoonmaken in contact komen met lichaamsvloeistoffen? Draag dan ook een wegwerpschort. Gooi wegwerphandschoenen en het wegwerpschort weg na het schoonmaken. Draag een veiligheidsbril wanneer er risico is op spatten of indien de fabrikant van het schoonmaakmiddel aangeeft dat dit noodzakelijk is.

3.2 Omgaan met schoonmaakmaterialen

Schoonmaakmaterialen moeten ook goed schoongemaakt, gedroogd en opgeruimd worden. Hieronder staan de algemene eisen. Daarnaast vindt u in hoofdstuk 6 een specifiek schoonmaakschema voor schoonmaakmaterialen.

- Gebruik dagelijks schone materialen.
- Gebruik verschillende schoonmaakmaterialen voor 'vuil' sanitair (binnenkant wc-pot en tegels naast toilet) en 'schoon' sanitair (overige). Werk bijvoorbeeld met verschillende kleuren.
- Vervang doeken, schoonmaakmaterialen en sopwater als deze zichtbaar vuil zijn.
- Was schoonmaakmaterialen zoals moppen en doeken na gebruik op minimaal 60° C. Laat ze daarna drogen, aan de lucht of in een wasdroger. Of gebruik wegwerpmaterialen en gooi die na gebruik weg.
- Maak schoonmaakmaterialen die niet in de wasmachine kunnen en niet weggegooid worden, zoals emmers en trekkers, na gebruik schoon en spoel ze af met water. Maak de materialen daarna handmatig droog, laat ze drogen op een schone ondergrond of hang ze op om te drogen (trekkers). Zijn de schoonmaakmaterialen gebruikt bij het opruimen van bloed of andere lichaamsvloeistoffen met zichtbare bloedsporen? Dan moeten ze nadat ze zijn schoongemaakt ook worden gedesinfecteerd (zie paragraaf 3.4).
- Berg schoonmaakmaterialen en -middelen schoon en droog op in een aparte opslagruimte.

TIPS:

- Gebruik bij het dweilen verschillende emmers (bijvoorbeeld met aparte kleuren) voor schoon en vuil sopwater. Maak de dweil of mop nat in de emmer met schoon sop, en spoel hem uit in de andere. Zo blijft sopwater langer schoon.

- Wordt er schoongemaakt met microvezeldoeken? Bekijk dan de gebruiksaanwijzing in de bijlage (hoofdstuk 6).

3.3 Schoonmaakschema's gebruiken

Een schoonmaakschema voorkomt dat onderdelen worden overgeslagen.

- Werk volgens een schoonmaakwerkplan. Beschrijf hierin hoe vaak elk onderdeel schoongemaakt moet worden en op welke manier.

TIP:

Gebruik schoonmaakschema's om de onderdelen af te tekenen nadat ze zijn schoongemaakt. De schoonmaakschema's in hoofdstuk 6 kunt u als basis gebruiken.

3.4 Desinfecteren

In sommige gevallen is het schoonmaken van voorwerpen en oppervlakken onvoldoende en moet er na het schoonmaken ook worden gedesinfecteerd. Hieronder staat wanneer voorwerpen en oppervlakken gedesinfecteerd moeten worden. **Let op: desinfecteer alleen als er eerst is schoongemaakt.** Desinfecterende middelen werken niet als iets nog vuil en stoffig is. Er is een aantal toegelaten middelen die in één handeling zowel schoonmaken als desinfecteren. Dit staat dan in het gebruiksvorschrift. Gebruikt u zo'n middel? Dan is schoonmaken voordat u dit middel gebruikt uiteraard niet nodig.

Bij het desinfecteren gelden de volgende algemene regels:

- Desinfecteer een oppervlak of materiaal als er bloed of een andere lichaamsvloeistof met zichtbare bloedsporen op zit.
- Draag bij het desinfecteren altijd wegwerphandschoenen en was de handen na afloop met water en zeep. Draag ook een wegwerpschort als uw kleding vervuild kan raken met het bloed.
- Desinfecteer alleen met middelen die zijn toegelaten door het Ctgb. Zie de tekst 'Toegelaten desinfecterende middelen voor oppervlakken, materialen en handen' onder dit kader voor meer informatie.
- Gebruik een desinfecterend middel altijd volgens de gebruiksaanwijzing.
- Meng een desinfecterend middel nooit met andere (schoonmaak)middelen. Bij het mengen kunnen giftige stoffen ontstaan.

Toegelaten desinfecterende middelen voor oppervlakken, materialen en handen

Het College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (Ctgb) beoordeelt of een desinfecterend middel goed werkt en veilig is. Ook stelt het Ctgb vast waarvoor het gebruikt mag worden. Een middel kan bijvoorbeeld alleen geschikt zijn voor het desinfecteren van de handen, en niet voor het desinfecteren van oppervlakken. Daarnaast zijn sommige middelen alleen effectief tegen sommige bacteriën, terwijl andere middelen ook virussen kunnen doden.

Middelen die door het Ctgb zijn toegestaan, zijn te herkennen aan een N-code op de verpakking (4 tot 5 cijfers gevolgd door '-N', bijvoorbeeld: 12345 N). Daarnaast moet de fabrikant op de verpakking melden waarvoor het middel gebruikt mag worden.

Middelen die zijn toegelaten, staan ook op de website van het Ctgb. Hoe u deze middelen op de website kunt vinden, staat in paragraaf 7.2. Op de website van het Ctgb is voor elk toegelaten middel het 'Actueel gebruiksvorschrift' opgenomen. In dit gebruiksvorschrift staat waarvoor het middel gebruikt mag worden en tegen welke micro-organismen het effectief is. Ook staat er hoe u het middel moet gebruiken.

- Gebruik alleen een desinfecterend middel dat door het Ctgb is toegestaan. Controleer in het actueel gebruiksvorschrift dat het middel:
 - geschikt is voor het 'materiaal' (bijv. handen, harde oppervlakken) dat u wilt desinfecteren; en

- effectief is tegen de micro-organismen die u wilt doden.
Wilt u een oppervlak desinfecteren dat is verontreinigd met bloed? Zorg dan dat uw middel effectief is tegen virussen. Desinfecteert u vanwege een (uitbraak van een) infectieziekte? Bespreek dan met een arts of deskundige infectiepreventie of uw desinfectiemiddel geschikt is tegen de (mogelijke) ziekteverwekker.

Let op: u mag een desinfecterend middel alleen gebruiken voor de toepassingen die in het gebruiksvoorschrift staan beschreven! Zie de onderstaande voorbeelden:

- Voorbeeld 1:
U heeft een desinfecterend middel waarmee u uw handen wilt desinfecteren. In het gebruiksvoorschrift staat alleen beschreven dat het middel geschikt is voor de desinfectie van harde oppervlakken. U mag dit middel dan **niet** voor uw handen gebruiken.
- Voorbeeld 2:
U heeft een desinfecterend middel waarmee u een oppervlak wilt desinfecteren dat bevuild was met bloed. In het gebruiksvoorschrift staat dat het middel effectief is tegen bacteriën, gisten en schimmels. U mag dit middel dan **niet** gebruiken voor de desinfectie van het oppervlak; bij een verontreiniging met bloed heeft u namelijk een middel nodig dat effectief is tegen virussen.

4 Hygiëne bij voorzieningen

In dit hoofdstuk vindt u de eisen aan de bouw en inrichting die nodig zijn om een goede persoonlijke hygiëne, schoonmaak en hygiënische omgang met materialen, producten en afval mogelijk te maken. Informatie en tips over het binnenmilieu en extreme weersomstandigheden, vindt u in de bijlage in hoofdstuk 6.

Hoeveel voorzieningen, zoals toiletten, douches, EHBO-posten, afvalbakken of drinkwaterinstallaties u nodig heeft, is afhankelijk van allerlei verschillende aspecten. Voorbeelden van zulke factoren worden in afzonderlijke paragrafen gegeven.

4.1 Toiletten

Op elk evenement moeten voldoende toiletten aanwezig zijn. Factoren die van belang zijn voor het bepalen van het benodigde aantal toiletvoorzieningen zijn:

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

Let op de volgende eisen:

- Zorg voor voldoende⁵ toiletten met toiletpapier. Bepaal het aantal benodigde toiletten aan de hand van de bovengenoemde factoren. U mag 75% van de herentoiletten vervangen door urinoirs of plaszuilen. Eén plaskruis of plaszuil geldt als vier urinoirs. Ook kunnen plasgoten gebruikt worden. 50 cm plasgoot geldt als één urinoir. Plaats geen of minder urinoirs als u veel kinderen op het evenement verwacht.
- Zorg voor één of meerdere gehandicaptoiletten inclusief faciliteiten.
- Blijven bezoekers overnachten in een ter beschikking gesteld gebouw? Of zit er een kampeerterrein bij uw evenement? Zorg dan voor één toilet per 60 bezoekers.
- 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.

⁵ De Vereniging van EvenementenMakers (VVEM) zal, in samenspraak met evenementenorganisatoren en de sanitair leveranciers, een leidraad gaan opstellen voor de verschillende soorten evenementen (en bezoekersaantallen) met het minimum aantal voorzieningen, op basis van hun ervaringen (best practises). Op het moment van publicatie van deze richtlijn, was deze leidraad nog niet beschikbaar.

- Voer het afvalwater van toiletten, douches, wasbakken en andere huishoudelijke activiteiten af via de bestaande riolering of vang dit op in speciaal daarvoor bestemde opslagtanks (die door een gespecialiseerd bedrijf leeggemaakt moeten worden). Het is verboden om zonder vergunning afvalwater te lozen.

TIPS:

- Zorg voor voldoende spreiding van de toiletvoorzieningen op het evenemententerrein.

- Houd een logboek bij waarin u na elk evenement noteert of er specifieke problemen waren met de sanitaire voorzieningen. Zo kunt u hier een volgende keer op inspelen.

4.2 (Tijdelijke) drinkwatervoorziening

Sommige terreinen hebben bestaande voorzieningen, maar het kan ook voorkomen dat u tijdelijke drinkwatervoorzieningen moet plaatsen die na het evenement weer verwijderd worden. Let bij zowel bestaande als bij tijdelijke drinkwatervoorzieningen op de volgende regels:

- Zorg dat het drinkwater in de waterinstallaties van drinkwaterkwaliteit is.
- 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. Houd er rekening mee dat er een apart Waterwerkblad (1.4 H) is voor tijdelijke drinkwaterinstallaties waaraan u moet voldoen. 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.
- Zorg op de volgende evenementen voor voldoende⁶ gratis drinkwater, bijvoorbeeld door tappunten te plaatsen of flesjes drinkwater te verstrekken:
 - dance-events;
 - evenementen waar deelnemers hoge inspanningen leveren (sportevenement);
 - evenementen waar sprake is van hoge temperatuur (>25 °C).

TIP:

Houd voor de drinkwatervoorzieningen een logboek bij waarin u na elk evenement noteert of er specifieke problemen waren met deze voorzieningen, zodat u hier een volgende keer op kunt inspelen.

⁶ De Vereniging van EvenementenMakers (VVEM) zal, in samenspraak met evenementenorganisatoren en andere deskundigen, een leidraad gaan opstellen voor de verschillende soorten evenementen (en bezoekersaantallen) met het minimum aantal waterpunten, op basis van hun ervaringen (best practises). Op het moment van publicatie van deze richtlijn, was deze leidraad nog niet beschikbaar.

4.3 Meerdaagse evenementen

Bij meerdaagse evenementen wordt er vaak gebruik gemaakt van tijdelijke overnachtingfaciliteiten. Bezoekers of deelnemers kunnen zowel in bestaande gebouwen als op kampeerterrainen overnachten. Naast de algemene regels voor toiletten, douche- en badruimtes, drinkwatervoorzieningen en waterinstallaties, zijn de regels die in deze paragraaf staan beschreven, specifiek van toepassing op evenementen met overnachtingsfaciliteiten.

Tijdelijke kampeerterrainen

Als u gebruik maakt van een veld waar normaal gesproken vee graast, kunnen er risico's zijn op besmetting via uitwerpselen. Daarnaast kan het zijn dat u huisdieren toestaat op het kampeertrein. Zorg dat de eigenaars van huisdieren duidelijke informatie krijgen. Neem daarom de volgende maatregelen:

- Maakt u gebruik van een grasveld waar gewoonlijk vee graast? Breng het vee dan minstens twee weken voordat het evenement plaatsvindt ergens anders onder om de kans op besmetting via dierlijke uitwerpselen te verkleinen. Controleer het veld voorafgaand aan het evenement en verwijder nog eventueel aanwezige uitwerpselen.
- Zijn huisdieren op het kampeertrein toegestaan? Zorg dan dat er geen dierlijke uitwerpselen op het terrein terecht komen. Vermeld dat deze dieren:
 - altijd aan de lijn moeten;
 - niet op het kampeertrein uitgelaten mogen worden;
 - en dat eventuele uitwerpselen direct dienen te worden opgeruimd.

Ter beschikking gestelde gebouwen

In deze gebouwen wordt gebruik gemaakt van bestaande voorzieningen, zoals het geval is in scholen, buurthuizen of sporthallen. Het kan dan voorkomen dat toiletten en waterinstallaties een tijdje niet gebruikt zijn. Zorg daarom dat u van tevoren goed nagaat of alle voorzieningen goed werken en repareer eventuele mankementen voordat het evenement begint.

- Zorg voor ventilatie in de slaapzalen.
- Laat huisdieren niet toe in tijdelijke huisvesting in verband met teken en vlooiën.

Douche- en badruimtes

Als deelnemers ook overnachten op uw evenement is de mogelijkheid om te kunnen douchen of baden noodzakelijk. Hoeveel douches u minimaal moet plaatsen is afhankelijk van het aantal bezoekers of deelnemers. Factoren die van belang zijn voor de berekening van het benodigde aantal douches en wastafels zijn:

- het aantal overnachtende personen;
- de samenstelling van het publiek;
- de aard van het evenement (bijvoorbeeld festival, sportwedstrijd);
- de douchetijden (bijvoorbeeld 24 uur per dag open of korte openingstijden (bijvoorbeeld 09.00 – 12.00 uur of direct na een sportwedstrijd).

Let op de volgende eisen:

- Zorg voor voldoende douches⁷. Bepaal het aantal benodigde douches aan de hand van de bovengenoemde factoren.
- Zorg voor voldoende wastafels⁷. Bepaal het aantal benodigde wastafels aan de hand van de bovengenoemde factoren.
- Plaats afvalbakken bij de wasbakken.

Chemische toiletten

Als er bezoekers zijn met een camper of caravan met een eigen chemisch toilet, dan moeten er voorzieningen zijn voor het legen van deze toiletten.

- Zorg voor minstens één stortplaats met afgesloten afvoersysteem waar chemische toiletten in gelegegd kunnen worden.

TIPS:

- Plaats direct boven (of in de buurt van) de stortplaats een kraan die alleen voor het schoonmaken van chemische toiletten wordt gebruikt.

- Attendeer bezoekers om na gebruik van de stortplaats voor chemische toiletten, de handen te wassen.

4.4 Tijdelijke eetgelegenheden

Op veel publieksevenementen zijn tijdelijke eetgelegenheden aanwezig. U bent vanuit het Warenwetbesluit wettelijk verplicht maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek worden van bedorven eten en drinken. In Hygiëncodes staan voedselveiligheidsmaatregelen die voor alle stadia van voedselverwerking gelden: van het kopen of ontvangen tot het bewaren, het bereiden en het serveren van eten en drinken. Hygiëncodes zijn een praktische uitwerking van de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points; een systeem om de voedselveiligheid te beheersen). Met behulp van een goedgekeurde Hygiëncode kunt u voldoen aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid. Voorbeelden van goedgekeurde en veelgebruikte Hygiëncodes op evenementen zijn de Hygiëncode voor de horeca en de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering. Een overzicht van alle goedgekeurde Hygiëncodes vindt u op de website van de toezichthouder, de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit: www.nvwa.nl.

In hoofdstuk 6 vindt u informatie voor medewerkers en vrijwilligers die werken met eten en drinken op een evenement.

⁷ De Vereniging van EvenementenMakers (VVEM) zal, in samenspraak met evenementenorganisatoren en de sanitair leveranciers, een leidraad gaan opstellen voor de verschillende soorten evenementen (en bezoekersaantallen) met het minimum aantal voorzieningen, op basis van hun ervaringen (best practises). Op het moment van publicatie van deze richtlijn, was deze leidraad nog niet beschikbaar.

- Bepaal volgens welke Hygiëncode(s) er op uw locatie wordt gewerkt. Zorg dat de gekozen code alle voedselprocessen tijdens het evenement dekt.
- Zorg dat iedereen die betrokken is bij voedselprocessen volgens de gekozen Hygiëncode werkt.

Basisprincipes van voedselveiligheid

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

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. Daarom gaan veel regels in de Hygiëncode over de temperatuureisen die voor deze producten gelden.

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. Daarom staan er in de Hygiëncode zowel eisen die gesteld worden aan de persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voedsel als regels gericht op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

Houdbaarheid

Bijna al het voedsel is bederfelijk. Daarom is het controleren en garanderen van de houdbaarheid van producten een belangrijk aspect van voedselveiligheid.

4.5 Medische zorg

De veiligheid op een evenement is belangrijk. De Geneeskundige Hulpverleningsorganisatie in de Regio (GHOR) adviseert gemeenten bij het verlenen van vergunningen voor evenementen. Nadat u een evenement bij de gemeente heeft aangemeld, besluit de GHOR dan ook of er een speciale EHBO-post moet worden ingericht of dat er alleen een aantal EHBO'ers aanwezig moet zijn. De EHBO-organisatie is zelf verantwoordelijk voor de inrichting van de EHBO-post. Daarnaast kan bij dance events worden aangeraden om een EHBD- (Eerste Hulp Bij Drugsgebruik) in te richten.

Lees de 'Landelijke handreiking geneeskundige advisering publieksevenementen' voor meer informatie over de rol van de GGD en de GHOR. De handreiking is gratis te downloaden en kunt u vinden op internet door de titel in te vullen in een online zoekmachine.

Hygiëne op de EHBO-post

Wanneer op een evenement een EHBO-post aanwezig is, dan moet deze zo zijn ingericht dat het medisch handelen hygiënisch kan worden uitgevoerd. De volgende minimale eisen zijn van toepassing:

- Voorzie de EHBO-post van stromend drinkwater (onder andere om de handen te kunnen wassen).
- Zorg voor voldoende licht in de EHBO-post.
- Zorg dat er een apart toilet beschikbaar is voor de medewerkers en bezoekers van de EHBO-post.

Bestrijding van infectieziekten

Bij meerdaagse evenementen bestaat er een grotere kans dat infectieziekten uitbreken. Als organisator kunt u 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:

- Stel de regionale GGD ervan op de hoogte als er onder uw bezoekers of medewerkers 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 u moet nemen. Als er inderdaad een infectieziekte is uitgebroken zal er een GGD-protocol in werking treden.

5 Hygiëne bij activiteiten

Er worden verschillende soorten evenementen georganiseerd, waarbij ook verschillende activiteiten van toepassing kunnen zijn. In dit hoofdstuk staan enkele activiteiten beschreven die kunnen voorkomen op een evenement. Als er activiteiten worden georganiseerd, die niet in deze richtlijn zijn beschreven, maar waar toch hygiënerisico's kunnen zijn, dan is het de verantwoordelijkheid van de organisator om bijpassende richtlijnen te zoeken of advies in te winnen bij de GGD.

5.1 Wateractiviteiten

Tijdens evenementen kunnen er activiteiten op en in het water plaatsvinden. U kunt hierbij denken aan een nieuwjaarsduik, zwemtochten in kanalen of survivalsfevenementen. Hierbij kan gebruikt worden gemaakt van zwembaden of natuurwater.

Zwembaden

Maakt u gebruik van een bestaand zwembad dan is de exploitant van een zwembad verantwoordelijk voor de waterkwaliteit en de hygiëne. De Omgevingsdienst (OD) in uw regio controleert de bestaande (vaste) zwembaden in uw regio en handhaaft daar waar nodig.

Plaats u als organisatie een tijdelijk zwembad of een whirlpool, dan bent u als organisatie verantwoordelijk voor de kwaliteit van het water. Is het tijdelijk (zwem)bad dieper dan 0,5 meter en heeft het een wateroppervlakte van minimaal 2 m², dan zijn de eisen uit de Wet Hygiëne en Veiligheid Badinrichtingen en Zwemgelegenheden (WHVBZ) en het bijbehorende besluit (BHVBZ) van toepassing.

Let bij tijdelijke (zwem)baden dieper dan 0,5 meter en met een minimaal wateroppervlak van 2 m² op het volgende:

- Voldoe aan de relevante eisen uit de Wet Hygiëne en Veiligheid Badinrichtingen en Zwemgelegenheden (WHVBZ) en het bijbehorende besluit (BHVBZ).
- Voldoe aan de normen uit bijlage I van het besluit BHVBZ⁸, voor het toetsen van het zwem- en badwater.

TIP:

Zie voor meer informatie over zwembadwater de website van de Rijksoverheid:

<http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/waterkwaliteit/kwaliteit-zwemwater/swembaden>.

Neem bij kleinere, tijdelijke zwembaden en whirlpools de volgende hygiënemaatregelen:

⁸ Bijlage I. Normen voor zwem- en badwater, in badinrichtingen, ingericht voor het zwemmen of baden anders dan in oppervlaktewater, als bedoeld in artikel 2 van het besluit.

- Gebruik alleen een bad met een glad oppervlak, zodat het goed schoon te maken is.
- Maak het bad voordat u het de eerste keer in gebruik neemt schoon. Zorg dat er geen schoonmaakmiddel achterblijft.
- Vul het bad met drinkwater. Ververs water zonder toegevoegd ontsmettingsmiddel dagelijks. Wilt u een ontsmettingsmiddel toevoegen? Gebruik dan alleen een middel dat hiervoor is toegelaten door het Ctgb en volg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.
- Verwijder zichtbaar vuil minimaal dagelijks.
- Maak het bad na het legen schoon en desinfecteer het vervolgens met een middel dat hiervoor is toegelaten door het Ctgb. Zie paragraaf 3.4.
- Voer de controle van het zwemwater en de werking van een eventuele filterinstallatie twee maal per dag uit en registreer de meetresultaten in een logboek.

Natuurwater

Voor het natuurwater zijn er officiële zwemwaterlocaties vastgesteld. Deze locaties worden door de Omgevingsdienst (OD) van uw regio maandelijks gecontroleerd. Maakt u gebruik van zo'n locatie, dan kunt u van 1 mei tot 1 oktober een zwemadvies en een profiel van de desbetreffende locatie opvragen via de website www.zwemwater.nl.

Activiteiten in natuurwater buiten het vastgestelde zwemseizoen of op een niet aangewezen zwemwaterlocatie kunnen een gezondheidsrisico vormen. Raadpleeg hiervoor de OD uit uw regio.

Neem de volgende maatregelen wanneer er op uw evenement wordt gezwommen in natuurwater:

- Maak bij zichtbare of vastgestelde vervuiling van het water geen gebruik van het water of wijs het publiek op de mogelijke gezondheidsrisico's.

TIP:

Neem contact op met de waterkwaliteitsbeheerder (Rijkswaterstaat, de provincie of een waterschap), om een beeld te krijgen van de waterkwaliteit en mogelijke bronnen van verontreiniging van het wateroppervlak dat u wilt gebruiken. Er kan dan extra onderzoek naar de kwaliteit van het water worden gedaan.

5.2 Activiteiten met dieren

Zijn er dieren op het evenement? Dan kunnen er extra risico's zijn. Dieren kunnen namelijk allerlei ziekteverwekkers met zich meedragen zonder zelf ziek te zijn. Door het aaien en knuffelen van dieren worden deze ziekteverwekkers gemakkelijk overgebracht, bijvoorbeeld via stukjes voedsel of mest die in de vacht blijven plakken. Infectieziekten die specifiek van dieren naar mensen worden overgedragen, heten zoönosen.

Gezonde dieren

Om medewerkers en bezoekers van uw evenement zo goed mogelijk tegen infectieziekten te beschermen, is het belangrijk dat dieren gezond zijn. Worden er toch dieren ziek op uw evenement, dan moet u het risico op besmetting naar andere dieren en mensen zo klein mogelijk maken. Om dit te doen, gelden de volgende maatregelen:

- Houd een logboek bij waarin het volgende staat:
 - De aantallen en soorten dieren met (indien van toepassing) identificatiekenmerken en informatie over de gekregen vaccinaties.
 - Aan- en afvoer van de dieren en bijbehorende data.
 - Bijzonderheden m.b.t. eventuele ziekten van de dieren.
 - Controle door de dierenarts, bevindingen en eventueel ingestelde therapie.
- Voorkom dat bezoekers in contact kunnen komen met dode of zieke dieren.
- Hanteer een juist hygiënebeleid m.b.t. uitbraak van ziektes:
 - Zet verdachte dieren in quarantaine.
 - Schakel een dierenarts in bij verdenking bij een uitbraak van ziektes.
 - Reinig en ontsmet/steriliseer besmette materialen.
 - Maak de uitbraak duidelijk kenbaar en informeer de bezoekers.
 - Stel uw medewerkers op de hoogte van de maatregelen.

Specifieke regels voor vogels

De papegaaienziekte (psittacose) is een van de bekendste ziekten die overdraagbaar zijn van vogels op mensen. Deze ziekte wordt veroorzaakt door de bacterie *Chlamydia psittaci*. Mensen die ziek worden, kunnen verschillende klachten hebben, zoals een griepachtig ziektebeeld met koorts, of een ernstige longontsteking. Behandeling gebeurt met antibiotica.

Vogels die mogelijk met *C. psittaci* geïnfecteerd zijn kunnen ziekteverschijnselen vertonen zoals lusteloosheid, gewichtsverlies, verminderde eetlust, diarree en ademhalingsproblemen als hoesten, niezen en een grote neusslijmproductie. Vogels scheiden *C. psittaci* uit via ontlasting, oogvocht en neusslijm. Dit kan ook gebeuren als vogels zelf geen klachten hebben. Mensen kunnen besmet raken wanneer ze deze bacteriën inademen. Dit gebeurt bijvoorbeeld wanneer stof besmet met *C. psittaci* door de lucht dwarrelt (bijvoorbeeld via strooisel uit vogelkooien). Vooral in gevangenschap gehouden vogels zoals kromsnavel, duiven en pluimvee dragen de ziekte over op mensen.

In Nederland krijgen mensen regelmatig psittacose na een bezoek aan een vogelevenement. Omdat vogels door stress meer bacteriën kunnen uitscheiden, moet u bij evenementen met vogels maatregelen nemen om het risico op verspreiding van *C. psittaci* te verkleinen. Zo beschermt u mensen én gezonde vogels.

- Laat alleen gezonde, schone vogels toe op het evenement. Zonder een zieke vogel meteen af van het publiek.
- Spreek met de eigenaren van de vogels af dat zij het u melden als bij een vogel kort na het evenement de papegaaizenziekte wordt geconstateerd.
- Wordt er tijdens of kort na uw evenement een ongebruikelijk aantal vogels ziek, en passen de verschijnselen bij psittacose? Meld dit dan aan de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Adviseer de eigenaren contact op te nemen met de dierenarts.

TIPS:

- Laat u bij de organisatie van het evenement adviseren door een deskundige vogeldierenarts, bijvoorbeeld over het nemen en inzenden van monsters.

*- Laat op uw evenement alleen kromsnavels toe die het afgelopen half jaar negatief zijn getest op *C. psittaci*.*

Bouw en inrichting van dierverblijven

Dierverblijven zijn aan specifieke bouw- en inrichtingseisen verbonden. Dit is niet alleen belangrijk voor de dieren, maar ook voor bezoekers, zij kunnen ziek worden door direct contact met dieren en hun mest.

Let op de volgende algemene eisen:

- Zorg dat de bodem van dierverblijven glad en afwasbaar is.
- Richt vogelverblijven zó in dat ze goed schoon te houden zijn, zorg voor voldoende ventilatie en vermijd de verspreiding van stof.
- Plaats een wastafel met stromend water, een zeepdispenser, wegwerphanddoekjes en een afvalbak in de directe omgeving van de dierverblijven, waar bezoekers, eigenaren en werknemers hun handen kunnen wassen na contact met dieren.
- Maak voldoende ventilatieopeningen, of zorg dat ramen open kunnen en direct in contact staan met de buitenlucht.
- Plaats drinkbakken buiten bereik van bezoekers.
- Laat bezoekers niet in de buurt van mest of dierlijk afval komen.
- Plaats geen eettafels dichtbij de dierverblijven.
- Zorg voor speciale uitlaatplekken voor dieren zonder vast verblijf (zoals honden en katten).

Schoonmaak van dierverblijven

Op evenementen waar ook dieren zijn, kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijk via mest en voerbakken verspreiden. Het is daarom belangrijk dat dierverblijven goed worden schoongehouden:

- Zorg voor voldoende dierenverzorgers die verantwoordelijk zijn voor de schoonmaak en hygiëne van dierverblijven.
- Stel een schoonmaakbeleid op voor de dierverblijven. Hier moeten in ieder geval de volgende punten in staan:
 - Was de handen regelmatig.
 - Draag beschermende werkkleding met laarzen en handschoenen. Treedt er stofvorming op bij het schoonmaken? Draag dan ook een mondneusmasker.
 - Verwijder strooisel, mest en voerresten minimaal dagelijks.
 - Voorkom dat er mest ligt op de paden en plaatsen waar bezoekers rondlopen.
 - Voorkom dat er na het schoonmaken grote plassen water achterblijven.

TIP:

Zorg dat dieren zelf schoon zijn; als de vacht, veren of haren van dieren bevuild zijn met mest kunnen bezoekers hier ziek van worden.

Informatie voor bezoekers

Omdat dieren veel ziekteverwekkers met zich mee dragen is het belangrijk dat u bezoekers op de hoogte stelt van de regels omtrent de aanwezige dieren.

- Geef bezoekers in ieder geval de volgende informatie:
 - Was uw handen:
 - na het aaien van dieren;
 - vóór en na het eten;
 - voordat u het gezicht aanraakt.
 - Eet en drink niet in en rond de dierverblijven.
 - Bent u zwanger? Houdt u rekening met het volgende:
 - U kunt tijdens uw zwangerschap beter niet in de geitenwei en in de stallen komen. Geiten en schapen kunnen de parasiet toxoplasmose (ook wel bekend van de kattenbak), maar ook andere ziektekiemen bij zich dragen.
 - In het voorjaar worden er weer jonge geitjes en lammetjes geboren. Deze periode vormt voor zwangere vrouwen een extra risico. Wij adviseren u om niet in de kraamstal te komen.
 - Wij adviseren u om de geiten en schapen niet te aaien en contact met de mest, stro en voer vermijden.
 - Vermijd ook contact met mest van andere dieren.

- Zijn er vogels op uw evenement of organiseert u een specifiek vogelevenement? Informeer uw bezoekers over de papegaaienziekte, door uit te leggen:
 - hoe mensen de ziekte oplopen en welke ziekteverschijnselen er zijn (zoals griepachtige klachten met koorts of ernstige longontsteking);
 - dat bezoekers met deze ziekteverschijnselen binnen vier weken na het evenement naar de huisarts moeten. Benadruk dat ze de huisarts melden dat ze bij een vogelevenement zijn geweest.

TIP:

Lees ook de adviezen van de Vereniging Samenwerkende Kinderboerderijen Nederland (www.kinderboerderijen.nl).

5.3 Schuimparty's

Bij schuimparty's wordt schuim in een bad of in de ruimte gespoten waar bezoekers in kunnen spelen en dansen. Omdat ziekteverwekkers zich snel kunnen verspreiden in de vochtige laag schuim, zijn er extra eisen verbonden aan dit type feesten.

- Maak het bad of de ruimte voor gebruik goed schoon.
- Maak een schuimbad minimaal dagelijks schoon en desinfecteer het vervolgens met een middel dat hiervoor is goedgekeurd door het Ctgb. Zie paragraaf 3.4.

TIP:

Gebruik alleen schuim dat speciaal bedoeld is voor schuimparty's. Gebruik dus geen (blus)schuim van de brandweer. Dit schuim is gericht op het wegnemen van zuurstof waardoor bezoekers ongezien kunnen stikken als ze onder het schuim terecht komen.

Informatie voor bezoekers

Op schuimparty's kan de temperatuur hoog oplopen, en omdat mensen dicht op elkaar dansen in het schuim kunnen infectieziekten sneller worden overgebracht. Hierdoor is er bijvoorbeeld ook een groter risico op huidinfecties.

- Geef bezoekers in ieder geval de volgende informatie:
 - Doe niet mee aan de schuimparty wanneer je een beschadigde huid hebt.
 - Ga naar de huisarts als je na het bezoek aan de schuimparty last krijgt van huidirritaties.

5.4 Seksuele en erotische handelingen

Tijdens seksuele en erotische handelingen is er veel lichamelijk contact. Chlamydia, syfilis, hepatitis B en aids zijn voorbeelden van seksueel overdraagbare aandoeningen (soa's) die men hierbij kan oplopen.

Heeft u een evenement waarbij seksuele of erotische handelingen onderdeel van het programma zijn en waaraan bezoekers kunnen deelnemen? Dan moet u maatregelen nemen om deze infectierisico's te verkleinen. U vindt deze maatregelen in de Hygiënerichtlijn voor seksbedrijven van het LCHV.

- Voldoe aan de Hygiënerichtlijn voor seksbedrijven wanneer bezoekers als onderdeel van uw evenement deel kunnen nemen aan seksuele of erotische handelingen.

Informatie voor bezoekers

Omdat seksuele en erotische handelingen extra risico's met zich mee kunnen brengen voor bezoekers die hieraan deelnemen is het belangrijk dat u bezoekers informeert over deze risico's.

- Beoordeel of het geven van voorlichting over SOA gewenst is en op welke manier (bijvoorbeeld via folders, een stand (van SOA-sense), filmpjes of slides).

5.5 Tatoeëren en piercen

Op evenementen wordt weleens de mogelijkheid geboden om een piercing of tatoeage te laten zetten. Het is vaak onrealistisch om dit net zo hygiënisch en veilig uit te voeren als in een tatoeage- of piercingstudio. Dit komt omdat er bepaalde basisaspecten niet aanwezig (kunnen) zijn, zoals een schone rustige werkruimte met wastafel. Om deze redenen is sinds 1 juni 2007 de Warenwetregeling vrijstelling vergunningsplicht tatoeëren en piercen van kracht.

Vrijstelling vergunningplicht op evenementen

Een vergunning wordt verleend voor het gebruik van tatoeage- of piercingmateriaal in een behandelruimte. Een toegekende vergunning geldt dus niet voor andere locaties. Voor het tatoeëren of piercen op een evenement, zoals een beurs, conventie of markt is daarom een vrijstelling van de vergunningplicht nodig. Hiervoor moet u als organisator van het evenement ten minste twee maanden van tevoren schriftelijk bij de regionale GGD melden dat er iemand komt tatoeëren of piercen.

Vrijstelling aanvragen

Vraag de vrijstelling twee maanden vóór de aanvang van het evenement aan bij de plaatselijke GGD. Gebruik hiervoor het 'meldingsformulier evenementen waar getatoeëerd en gepiercet wordt'. Deze kunt u downloaden op www.lchv.nl. De plaatselijke GGD zal na ontvangst van het meldingsformulier controleren of uw evenement aan alle voorwaarden voldoet en daarmee onder de vrijstellingsregeling valt. Is dit niet het geval, dan mogen er **geen** tatoeages of piercings worden gezet. De Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) controleert dit en legt bij overtredingen boetes op (één boete per tatoeëerder of piercer die op uw evenement aan het werk is). De NVWA kan verder monsters nemen van kleurstoffen, controleert etiketten en kijkt of ondernemers een geldige vergunning hebben.

De vrijstelling van de vergunningsplicht geldt alleen als aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- de locatie waar getatoeëerd en gepiercet wordt is overdekt en is voorzien van een verhard en afwasbaar vloeroppervlak;
- het evenement duurt maximaal zeven opeenvolgende dagen;
- het evenement wordt niet aansluitend op een ander tatoeage- of piercingevenement gegeven;
- er zitten minimaal zes maanden tussen dit evenement en een ander soortgelijk evenement dat u op dezelfde locatie heeft georganiseerd;
- u heeft het evenement twee maanden vóór aanvang schriftelijk gemeld bij de GGD;
- de aanwijzingen van de GGD ter bescherming van de volksgezondheid worden opgevolgd.

- Voldoe aan de bovengenoemde voorwaarden om een vrijstelling vergunningplicht te krijgen.
- Zorg dat er gewerkt wordt volgens de Hygiënerichtlijnen voor Tatoeëren, PMU en/of Piercen.

Door aan bovenstaande normen te voldoen, minimaliseert u de infectierisico's die verbonden zijn aan het tatoeëren of piercen op een evenement, en mogen er tatoeages of piercings worden gezet. De GGD kan het evenement bezoeken om te controleren of er volgens de Hygiënerichtlijnen voor Tatoeëren, PMU en/of Piercen gewerkt wordt.

5.6 Overige activiteiten

Bij evenementen kunnen soms activiteiten voorkomen waarvoor (nog) geen richtlijn is opgesteld, maar waar toch hygiënerisico's kunnen zijn, bijvoorbeeld omdat het iets nieuws is. Voor deze activiteiten geldt, dat het de verantwoordelijkheid van de organisator is om passende maatregelen te zoeken of advies in te winnen bij de GGD.

- Zorg voor goede hygiënemaatregelen indien er activiteiten plaatsvinden die niet in de Hygiënerichtlijn voor Evenementen beschreven staan maar wel een risico kunnen zijn.

6 Schoonmaakschema's en printklare instructies

In dit hoofdstuk vindt u schoonmaakschema's en printklare werkinstructies voor het wassen en desinfecteren van de handen. Ook vindt u in dit hoofdstuk het scoreformulier voor het vaststellen van een infectierisico op uw evenement. De schema's en instructies zijn op losse pagina's geplaatst, zodat u ze eenvoudig kunt uitprinten. Hang ze direct op voor uw werknemers, bijvoorbeeld bij wastafels of in een schoonmaakkast.

Schoonmaakschema's

Hieronder staat per ruimte aangegeven hoe vaak en op welke manier verschillende oppervlakken en materialen moeten worden schoongemaakt. Ook is er een schema toegevoegd voor de omgang met schoonmaakmaterialen. U mag natuurlijk vaker schoonmaken dan in deze schema's is aangegeven. Doe dit bijvoorbeeld wanneer een oppervlak of materiaal zichtbaar vervuild is. Minder vaak of op een andere manier schoonmaken, mag alleen met een goede reden (bijvoorbeeld omdat een ruimte bijna nooit wordt gebruikt).

Wilt u deze schema's aanpassen aan uw situatie? Ga dan naar www.lchv.nl. Hier kunt u de schoonmaakschema's downloaden als Word-document.

TIP:

Vink de schoonmaakwerkzaamheden af. Hierdoor ziet u snel wat er nog moet gebeuren. Dit is vooral handig als er door verschillende personen wordt schoongemaakt.

Algemeen			
Onderdelen	dagelijks	wekelijks of indien nodig vaker	Opmerkingen
afvalbakken	●		
afvalzakken	●		leggen en vervangen; sluit zakken goed en bewaar ze in afvalcontainers, op een aparte opslagplaats
dierverblijven	●	●	voerbakken dagelijks verversen; hokken, kattenbakken, kooien etc., 1 à 2 keer per week schoonmaken (afhankelijk van het aantal dieren)
etensresten	●		na iedere maaltijd opruimen en dagelijks in afsluitbare gft-containers afvoeren; plaats geen afval naast afvalcontainers; houd de opslagplaats schoon
meubilair: tafels, stoelen, banken	●		horizontale vlakken
(mobiele) ventilatie			ventilatioorosters na afloop evenement schoonmaken en mechanische ventilatie controleren
papier, karton en overig afval	●	●	in afsluitbare afvalcontainers bewaren; wekelijks of na afloop afvoeren
vloeren (hard)	●		vegen, schrobben en nat dweilen
vloeren (tapijt en inloopmatten)	●		stofzuigen, eventueel laagpolige tapijten vochtig (stoom)reinigen

Keuken			
Onderdelen	dagelijks	wekelijks of indien nodig vaker	Opmerkingen
aanrecht, kranen en gootsteen	●	●	dagelijks schoonmaken, wekelijks aanslag verwijderen met periodieke ontkalker
afzuigkap		●	buitenkant schoonmaken, filters in de vaatwasmachine
friteuse	●		binnen- en buitenkant na gebruik ook ontvetten
keukenkastjes	●	●	dagelijks kastdeurtjes en wekelijks binnenkant kastjes en bovenkant kastjes nat schoonmaken
koelkast		●	binnen- en buitenkant, ook diepvriesvak en producten op houdbaarheid controleren
kookplaten	●		
losse keukenmaterialen	●		na gebruik handmatig met afwasmiddel of in de vaatwasmachine op 60 °C wassen
magnetron, grill en oven	●		
meubilair (tafels, stoelen)	●		
vloer	●		stofzuigen en dweilen

Sanitair			
Onderdelen	dagelijks	wekelijks of indien nodig vaker	Opmerkingen
afvoerputjes	●	●	vervuiling (haren) verwijderen
douches	●	●	schoonmaken, zeepresten verwijderen en ontkalken
deurklinken	●	●	
lichtschakelaars	●	●	
tegels rondom toilet	●	●	schrobben
tegel	●	●	tegels rondom het toilet schrobben, tegelwanden nat schoonmaken
toiletdeur	●	●	zichtbaar vuil verwijderen en wekelijks of bij afloop evenement nat schoonmaken
vloeren	●	●	dagelijks nat schoonmaken, wekelijks schrobben
wasmachine en -droger	●	●	
wastafels, kranen en overig sanitair	●	●	dagelijks nat schoonmaken, wekelijks ontkalken
toiletpapier	●	●	tijdig aanvullen
toilet	●	●	dagelijks binnen- en buitenkant nat schoonmaken, wekelijks ontkalken
zeepdispensers	●	●	nooit bijvullen; voorraadfles vervangen als oude leeg is en dispenser dan schoonmaken

Schoonmaakmaterialen			
Onderdelen	dagelijks	wekelijks of indien nodig vaker	Opmerkingen
bezems, trekkers	●		aangekleefd vuil verwijderen, ophangen in opslag
dweilen, moppen	●		weggoeien na gebruik of dagelijks wassen met totaalwasmiddel volgens wasvoorschrift; drogen in droogtrommel
emmers	●		na gebruik schoonspoelen met heet water en daarna goed laten drogen
kunststofborstels	●		na gebruik uitspoelen met heet water, uitslaan en ophangen met de borstelkop naar beneden
materiaalwagen		●	
microvezeldoeken	●		na gebruik op minstens 60 °C wassen zonder wasverzachter, droog bewaren
sopdoeken	●		na gebruik op minstens 60 °C wassen
sproeiflacons	●		na gebruik legen, omspoelen en drogen
stofdoeken (stofbindend en vochtig)	●		na gebruik wassen met een totaalwasmiddel volgens wasvoorschrift; drogen in droogtrommel
stofwisser	●		wisdoekjes eenmalig gebruiken; stofwisser schoonmaken na gebruik en ophangen
stofzuiger	●		aangekleefd vuil van stofzuigermond na gebruik verwijderen; stofzuigerzak tijdig verwisselen, stoffilter tijdig verwisselen
toiletborstel	●		na gebruik naspoelen en indien nodig vervangen

Werkwijze microvezeldoeken

Tegenwoordig wordt er steeds meer gebruik gemaakt van microvezeldoeken. Doordat de vezels in deze doeken zijn gesplitst, hebben microvezeldoeken een veel groter oppervlak dan katoenen schoonmaakdoeken. Zo kunnen microvezeldoeken vuil en ziekteverwekkers veel beter opnemen dan gewone schoonmaakdoeken. Bovendien raspen de vezels het vuil los, waardoor u vlekken gemakkelijker verwijdert. Microvezeldoeken werken alleen beter dan gewone schoonmaakdoeken, wanneer u zich houdt aan de onderstaande punten. Doet u dit niet, dan zijn microvezeldoeken even effectief als de gewone doeken.

- Gebruik de microvezeldoeken altijd zonder schoonmaakmiddelen. Wijk hier alleen van af als de leverancier dit aangeeft.
- Wilt u de doeken vochtig gebruiken? Maak ze dan vlak voor gebruik licht vochtig onder de kraan of met het middel dat de leverancier voorschrijft. Leg de doeken niet in een emmer water. Hierdoor nemen ze direct hun maximale hoeveelheid aan vocht op en verliezen ze hun reinigende werking.
- Vouw de doeken voor gebruik een aantal keer dubbel, zodat er meerdere vlakken ontstaan. Gebruik een nieuw, schoon vlak zodra de werking minder wordt.
- Stop vuile microvezeldoeken direct in de was; spoel ze tussentijds niet uit. *Microvezeldoeken trekken vuil zó goed aan dat handmatig uitspoelen geen zin heeft. Alleen in de wasmachine wordt een vuile doek weer schoon.*
- Was de doeken met een vloeibaar wasmiddel op minimaal 60 °C. Laat ze vervolgens drogen. Gebruik geen korrelig waspoeder of wasverzachter; hierdoor nemen de doeken vocht en vuil minder goed op.
- Droog gewassen microvezeldoeken volgens de gebruiksinstructie. Let op: niet alle microvezeldoeken kunnen in de droogtrommel. Berg de doeken nooit vochtig op; hierdoor kunnen ziekteverwekkers uitgroeien.

Werkwijze handen wassen of desinfecteren

- Was uw handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vuil zijn. Gebruik dan geen handdesinfecterend middel. Door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Zijn uw handen niet zichtbaar vuil? Dan mag u kiezen of u uw handen wast of desinfecteert. De handen worden voldoende schoon als u alleen wast of desinfecteert.
- **Was uw handen zo:**
 - Maak uw handen nat.
 - Breng vloeibare zeep uit een dispenser aan op uw handen.
 - Wrijf de zeep minimaal 10 seconden goed uit. Wrijf ook uw duimen, vingertoppen, polsen en de huid tussen uw vingers in.
 - Spoel de zeep af.
 - Droog uw handen en polsen met een wegwerpdoekje.
 - Heeft u geen *no-touch* kraan? Sluit dan de kraan met uw elleboog of het wegwerpdoekje.
 - Gooi het doekje weg.



- **Desinfecteer uw handen zo:**

- Zorg dat uw handen droog zijn. Vocht verdunt het handdesinfecterende middel, waardoor deze onvoldoende werkt.
- Neem zoveel handdesinfecterend middel dat het kuiltje van uw hand is gevuld.
- Wrijf uw handen hier helemaal mee in. Neem ook uw duimen, vingertoppen, polsen en de huid tussen uw vingers mee.
- Zorg dat uw handen zo lang nat blijven door het middel als door de fabrikant is voorgeschreven. Pas dan zijn de ziekteverwekkers gedood.



Informatie voor medewerkers die werken met eten en drinken

Als u door uw werkzaamheden op een evenement in aanraking komt met eten en drinken is het belangrijk dat u zich houdt aan de hygiëneregels. Tijdens het bewaren, bereiden en serveren van gerechten kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijke verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden. Let dus op uw persoonlijke hygiëne, was uw handen regelmatig en houdt rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken.

- Let op dat u tijdens de werkzaamheden:
 - geen hand- of polssieraden draagt;
 - wondjes aan handen afdekt;
 - verzorgde en schone (baard)haren heeft;
 - schone werkkleding draagt;
 - schone kookspullen gebruikt;
 - eten niet met de blote handen aanraakt;
 - koksdoeken alleen gebruikt als pannenlappen voor hete pannen en borden;
 - **niet** rookt, **niet** eet en **geen** kauwgom kauwt.

Handen wassen

Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. De handen krijgt u schoon door ze te wassen met water en zeep of ze in te wrijven met een handdesinfecterend middel.

- Was uw handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vies zijn. Gebruik dan geen handdesinfecterend middel; door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Maak uw handen schoon:
 - voor en na **elke** nieuwe reeks handelingen;
 - als ze zichtbaar vuil zijn;
 - na een toiletbezoek;
 - voor en na het eten;
 - na het aanraken/ontvangen van geld;
 - na contact met dieren;
 - na het uittrekken van handschoenen;
 - na schoonmaakwerkzaamheden;
 - na contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;
 - 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 mis gaan. Ziekteverwekkers kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen. Dit kan gebeuren als producten bedorven zijn, maar dat hoeft niet altijd. Houd u tijdens de bereiding van eten en drinken aan de volgende regels:

- Bewaar koelverse producten in de koeling (max. 7 °C en pluimvee max. 4 °C).
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.
- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- 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 bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (max. 7 °C).
- Verhit rauwe producten tot een temperatuur boven de 75 °C.
- Warm maaltijden op tot een temperatuur boven de 60 °C.
- Serveer warme gerechten bij minimaal 60 °C en koude gerechten bij maximaal 7 °C. Heeft u geen (goede) koelvoorzieningen in de uitgifte? Gebruik dan de tweeuursregeling ongekoeld aanbieden. De voorwaarden hiervoor vindt u in de Hygiëncode.
- Download de barbecuewijzer van het Voedingscentrum (www.voedingscentrum.nl) voor meer informatie over veilig barbecueën.

Informatie voor bezoekers van evenementen met vogels

Papegaaienziekte

Wat is de papegaaienziekte?

De papegaaienziekte is een infectieziekte die van vogels op mensen kan worden overgedragen. Deze ziekte wordt veroorzaakt door een bacterie. Vogels kunnen de bacterie ook uitscheiden als ze zelf geen klachten hebben. Andere namen voor de papegaaienziekte zijn psittacose en ornithose. De ziekte komt niet alleen voor bij papegaaien; andere vogels kunnen er ook mee besmet zijn.

Wat zijn de ziekteverschijnselen?

De ziekte ontstaat meestal ongeveer tien dagen na besmetting. In de meeste gevallen veroorzaakt de bacterie een ontsteking van de longen. Hierbij heeft de patiënt last van langdurig hoge koorts met koude rillingen, hevige hoofd- en spierpijnen (voornamelijk in de rug en nek) en (soms) droge hoest. Het kan ook voorkomen dat de patiënt nauwelijks klachten heeft. Een klein aantal patiënten heeft last van buikpijn, braken of diarree. Een enkele keer ontstaat er huiduitslag. De ziekte kan, bij ouderen die niet worden behandeld, ernstiger verlopen. In uitzonderlijke gevallen kan een patiënt overlijden aan de ziekte.

Hoe kun je de papegaaienziekte oplopen?

Je kunt de ziekte oplopen door het inademen van stofdeeltjes in de lucht die besmet zijn met de bacterie. Deze deeltjes ontstaan uit uitgedroogde, besmette vogeluitwerpselen en uitgedroogd vogelsnot en -oogvocht. De kans dat de papegaaienziekte wordt overgedragen van mens op mens is vrijwel uitgesloten. Iemand die de papegaaienziekte heeft doorgemaakt heeft geen blijvende afweer tegen de ziekte. Mensen kunnen de ziekte daarom vaker krijgen.

Kan ik de ziekte tijdens dit evenement oplopen?

Bij dit evenement zijn maatregelen genomen om de verspreiding van besmette stofdeeltjes zoveel mogelijk tegen te gaan. Toch is er altijd een kleine kans dat de bacterie via stofdeeltjes wordt verspreid in de lucht.

Wat moet ik doen als ik ziek word?

Ga naar de huisarts als u binnen vier weken na dit evenement last krijgt van bovengenoemde ziekteverschijnselen. Vertel uw huisarts dat u een vogelevenement heeft bezocht. Als u inderdaad de papegaaienziekte heeft opgelopen, zult u behandeld worden met antibiotica.

Scoreformulier voor het vaststellen van een infectierisico

Dit formulier kan ingevuld worden door zowel de gemeenteambtenaar als de organisatie van het evenement, om te beoordelen waar mogelijk risico's liggen.

Aantal te verwachten bezoekers of deelnemers:	minimaal: maximaal:
Kenmerken van de te verwachten bezoekers of deelnemers: <input type="checkbox"/> ouderen <input type="checkbox"/> zwangeren <input type="checkbox"/> zuigelingen en kinderen tot en met 4 jaar <input type="checkbox"/> chronisch zieken <input type="checkbox"/> mensen die (bovenmatig) alcohol of drugs gebruiken	
Betreft het een meerdaags evenement waarbij gebruik wordt gemaakt van tijdelijke huisvesting of een tijdelijke kampeergelegenheid?	Ja / Nee
Betreft het een evenement waarbij gebruik wordt gemaakt van niet-reguliere horecavoorzieningen of reguliere horecavoorzieningen die tijdelijk zijn uitgebreid?	Ja / Nee
Wordt er gebruik gemaakt van (zwem)baden?	Ja / Nee
Zijn bij het evenement (huis)dieren betrokken?	Ja / Nee
Worden er voor het evenement tijdelijke sanitaire voorzieningen of tijdelijke watervernevelende installaties op het evenemententerrein geplaatst? <input type="checkbox"/> tijdelijke douches <input type="checkbox"/> tijdelijke toiletten <input type="checkbox"/> tijdelijke (binnen)fonteinen <input type="checkbox"/> tijdelijke sproei-installaties / waterkunstwerken <input type="checkbox"/> tijdelijke koelinstallaties of airco's <input type="checkbox"/> tijdelijke zwembaden / whirlpools <input type="checkbox"/> tijdelijke drinkwatervoorziening	Ja / Nee
Betreft het een dance event of soortgelijk evenement?	Ja / Nee
Wordt er getatoeëerd (ook permanent make-up) of gepiercet op het evenement?	Ja* / Nee

* De organisator moet volgens de Warenwetregeling Vrijstelling vergunningplicht tatoeëren en piercen het evenement minimaal twee maanden vóór aanvang schriftelijk aanmelden bij de plaatselijk GGD.

Binnenmilieu

Het binnenmilieu is het milieu in gebouwen en tenten. Een gezond binnenmilieu houdt onder andere in dat de lucht schoon is en dat de temperatuur behaaglijk is.

Het binnenmilieu wordt beïnvloed door een groot aantal factoren. Bijvoorbeeld de temperatuur, de luchtvochtigheid en de hoeveelheid zuurstof in de ruimte. Een gezond binnenmilieu met droge, zuurstofrijke lucht vermindert de kans op hoofdpijn, concentratieproblemen, slaperigheid, allergieën, infecties en andere lichamelijke klachten. Bovendien groeien huisstofmijten en schimmels minder snel in een droge omgeving.

TIP:

Twijfelt u over de kwaliteit van het binnenmilieu omdat er bijvoorbeeld schimmelvorming zichtbaar is of hebben mensen klachten die veroorzaakt kunnen worden door een ongezond binnenmilieu? Dan kan de afdeling medische milieukunde of milieu & gezondheid van uw GGD u advies geven (soms tegen uurtarief).

Luchten en ventileren

De binnenlucht raakt door aanwezigheid van mensen, dieren en bepaalde materialen vervuild met vocht, geurstoffen en andere vervuilingen zoals ziekteverwekkers.

Bij *ventileren* gaat vervuilde lucht naar buiten en komt frisse lucht voortdurend naar binnen. Dit gebeurt bijvoorbeeld door ventilatieroosters open te houden. Of misschien heeft het pand mechanische ventilatie. Hierbij wordt actief lucht weggezogen uit het pand, waardoor verse buitenlucht via ventilatieroosters naar binnen stroomt. Een mechanisch ventilatiesysteem werkt alleen goed als de roosters, ventielen en filters regelmatig worden schoongemaakt (of in het geval van filters van grotere systemen: worden vervangen) en de motor van het ventilatiesysteem jaarlijks en de kanalen vijfjaarlijks worden onderhouden.

Luchten is het korte tijd (ongeveer tien minuten) openzetten van alle ramen en deuren in de ruimte. Hierdoor worden vervuilingen en vocht in de lucht snel afgevoerd naar buiten. Luchten is vooral belangrijk tijdens en na:

- drogen van de was
- koken
- douchen
- een ongewoon groot aantal mensen in uw voorziening.
- klussen in het pand (bijvoorbeeld zagen en verven)
- roken in het pand.

Luchten is geen vervanging voor ventilatie, beide zijn belangrijk.

TIPS:

- Zorg voor een goed werkend ventilatiesysteem. Ventileer alle (verblijfs)ruimtes 24 uur per dag.

- Lucht minstens één keer per dag alle ruimtes. Doe dit bij voorkeur ook tijdens het koken, douchen of als er een ongewoon groot aantal mensen in het pand is.

- Wilt u gebruikmaken van CO₂-kanonnen? Neem dan eerst contact op met de afdeling medische milieukunde of milieu en gezondheid van uw GGD. Door deze kanonnen (of CO₂-jets) stijgt de CO₂-waarde en komen er andere gassen vrij zoals stikstof, die bij hoge concentraties zuurstof verdrijven.

Temperatuur- en vochtbalans

Naast luchten en ventileren is de temperatuur in een ruimte van invloed op de kwaliteit van het binnenmilieu. Een temperatuur van 15 °C of lager bevordert condensvorming, waardoor schimmels en huisstofmijten makkelijker groeien. Bij te hoge temperaturen in het pand kunnen mensen uitdrogingsverschijnselen krijgen.

Extreme weersomstandigheden

Besteed extra aandacht aan de hygiëne als uw evenement plaatsvindt onder extreme weersomstandigheden. Door een hittegolf kunnen koelverse producten bijvoorbeeld sneller bederven en micro-organismen sneller vermeerderen. Maar ook extreme kou kan gevaarlijk zijn. Dan kunnen waterleidingen bevriezen waardoor drink- en watervoorzieningen opeens wegvallen.

TIP:

Ga na welke risico's het weer voor uw evenement met zich mee kan brengen en neem tijdig maatregelen.

7 Extra informatie

7.1 Begrippenlijst

Binnenmilieu	<i>Het binnenmilieu is het milieu in gebouwen en tenten. Het binnenmilieu wordt beïnvloed door een groot aantal factoren. Bijvoorbeeld de temperatuur, de luchtvochtigheid en de hoeveelheid zuurstof in de ruimte.</i>
Biofilm	<i>Een laag micro-organismen omgeven door zelfgeproduceerd slijm. Biofilm is vastgehecht aan een oppervlak of drijft op een wateroppervlak. Legionellabacteriën vermeerderen zich in bepaalde eencellige organismen, protozoa genaamd, die in de biofilm leven.</i>
Ctgb	<i>College voor de toelating van gewasbeschermingsmiddelen en biociden. Het Ctgb beoordeelt op basis van Europese wet- en regelgeving of desinfecterende middelen toegelaten worden op de Nederlandse markt.</i>
Desinfecteren	<i>Desinfecteren is het doden van ziekteverwekkers met een speciaal daarvoor bestemd desinfecterend middel.</i>
FiFo-systeem	<i>First in - First out. De nieuwe producten (met de verste houdbaarheidsdatum) moeten achter de oude producten geplaatst worden.</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Points. HACCP is een systematische aanpak met als doel het identificeren, evalueren en controleren van de gevaren rondom voedselveiligheid gevaren.</i>
Handdesinfecterend middel	<i>Dit middel is bedoeld voor het schoonmaken van handen en bevat een vloeistof die ziekteverwekkers doodt. Als handen niet zichtbaar vuil of plakkerig zijn, kan handalcohol worden gebruikt in plaats van water en zeep.</i>
Lichaamsvloeistoffen	<i>Lichamelijke vloeistoffen zoals ontlasting, urine, bloed, wondvocht, sperma, speeksel of braaksel.</i>
Legionellabeheersplan	<i>In een legionellabeheersplan staan de maatregelen en controles die nodig zijn om de groei van legionellabacteriën te beheersen.</i>
Legionellarisicoanalyse	<i>Een legionellarisicoanalyse laat zien of legionellabacteriën kunnen groeien en vernevelen in de waterinstallatie.</i>
Luchten	<i>Luchten is het korte tijd (ongeveer tien minuten) openzetten van alle ramen en deuren. Hierbij wordt het niet veel kouder, maar is wel alle binnenlucht ververst.</i>

Micro-organismen	<i>Bacteriën, virussen, schimmels, gisten en protozoën zijn micro-organismen. Micro-organismen zijn onzichtbaar voor het blote oog en komen overal voor: op de huid, op meubels en gebruiksvoorwerpen, in de lucht, in water, op en in voedsel. De meeste zijn onschuldig of zelfs nuttig voor de mens, maar sommige micro-organismen kunnen ziekten veroorzaken.</i>
Microvezeldoeken	<i>Microvezeldoekens bestaan uit een weefsel van microscopisch kleine vezels. Samen vormen de vezels een veel groter oppervlak dan de vezels in bijvoorbeeld een katoenen doek. Hierdoor kunnen microvezeldoeken meer vuil absorberen. De vezels bestaan uit materiaal dat vetten goed vasthoudt.</i>
Natte koeltorens	<i>Installaties die onderdeel zijn van de klimaatregulering van een gebouw of worden gebruikt bij het afkoelen van een productieproces. In de koeltoren wordt water verneveld en hierbij kunnen de waterdruppeltjes verspreid worden in de omgeving van de inrichting. Natte koeltorens die gebruikt worden voor de klimaatregulering van een gebouw staan vaak boven op het dak maar ze kunnen ook in het gebouw staan.</i>
Schoonmaken	<i>Schoonmaken is stof en vuil verwijderen, bijvoorbeeld door te stofzuigen of te dweilen.</i>
Soa's en hiv	<i>Soa's zijn seksueel overdraagbare aandoeningen. Voorbeelden van soa's zijn een infectie met hiv, chlamydia, syfilis en gonorrhoe. Hiv staat voor Human Immunodeficiency Virus. Dit is het virus dat aids veroorzaakt. De meeste soa's worden veroorzaakt door bacteriën of virussen.</i>
Ventileren	<i>Bij ventileren komt voortdurend verse buitenlucht binnen, bijvoorbeeld door een rooster of een open raam.</i>

7.2 Ctgb-databanken voor desinfecterende middelen

Hieronder staat hoe u desinfecterende middelen kunt vinden op de website van het Ctgb. Eerst beschrijven we hoe u een overzicht van toegelaten desinfecterende middelen kunt vinden. Hebt u al een desinfecterend middel en wilt u weten of u dit mag gebruiken? Gebruik dan de tweede zoekstrategie.

Onderstaande zoekstrategieën zijn opgesteld in juli 2014. Kloppen de strategieën niet meer en heeft u hulp nodig? Neem dan contact op met het Ctgb, telefoonnummer 0317 – 417 810. Het LCHV is niet verantwoordelijk voor eventuele wijzigingen aan de website van het Ctgb.

1. Zoekstrategie overzicht toegelaten desinfecterende middelen

- Ga naar www.ctgb.nl.
- Kies onder het kopje 'Toelatingen' voor 'Download toegelaten en vervallen middelen'.
- Klik op 'Download overzicht met toegelaten middelen'. Er opent nu een Excelbestand.
- In dit Excelbestand staan alle toegestane middelen. Belangrijke informatie in dit Excel bestand:
 - o In kolom B vindt u de naam van de middelen.
 - o In kolom C staan links naar de actuele gebruiksvorschriften van de desinfecterende middelen. Kopieer een link in uw internetbrowser om het bestand te openen.
 - o In kolom T vindt u welke PT code(s) geldt/gelden voor het middel. De PT-code geeft aan voor welk materiaal het middel geschikt is. Middelen die geschikt zijn voor het desinfecteren van handen hebben een PT01-code ('Biociden voor menselijke hygiëne'). Middelen die geschikt zijn voor materialen en oppervlakken hebben een PT02-code 'Desinfecterende middelen voor privégebruik en voor de openbare gezondheidszorg, alsmede andere desinfectantia'.
- Wilt u een overzicht van alle middelen met een PT01 of PT02 code? Gebruik dan het filtersysteem:
 - o Klik op kolom T om deze te selecteren,
 - o Kies in de werkbalk voor 'Data' of 'Gegevens' selecteer **A-Z ↓**, bevestig 'expand the selection'/'De selectie uitbreiden'.
U heeft nu een overzicht van alle middelen van PT01 onder elkaar staan. Deze wordt gevolgd door PT02 en alle andere codes.

2. Zoekstrategie specifiek desinfecterend middel

Hebt u al een middel en wilt u weten of deze geschikt is? Dan kunt u op de naam van het product zoeken.

- Ga naar www.ctgb.nl.
- Kies onder het kopje 'Toelatingen' voor 'Toelatingen'.
- Achter 'Filter op naam' kunt u (een deel van) de naam van uw product invullen.
- Klik vervolgens op de naam van uw product. Op de pagina die dan opent, staat meer informatie, waaronder een link naar het actuele gebruiksvorschrift.

8 Bronnenlijst

Literatuur

Handreiking Geneeskundige advisering publieksevenementen (2011). GHOR Nederland.
http://www.ghor.nl/kr_rgf/uploaddb/downl_object.asp?atoom=4739&VolgNr=6

Legionellapreventie in leidingwater: Hoofdstuk IIC van het Waterleidingbesluit (2004). Den Haag: Ministerie van VROM.
http://www.infomil.nl/publish/pages/70389/infoblad_hoofdstukiiicvanhetwaterleidingbesluit.pdf

'Modelplan Legionellapreventie in zwembadwater' (2004). Groningen: Ministerie van VROM.
<http://www.google.nl/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=web&cd=1&ved=0CD4QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.npz-nrz.nl%2Fdownload.php%3Ffp%3DModelbeheersplan%2520Legionellapreventie%2520in%2520zwembadwater.pdf&ei=YSsOUH5EMXStAaB2oDgCw&usq=AFOjCNEuxb2tOBjdcmRU>

Oesterholt, F.I.H.M., (2013). *Arbo-Informatieblad 32: Legionella*. Den Haag Sdu Uitgevers.
<https://www.sdu.nl/ai-32-legionella-4e-druk.html>.

'Risico papegaaienziekte moet omlaag' (2011). Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit.
<http://www.vwa.nl/onderwerpen/bacterien-ziekteverwekkers/dossier/zoonosen/nieuwsoverzicht/nieuwsbericht/2012003/risico-papegaaienziekte-moet-omlaag>

Wetten, besluiten en richtlijnen

Besluit hygiëne en veiligheid badinrichtingen en zwemgelegenheden (Bhvbz).
http://wetten.overheid.nl/BWBR0003716/geldigheidsdatum_16-08-2013

Hygiëncode voor de Horeca (2007). Zoetermeer: Bedrijfschap Horeca en Catering.
<http://www.kenniscentrumhoreca.nl/hygiencode>

Hygiënerichtlijnen voor Tatoeëren, PMU en Piercen (2014). Amsterdam: Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid.
http://www.rivm.nl/Documenten_en_publicaties/Professioneel_Praktisch/Richtlijnen/Infectieziekte_n/LCHV_richtlijnen/Tatoeëren_PMU_en_piercen

LCI-Richtlijn Legionellose (2011). Landelijke Coördinatiestructuur Infectieziektebestrijding.
<http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:24790&type=org&disposition=inline>

Wet hygiëne en veiligheid badinrichtingen en zwemgelegenheden (Whvbz).
http://wetten.overheid.nl/BWBR0002660/geldigheidsdatum_11-08-2014

Losse informatie

Legionella: Prioritaire instellingen. Inspectie Leefomgeving en Transport.
http://www.ilent.nl/onderwerpen/leefomgeving/milieu/legionella/prioritaire_instellingen/

NVWA Document Code voor hygiëne op kinderboerderijen in Nederland (2004). Den Haag: Ministeries van VWS en LNV.

<http://www.vwa.nl/onderwerpen/inspectieresultaten/bestand/10549/kinderboerderijen-code-voor-hygiene-op-kinderboerderijen-in-nederland>

NVWA Informatieblad: Waterglijbanen (2006). Den Haag: Nederlandse Voedsel en

Warenautoriteit. <http://www.vwa.nl/actueel/infobladen-voor-bedrijven-en-instellingen/bestand/10336/infoblad-38-waterglijbanen>

NVWA Inspectieresultaat Hygiëne van ballenbakken (2002). Groningen: Nederlandse Voedsel en

Warenautoriteit. <http://vwa.nl/actueel/bestanden/bestand/10865>

NVWA Overzicht HACCP: regelgeving. <http://www.vwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-eten-en-drinken/dossier/haccp/regelgeving>

NVWA Overzicht speeltoestellen: documenten.

<http://vwa.nl/onderwerpen/consumentenartikelen/dossier/speeltoestellen/documenten>

NVWA Overzicht vrijmarkten en evenementen: hygiëne en inrichting in mobiele bedrijfsruimten.

<http://www.vwa.nl/onderwerpen/regels-voor-ondernemers-eten-en-drinken/dossier/vrijmarkten-en-evenementen/hygiene-en-inrichting-mobiele-bedrijfsruimten>

Samenwerkende Drinkwaterinstallaties (2004). 'Waterwerkblad 1.4H: Tijdelijke Waterinstallaties'.

[http://www.infodwi.nl/uploadedFiles/Website/VEWIN/WB%201.4%20H\(2\).pdf](http://www.infodwi.nl/uploadedFiles/Website/VEWIN/WB%201.4%20H(2).pdf)

Vereniging Samenwerkende Kinderboerderijen Nederland: Keurmerk kinderboerderijen.

www.vskbn.nl

Voedingscentrum: webshop. 'Barbecuewijzer: Barbecueën zonder pijn'.

<http://webshop.voedingscentrum.nl/pdf/121.pdf>