

Hygiënemaatregelen ten tijde van COVID-19 voor Horecavoorzieningen

Om het personeel en de gasten te beschermen is het belangrijk om de juiste hygiënemaatregelen te nemen. Dit verkleint het risico op verspreiding van het coronavirus. Wij hebben de belangrijkste maatregelen op een rijtje gezet. Dit is een overzicht van de belangrijkste aanvullende maatregelen, deze gelden voor **alle aanwezigen**.
Let op: Dit zijn aanvullende maatregelen. Het kan zijn dat in jouw branche of beroepsgroep strengere wetten en regels gelden. Raadpleeg de geldende Hygiëncode voor de algemene HACCP-regels.

Algemene hygiënemaatregelen

Informeer ook gasten over de te nemen hygiënemaatregelen.

- Blijf bij klachten thuis.
- Houd **1,5 meter** afstand tot andere mensen.
- Pas regelmatig handhygiëne toe.
 - vóór het eten en vóór het klaarmaken van eten
 - na het toilet bezoek
 - na contact met dieren
 - na een activiteit buitenshuis
- Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog.
- Gebruik papieren zakdoekjes om je neus te snuiten en gooi deze direct weg. Pas daarna direct handhygiëne toe.
- Vermijd aanraking van het eigen gezicht: kom niet aan mond, neus en/of ogen.



Ziekteverschijnselen COVID-19

- Bij **ziekteverschijnselen** volg de [adviezen van het RIVM](#) en blijf thuis, ziek uit en zorg dat je anderen niet besmet. Als je gedurende de dag klachten ontwikkelt, ga je direct naar huis. Dit geldt voor iedereen.
- Indien een gezinslid of huisgenoot ziek is, gelden de regels van het RIVM die zijn [hier](#) te vinden.
- Je moet vanaf het moment dat de klachten ontstaan totdat de testuitslag bekend is, thuisblijven. Als je positief getest wordt, blijf dan ten minste 7 dagen thuis om uit te zien. Als je daarna ook nog ten minste 24 uur klachtenvrij bent kun je weer aan het werk.
- Heb je **milde klachten** die passen bij het coronavirus, dan kun jij je laten testen. **Bel hiervoor 0800-1202**.

Maatregelen

- Hanteer een strikt ziektebeleid conform de gezondheidsmaatregelen en communiceer dit duidelijk met gasten en medewerkers. Er is een [vragenlijst](#) opgesteld door het RIVM die gebruikt kan worden. Vraag bij de reservering of voor het betreden van de locatie of de gasten geen klachten hebben die passen bij COVID-19. Ontzeg gasten en medewerkers met klachten de toegang.
- Reserveren is verplicht in restaurants en cafés. Op terras hoeft er niet gereserveerd te worden, dit heeft wel de voorkeur. Gasten moeten aan een tafel of aan de bar zitten. Op het terras moet ook iedereen aan een tafel zitten.
- Zorg dat medewerkers en gasten de 1,5 meter afstand kunnen bewaren, zowel onderling als van elkaar. Personen die tot 1 huishouden horen hoeven onderling geen afstand te houden. Plaats zitplaatsen/tafels zo dat minimaal 1,5 meter afstand tussen alle personen is gewaarborgd. Richt de keuken, het restaurant, terras, buffet en de looproutes in op de 1,5 meter afstand. Plaats eventueel een scheidingswand wanneer de 1,5 meter niet gewaarborgd kan worden.
- Maak afspraken met leveranciers en onderhoudsmedewerkers over de routing en het houden aan de 1,5 meter afstand. Laat hen voorafgaan aan het betreden van de keuken de hygiënemaatregelen toepassen.
- Laat gasten bij voorkeur contactloos betalen.
- Zorg dat iedereen bij binnenkomst handhygiëne kan toepassen (wassen met water en vloeibare zeep of desinfecteren met een handdesinfectiemiddel).

Eten en drinken

- Plaats alleen geportioneerde verpakte of geportioneerde afgedekte producten in het (zelfbedienings)buffet. Plaats alleen verpakte of afgedekte dranken in het (zelfbedienings)buffet. Laat gasten niets van het buffet zelf uitdelen, opscheppen of snijden.
- Laat gasten geen eten delen als dit met de handen aangeraakt wordt, zoals een bakje nootjes.
- Verpak bestek of verstrek elke gast een dienblad met daarop servies en bestek of zorg dat de tafels gedekt zijn.

Schoonmaak, wasgoed en afwas

- Naem als uitgangspunt voor de basis schoonmaak en het eventueel desinfecteren het schoonmaakplan van de locatie of het schoonmaakschema uit de branche of de [Hygiëncode](#).
- Maak oppervlakken en handcontactpunten die veel worden gebruikt of aangeraakt meerdere keren per dag schoon, zoals pinapparaten, telefoons, gebruikte materialen, toiletten, doorspoelknoppen, kranen, deurklinken, gebruiksvorwerpen, stoelen, leuningen, speelgoed etc.
- Maak tafels en menukaarten na elk gebruik schoon.
- Zorg dat alle gebruiksvorwerpen goed schoon te maken zijn.
- Gebruik voor de schoonmaak een allesreiniger en schone materialen.
- Zorg voor een scheiding in het verwerken van de vuile vaat en het opruimen van de schone vaat.
- Verzamel vuil wasgoed direct en was het dagelijks op minimaal 60°C met alleen wasmiddel op een volledig wasprogramma.
- **Desinfectie vanwege COVID-19 is niet nodig** goede schoonmaak met een allesreiniger is voldoende.

Sanitair

- Reinig de handcontactpunten regelmatig met een allesreiniger.
- Zorg voor een handenwasgelegenheid met water, vloeibare zeep, wegwerphanddoekjes en een afvalbak.

Handen wassen

- Pas handhygiëne toe zoals beschreven in de Hygiëncode.
- Was of desinfecteer de handen op de **juiste manier**.
- Gebruik handalcohol op plekken waar geen stromend water is.

Ventilatie

- Zorg dat ruimtes goed geventileerd en gelucht worden. Lucht bij voorkeur meerdere keren per dag.

Informatie voor Horecavoorzieningen

- [KNH coronavirus](#)
- [Hygiëncode](#)
- [Vragenlijst](#) uitvragen klachten COVID-19
- [Wanneer thuis te blijven i.v.m. COVID-19](#)

Persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM)

Met deze maatregelen worden persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals gebruik van een mondneusmasker en handschoenen niet geadviseerd in het kader van de COVID-19-uitbraak. Omdat in principe de 1,5 meter afstand geborgd kan worden en uitgevraagd kan worden of gasten klachten hebben en ze de toegang ontzegd kan worden. Dit is gebaseerd op de [informatie voor contactberoepen van het RIVM](#).

Voor vragen over het coronavirus: kijk op de [website van de Rijksoverheid](#)¹ of bel het informatienummer: 0800-1351.

¹ <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19>