

Aanvulling 2^e bezoek aan [redacted] (10)(2g)

Adres : [redacted] 5.1.2e Utrecht, [redacted] 5.1.2e 5.1.2e 5.1.2e

Datum : 11-08-2020

Aanwezig : [redacted] 5.1.2e Deskundige infectiepreventie GGDrU, [redacted] 5.1.2e Deskundige infectiepreventie i.o. UMCU

Verslag 17-08 verzonden aan: Richard Jonker, Operationeel Directeur Debuut Horeca. mail : [redacted] 5.1.2e @debuut.nl

Ventilatie

In de vide hangt een airconditioning die gekoelde lucht van buiten de ruimte inblaast. Omdat deze laag boven een bartafel gesitueerd is, is het gevaar dat aerosolen van gasten via de luchtstroom verspreid wordt. Geadviseerd wordt om met rookproeven de luchtstroom te volgen. Waarbij tevens gekeken kan worden of de lucht zich naar de begane grond verspreidt, waar ook gasten kunnen zitten.

Toiletten

In de toiletten wordt nu slechts één gast tegelijk binnengelaten. Er is een bordje opgehangen met "gesloten" ieder gast moet eerst contact opnemen met een medewerker voordat de toilet beschikbaar komt.

De toilet ruimte heeft wel afvoer in de toilet maar geen klimaatbeheersing en/of ventilatie, evenals het restaurantgedeelte rechts naast de biervaten.

Handdesinfectie bij de entree

Handfoam van firma Schoonspoeler Nederland plakt en is daardoor niet geschikt. De eisen die men stelt aan handhygiëne zonder stromend water zijn handdesinfectans met desinfecterende werking (minimaal 70% alcohol) en snel opdrogen.

Glazen reinigen

Aan de centrale bar wordt gebruik gemaakt van een glazensproeier. Voor alle medewerkers van het bedrijf moet het gebruik van de glazensproeier alleen gebruikt worden nadat de glazen gereinigd zijn conform advies van de RIVM*:

- *Glazen dienen bij voorkeur in een afwasmachine of spoelmachine te worden gereinigd. De gebruikelijke programma's zoals beschreven door de fabrikant bieden voldoende borging van het reinigingsproces. Dit geldt ook voor overig eet- en drinkgerei.*
- *Indien dit niet mogelijk is, dienen de glazen te worden gereinigd in een spoelbak met water, reinigingsmiddel met de juiste dosering en periodieke verversing. Hierbij dient de borstel op de juiste wijze te worden gebruikt gedurende 15 seconden waarbij reiniging plaats vindt van zowel binnen- als buitenzijde van het glas. De borstels dienen regelmatig gereinigd te worden met speciale reinigingstabletten.*

De zelftapbarren hebben geen spoelbak met sop en borstels, deze zijn enkel uitgerust met een glazensproeier ingebouwd in het bier opvangbak. Deze glazensproeier is direct aangesloten aan de leidingwater. Door het glas op het kruispatroon-rooster te drukken, wordt de watertoevoer geactiveerd en het glas alleen aan de binnenzijde schoongespoten met water. Een glazensproeier is bedoeld voor het snel naspoelen van de glazen nadat deze gereinigd zijn.

Volgens de directeur worden de glazen gereinigd in de vaatwasmachine. Echter ook de gebruikers van de zelftap moeten nadrukkelijk geïnformeerd worden over de functie van de glasspoeier en geïnstrueerd worden dat er alleen schone glazen gebruikt moeten worden. De schone en vuile glazen moeten regelmatig geleverd en opgehaald worden door de medewerkers.

Aan de buitenzijde is niet te zien welk glas van wie is waardoor het voor de gasten heel fout gevoelig is. Als klanten een glas doorgeven om te laten bijvullen hebben anderen het glas al aangeraakt en zo worden de gevulde glazen misschien weer door de andere gasten leeggedronken. Dat de glazen aan de buitenzijde vuil blijven heeft het zelfde effect dat men elkaar constant zoent.

Zelfbediening

De zelftapbar wordt zoals de naam al aangeeft door een of meer gasten bediend. De hendel om het bier te tappen en ook de glazen die men tapt raakt men aan. Dit is een potentiële besmettingsroute. De juiste procedure is dat één persoon de tap bediend, incl. hanteren van de glazen nadat deze zijn handen grondig heeft gedesinfecteerd en tevens alleen schone glazen gebruikt. Daarvoor zal een gebruiksinstructie mondeling en schriftelijk gegeven moeten worden en een handalcoholpomp op de bartafel aanwezig moeten zijn.

Bron

*Reiniging glazen RIVM: <https://www.rivm.nl/sites/default/files/2020-06/Advies%20transmissie%20van%20coronavirus%20via%20biereglazen%2C%20borden%20en%20bestek.pdf>

Overig :

<https://www.missethoreca.nl/horeca/artikel/2020/06/glazen-spoelen-horeca-zo-doe-je-dat-in-coronatijd-101336341>

<https://www.entreemagazine.nl/nieuws/tips-voor-het-afwassen-van-biereglazen>
<https://www.ik-tap.nl/hygiene/glazen-reiniging/spuelboy-glazenspoeler/>