

**To:** [redacted] [redacted] @rivm.nl; [redacted] [redacted] @rivm.nl  
**Cc:** [redacted] [redacted] @rivm.nl; [redacted] [redacted] @rivm.nl  
**From:** [redacted]  
**Sent:** Thur 6/11/2020 1:04:12 PM  
**Subject:** FW: Opvolging advies RIVM over transmissie Corona via bierglazen, borden en bestek URGENT  
**Received:** Thur 6/11/2020 1:04:13 PM  
[Beoordeling Transmissie coronacirrus horeca definitief 27052020 anon.pdf](#)

Ter info: opvolging (?) van de FrontOffice vraag.

Groet, [redacted]

---

**From:** [redacted] <[redacted]@rivm.nl>  
**Sent:** donderdag 11 juni 2020 12:57  
**To:** [redacted] <[redacted]@rivm.nl>  
**Subject:** FW: Opvolging advies RIVM over transmissie Corona via bierglazen, borden en bestek URGENT  
**Importance:** High

FYI

Groet [redacted]

---

**From:** [redacted]  
**Sent:** donderdag 11 juni 2020 12:57  
**To:** [redacted] <[redacted]@rivm.nl>  
**Cc:** [redacted] <[redacted]@rivm.nl>  
**Subject:** FW: Opvolging advies RIVM over transmissie Corona via bierglazen, borden en bestek URGENT  
**Importance:** High

Dag [redacted]

Dit gaat over het advies dat eerder voor de NVWA is gemaakt. Graag dit ook oppakken binnen datzelfde kader. Meen dat medewerkers van IDS en Z&O toen het antwoord hebben geformuleerd. Graag weer opletten dat binnen Cib de goede afstemmingslijn wordt gevolgd. Ik informeer COM wel door deze mail door te sturen naar [redacted].

Groet,

[redacted]

---

[redacted]

[redacted]

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu

Postbus 1, 3720 BA BILTHOVEN  
 Mobiel: [redacted]

Secretariaat: [redacted] @rivm.nl | [redacted]

---

**From:** [redacted] <[redacted]@minvws.nl>  
**Sent:** donderdag 11 juni 2020 12:05  
**To:** [redacted] <[redacted]@rivm.nl>; [redacted] <[redacted]@rivm.nl>  
**Cc:** [redacted] <[redacted]@minvws.nl>; [redacted] <[redacted]@minvws.nl>  
**Subject:** Opvolging advies RIVM over transmissie Corona via bierglazen, borden en bestek  
**Importance:** High

Beste 5.1.2e

Al enige tijd wordt gesproken over het advies dat het RIVM heeft opgesteld over het risico op corona bij de gespoelde glazen en de borden en bestek. Het advies is een tijdje geleden besproken in het BTCB en gisteren ook heel even aan de orde geweest in een overleg van J&V met KHN.

De voorlopige status van de opvolging is nog altijd dat goed gekeken moet worden hoe reëel het risico via de bierglazen is. Voor ons ook de vraag of met het huidige maatregelenpakket door de horeca het risico vanwege Corona afdoende wordt afgedekt.

Het advies van het RIVM is aan de KHN verstrekt. Wij zien dat op de website van de KHN ook een Q&A over het spoelen van de glazen staan.

<https://vragen.khn.nl/kan-ik-glazen-in-een-spoelbak-spoelen-of-gelden-er-aanvullende-eisen>

Onze vraag aan het RIVM nu om met een RIVM breed gedragen advies te komen ten aanzien van:

- de benodigde duiding van het uitgebrachte advies en welke maatregelen RIVM nodig acht.
- of de huidige maatregelen die op de KHN website staan afdoende zijn om dit advies op te volgen.

Er zijn een paar mogelijkheden hoe dit advies verder vervolgd kan worden:

1. De genoemde maatregelen op de KHN website zijn afdoende en er is geen verder vervolg meer nodig.
2. Er zijn aanvullende maatregelen nodig/handlingsperspectief. Graag horen wij dan wat RIVM nog nodig acht. VWS zal dan bekijken hoe dit met de horecabranche gedeeld/besproken gaat worden.

Wij horen graag op korte termijn hoe jullie de opvolging van het advies zien. Zoals jullie weten loopt de discussie hierover al even en is er bij onder andere de NVWA behoefte aan duidelijkheid.

Vriendelijke groet,

5.1.2e  
VWS, directie VGP  
5.1.2e

PS: eerder door ons voorgestelde extra maatregelen op basis van het RIVM-advies:

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)