

STANDAARDADVIES BIJ KAMPEERONTHEFFING

Onderstaande adviezen zijn gebaseerd op de hygiënerichtlijn voor evenementen van het LCHV.

[Hygiënerichtlijn voor evenementen | RIVM.](#)

SANITAIRE VOORZIENINGEN

PUBLIEKSTERREIN

Voor het aantal bezoekers, deelnemers en medewerkers die gelijktijdig aanwezig zijn moeten op het publieksterrein voldoende sanitaire voorzieningen aanwezig zijn.

Om te berekenen hoeveel toiletten en (handen)wasgelegenheden er nodig zijn voor het aantal bezoekers is een [rekenmodus sanitair evenementen](#) ontwikkeld.

De toiletten moeten beschikken over goede verlichting, ventilatie openingen, toiletpapier en sanitair containers.

De handenwasgelegenheden hebben stromend water, vloeibare zeep, een afvallemmer en papieren wegwerphanddoekjes.

De toiletten moeten regelmatig, volgens planning, worden schoongemaakt.

AFVALWATER

Zorg ervoor dat het afvalwater van toiletten, douches, wasbakken en andere huishoudelijke activiteiten wordt afgevoerd volgens de gemeentelijke regels.

TIJDELIJK (KAMPEER)TERREIN

Indien gebruik wordt gemaakt van een grasveld waar gewoonlijk vee graast, breng dan het vee minstens twee weken voordat het evenement plaatsvindt ergens anders onder om de kans op besmetting via dierlijke uitwerpselen te verkleinen.

Controleer het veld waar gewoonlijk vee graast voorafgaand aan het evenement en verwijder nog eventueel aanwezige uitwerpselen en ander vuil.

BEREIDEN VAN ETEN EN DRINKEN

Houdt tijdens de bereiding van eten en drinken het volgende in acht:

- Was de handen met water en zeep vóór de voedselbereiding en bij het wisselen van handeling.
- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar koelverse producten in de koeling (max. 7 °C).
- Zorg dat koude gerechten maximaal twee uur buiten de koeling blijven: gooi deze gerechten weg als ze na deze twee uur niet zijn opgegeten;
- Houd een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en zijn weggegooid. Zo kunt u aantonen dat deze twee uur niet overschreden wordt.

- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Bereid de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatst. 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 warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C.
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.

