

alcoholdoekje) extra te reinigen met alcohol of door de glazen te reinigen in een afwasmachine. Het spoelen moet vervolgens grondig gebeuren, dwz met borstels die zowel de binnenkant als de buitenkant van de glazen reinigen.

- dat eventuele contaminatie van borden en bestek na afwassen kan worden voorkomen door:
 - op te slaan op een locatie of manier waarbij geen contaminatie door druppels of aerosolen (niezen, hoesten, praten) kan plaatsvinden (dus in een andere ruimte of afgesloten kast).
 - Vanzelfsprekend is handhygiëne van het personeel essentieel in het beperken van contact besmettingen en de algemene regel van de horeca richtlijn van ieder half uur handen wassen moet worden aangevuld met de momenten
 - voor het bereiden van voedsel
 - voor het uitruimen van de vaatwasser
 - voor het dekken van de tafels en het uitserveren van het eten (hand-bord contact)

Groeten,

5.1.2e

Van: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e@minvws.nl>

Verzonden: woensdag 10 juni 2020 08:45

Aan: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e@minvws.nl>

Onderwerp: FW: Agenda en stukken overleg Koninklijke Horeca Nederland

Urgentie: Hoog

Ha 5.1.2e

Een paar suggesties vast

Het RIVM heeft een risicobeoordeling gemaakt van de overdracht van het coronavirus via glazen, borden en bestek in de horeca. Er zijn twee risico's geïdentificeerd waar extra maatregelen nodig zijn.

Het spoelen van bierglazen en risico van kruisbesmetting van vies en schoon servies.

Het verzoek is om voor deze twee risico's in het protocol van de horeca praktische maatregelen op te nemen. Een voorstel is als het goed is al in jullie bezit.

Afspraken:

1. Neem HKN dit voorstel over
2. Wanneer opgenomen
3. Communicatie

Omdat op grond van het frontoffice advies van het RIVM blijkt dat blootstelling aan SARS-CoV-2 een reëel risico is via gespoelde glazen en om eventuele kruiscontaminatie via borden en bestek te voorkomen, adviseren wij:

- voor glazen een extra spoelprocedure in te stellen. Dit kan door de glasrand voor het spoelen (bijvoorbeeld met 60-80% alcoholdoekje) extra te reinigen met alcohol of door de glazen te reinigen in een afwasmachine. Het spoelen moet vervolgens grondig gebeuren, dwz met borstels die zowel de binnenkant als de buitenkant van de glazen reinigen.
- dat eventuele contaminatie van borden en bestek na afwassen kan worden voorkomen door:
 - op te slaan op een locatie of manier waarbij geen contaminatie door druppels of aerosolen (niezen, hoesten, praten) kan plaatsvinden (dus in een andere ruimte of afgesloten kast).
 - Vanzelfsprekend is handhygiëne van het personeel essentieel in het beperken van contact besmettingen en de algemene regel van de horeca richtlijn van ieder half uur handen wassen moet worden aangevuld met de momenten
 - voor het bereiden van voedsel
 - voor het uitruimen van de vaatwasser
 - voor het dekken van de tafels en het uitserveren van het eten (hand-bord contact)

Van: 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e@minvws.nl>

Verzonden: woensdag 10 juni 2020 08:30

Aan: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e@minvws.nl>; 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e@minvws.nl>

Onderwerp: FW: Agenda en stukken overleg Koninklijke Horeca Nederland

Urgentie: Hoog

Ha 5.1.2e

Zie hieronder. Omdat jullie met de bierglazen bezig waren, kunnen jullie helpen met onderstaande annotatie? Of anders in elk geval over het bierglazenadvies? Volgens mij zitten jullie daar het beste in.

Ik hoor graag, anders ga ik zelf creatief schrijven.

Groet 5.1.2e

Verzonden met BlackBerry Work
(www.blackberry.com)

Van: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>

Datum: dinsdag 09 jun. 2020 9:57 PM

Aan: 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>

Kopie: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @minvws.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @minvws.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @minvws.nl>

Onderwerp: FW: Agenda en stukken overleg Koninklijke Horeca Nederland

Hoi 5.1.2e

Zou jij morgenochtend nog een paar bullets kunnen aanleveren voor 5.1.2e voor de eerste 4 punten die 5.1.2e hieronder noemt? Het overleg is morgenmiddag zie ik.

Anders denk ik nog even mee.

@5.1.2e maak jij er dan 1 annotatie van? Dank!

Groetjes

5.1.2e

Van: 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>

Verzonden: dinsdag 9 juni 2020 21:36

Aan: 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>; 5.1.2e, 5.1.2e, (5.1.2e) <5.1.2e @minvws.nl>

Onderwerp: FW: Agenda en stukken overleg Koninklijke Horeca Nederland

Dag 5.1.2e

Zie hierbij de stukken voor het overleg met KHN, waar 5.1.2e 5.1.2e dus ook bij is en voorbereiding voor vraag. Het gaat om:

Ervaringen met de versoepeling 1,5 meter in de horeca
Voortgang pilot kuchscheren van TNO
Brief roadmap heropening horeca
RIVM advies 'glazen spoelen'
En reserveringsgegevens bco

Voor dat laatste heb ik dus een concept voorbereiding aangeleverd. Dat ligt nu bij 5.1.2e

Van de andere 4 punten heb ik helaas geen kaas gegeten. Jij weet vast wel wie deze inbreng kan leveren dan wel coördineren.

5.1.2e

Verzonden met BlackBerry Work
(www.blackberry.com)

Van: 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @nctv.minjenv.nl>

Datum: dinsdag 09 jun. 2020 7:11 PM

Aan: Grapperhaus, F.B.J. - 5.1.2e, 5.1.2e @minjenv.nl, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e - 5.1.2e

<5.1.2e @minjenv.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @nctv.minjenv.nl>, 5.1.2e @khn.nl'

<5.1.2e @khn.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e - 5.1.2e <5.1.2e @minjenv.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e

<5.1.2e @minjenv.nl>, 5.1.2e @tilburg.nl' <5.1.2e @tilburg.nl>, 5.1.2e, 5.1.2e, 5.1.2e <5.1.2e @rotterdam.nl>, 5.1.2e @mkb.nl' <5.1.2e @mkb.nl>, 5.1.2e @vnoncw-mkb.nl' <5.1.2e @vnoncw-mkb.nl>, 5.1.2e @minezk.nl' <5.1.2e @minezk.nl>.

