



**MINISTERIE VAN
VOLKSGEZONDHEID
IN SURINAME**

**COVID-19 PREVENTIE PROTOCOL
VOOR
EETGELEGENHEDEN & BARS
UITSLUITEND OUTDOOR EATING**

PROCEDURES

VERSIE 5.0

In opdracht van
**MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID IN
SURINAME**

Drs Amar Ramadhin

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	1
Inleiding protocol eetgelegenheden en bars.....	2
1. Informatie voor werkgevers	3
Achtergrond informatie voor werkgevers(RIVM, 2020)	3
2. Technische - en Organisatorische aanpassingen op de werkvloer	5
3. Instructies voor medewerkers	7
3.1. Maatregelen voor het betreden van de werkvloer	7
3.2. Maatregelen op de werkvloer	7
4. Stappenplan bij een infectie van medewerkers	8
4.1. Instructies voor zieke medewerker.....	8
4.2. Instructies voor COVID-19 suspecte medewerker aan het werk	8
5. Instructies voor gasten	9
5.1. Instructies voor gasten.....	9
5.2. Instructies voor COVID-19 suspecte gast	10
Checklist	11
Referenties	12
Bijlage 1: Decontaminatie.....	13

Inleiding protocol eetgelegenheden en bars

Definities en plaatsbepaling:

- Een **eetgelegenheid** wordt in **dit** protocol gedefinieerd als te zijn een gedeeltelijk afgescheiden plek deels of geheel in de openlucht, deel uitmakend van een tuin of terras of deel uitmakend van een gebouw, waar men kan eten en drinken (buiten horeca).
- Een **bar** wordt in **dit** protocol gedefinieerd als te zijn een gedeeltelijk afgescheiden plek deels of geheel in openlucht, deel uitmakend van een gebouw waar achter een langwerpig tafelblad de barkeeper staat te werken en waaraan de gasten zitten te drinken en te eten.

De informatie rond COVID-19 is aan verandering onderhevig derhalve zullen de richtlijnen ook op termijn aangepast kunnen worden op aangeven van het OMT

Dit protocol gaat uitsluitend uit van het gebruik van een terras of (gedeeltelijke) buitenfaciliteit voor het ontvangen van gasten.

Opsteller Protocol	Datum	Protocol	Opmerkingen
SUP (Stichting Uitgangscentrum Paramaribo)	6 augustus 2020	Versie 1	
Sylvia Ang Sherida Mormon Patrick Woei Coen Valk Peter Fatai	20 augustus 2020 24 augustus	Versie 2	Aanpassen commentaren Spice Quest L'Hermitage Lucky Twins
Ingrid Jie Tjoe Foek Jenny Liu	25 augustus 26 augustus		Jawa Restaurants Chi Min Restaurants
Sylvia Ang Karuna Kartaram Sherida Mormon	26 augustus 26 augustus 26 augustus	Versie 3	Verwerken commentaren
Ministerie van Volksgezondheid			
Drs. Vinoj Sewberath Misser, MPH	07 sept 2020	Versie 4	Uitsluitend outdoor
Drs Maltie Mohan – Algoe, MPH	08 sept 2020	Versie 5	Correcties, aanvullingen
Drs. Vinoj Sewberath Misser, MPH	08 sept 2020	Versie 5	Aanvullingen verwerkt
Drs Maltie Mohan – Algoe, MPH	12 sept 2020	Versie 5	Decontaminatie
COVID-19 OMT	08 sept 2020	Versie 5	12 Sept 2020: Accoord

1. Informatie voor werkgevers

Elke medewerker moet op de hoogte worden gebracht over het ziektebeeld door middel van een gesprek of schriftelijke communicatie.

Instrueer de gedragsregels buiten werktijd om risico's te beperken

Achtergrond informatie voor werkgevers (RIVM, 2020)

Verwekker: Coronavirus SARS-CoV-2

Besmettingsweg: Mens-op-mens-transmissie via directe druppelinfectie (hoesten en niezen), mogelijk indirecte transmissie via oppervlakten, aerosolen tijdens medische procedures in gesloten ruimten met onvoldoende ventilatie

Incubatietijd: 2-14 dagen (gemiddeld 5-6 dagen)

Besmettelijke periode Het SARS-CoV-2 virus is mogelijk overdraagbaar ca 1-3 dagen voor het optreden van symptomen. In ieder geval tijdens symptomatische fase waarna virus nog langer met PCR aantoonbaar kan zijn in de keel/feces.

Symptomen: Van milde luchtwegklachten (neusverkoudheid, loopneus, niezen, keelpijn, hoesten), verhoging/koorts tot ernstige longontsteking en ademhalingsproblemen. Ook plotseling verlies van reuk en/of smaak (zonder neusverstopping) komt voor. De onderstaande klachten zijn gemeld bij COVID-19 patiënten:

- koorts,
- koude rillingen,
- hoesten,
- neusverkoudheid, kortademigheid, schorre stem,
- pijn bij de ademhaling,
- keelpijn,
- algehele malaise,
- vermoeidheid,
- algehele pijnklachten
- oculaire pijn,
- spierpijn,
- hoofdpijn,
- duizeligheid
- prikkelbaarheid/verwardheid/delir,
- buikpijn, anorexie/verlies van eetlust
- diarree, overgeven, misselijkheid
- verlies van of verminderde reukzin (hyposmie/anosmie) en smaakzin (dysgeusie/ageusie)
- conjunctivitis en
- verschillende huidafwijkingen.

Risicogroepen voor een ernstig beloop van COVID-19:

- **Mensen die ouder zijn dan 70 jaar hebben een verhoogd risico op ernstig beloop**

- **Volwassenen (≥ 18 jaar) met onderliggende ziekten. Het gaat om volwassenen met:**
 - Chronische afwijkingen en functiestoornissen van de luchtwegen en longen, die vanwege de ernst onder behandeling van een longarts zijn;
 - Een chronische stoornis van de hartfunctie,
 - Diabetes mellitus: slecht ingestelde diabetes of diabetes met secundaire complicaties;
 - Ernstige nieraandoeningen die leiden tot dialyse of niertransplantatie;
 - Verminderde weerstand tegen infecties door medicatie voor auto-immuunziekten, na orgaan- of stamceltransplantatie, bij hematologische aandoeningen, bij (functionele) asplenie**, bij aangeboren of op latere leeftijd ontstane ernstige afweerstoornissen waarvoor behandeling nodig is, of tijdens en binnen 3 maanden na chemotherapie en/of bestraling bij kankerpatiënten;
 - Een onbehandelde hivinfectie of een hivinfectie met een CD4-getal $< 200/\text{mm}^3$;
 - Ernstig leverlijden in Child-Pugh classificatie B of C;
 - morbide obesitas (BMI > 40).

Elke medewerker moet op de hoogte worden gebracht over de maatregelen van het bedrijf inzake veiligheidsmaatregelen en management van bezoekers.

2. Technische - en Organisatorische aanpassingen op de werkvloer

De werkgever draagt zorg een voor adequate bescherming van de werknemers(CDC, 2020b)

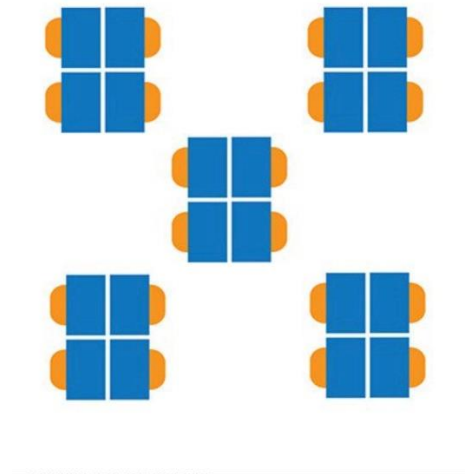
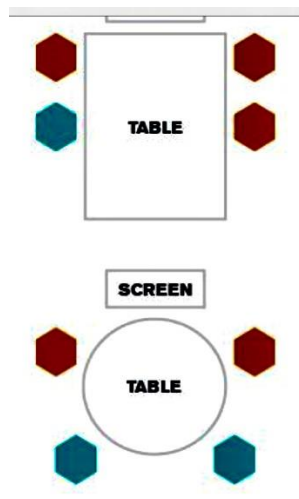
1. Technische beheersmaatregelen

- **Ontvangst van gasten:**

- Zorg voor een of meerdere desinfectiepunten met eventueel een wasbak of alcohol 70%
- Zorg voor een duidelijke scheiding van binnenkomende en vertrekkende gasten
- Zorg voor een duidelijke markering en wachtplek voor take away gasten.
- Zorg voor een duidelijke markering van afstanden d.m.v. bijvoorbeeld afzetlint, belijning op de grond of anderszijds
- Zorg voor duidelijke looproutes

- **Intern seating plan eetgelegenheden:**

- Afstand van 1.5 meter tussen de eettafelsets
- Maximaal 4 personen aan een tafel van 1.5 m bij 1.5 m groot
- Optimaliseer de tafel indeling zodanig dat er maximaal kan worden voldaan aan de afstandsregel tussen bezoekers onderling aan een tafel en de verschillende tafels. Zie voorbeelden hieronder:



- **Intern seating plan bars**

- Barkrukken worden op 1.5 meter afstand geplaatst en worden gemarkeerd, VERPLAATSING IS NIET TOEGESTAAN.

Barrières:

- Zorg bij balies voor een fysieke barrière tussen medewerker en gasten.
Met name bij de bar en de afhaalstations
- Dit kan doormiddel van een scherm van plastic, (Plexi)glas
- Tussen de eettafels kunnen ook (houten of andere) scheidingswanden worden geplaatst

2. Werkwijze/organisatorische beheersmaatregelen

- Ten allen tijden aan de fysieke afstand van 1.5 meter houden
- Gasten en medewerkers moeten steeds mondneusmasker gebruiken.

Uitzondering: Gasten in openlucht die op veilig afstand van elkaar eten en drinken met inachtneming van de COVID-19 maatregelen

- Verzorg voldoende mondkapjes ten behoeve van het personeel
- Vermijd contact tussen aankomende en vertrekkende gasten
- Gebruik een reserveringssysteem om de bezetting te plannen.
- Gasten laten hun naam contactgegevens op vrijwillige basis registreren en na 10 dagen worden gegevens vernietigd
- Met zo een systeem kunnen gasten ook worden getraceerd achteraf
- Er is een structurele reinigingsprocedure van de locatie.
- Direct na vertrek van de gasten, moeten de tafels, stoelen en menukaarten grondig worden gereinigd voordat de volgende gasten daar geplaatst kunnen worden
- Er zijn voldoende desinfectie mogelijkheden van de eetplekken
- Zorg voor een desinfectie/reinigingsprotocol en rooster voor de sanitaire plekken.
- Verricht de diensten in overeenstemming met HACCP-richtlijnen

3. Educatie en communicatie

- Zorg voor een duidelijke communicatieafpraak
- Informeer het personeel over het ziektebeeld
- Verzorg een instructie voor hygiëne maatregelen, handenwassen, desinfectie, gezicht niet aanraken(CDC, 2020a)
- Verzorg een instructie voor het correct gebruik van mondkapjes en masker.(CDC, 2020c)

3. Instructies voor medewerkers

Indien een medewerker een van de volgende symptomen vertoont, dient deze thuis te blijven en meld zich ziek bij de werkgever.

De medewerker neemt onmiddellijk telefonisch contact op met de huisarts en/ of BOG 178

- Koorts
- Koude rillingen
- Hoesten, Neusverkoudheid, kortademigheid
- Schorre stem, Keelpijn
- Pijn bij de ademhaling
- Algemene malaise
- Spierpijn
- Algemene pijnklachten
- Oog pijn; conjunctivitis
- Hoofdpijn, Duizeligheid
- Prikkelbaarheid/verwardheid/Delier
- Buikpijn, anorexie/verlies van eetlust
- Diarree, overgeven, misselijkheid
- Verlies van of verminderde reukzin en smaakzin (zonder verkoudheid)
- (Verschillende huidklachten)

3.1. Maatregelen voor het betreden van de werkvloer

(Strikte controle en monitoring noodzakelijk)

1. Was de handen 20 seconden met water en zeep of desinfecteer met Alcohol 70%
2. Doe een schoon mondkapje aan.
3. Raak het gezicht of kapje niet meer aan.
4. Betreedt de werkvloer

3.2. Maatregelen op de werkvloer

1. Draag een mondkapje
2. Bewaar afstand van 1.5 m van collega's
3. Desinfecteer de werkoppervlakken om de twee uur met water en zeep oplossing
4. Desinfecteer de schermen op de balies om de twee uur met Alcohol 70%
5. Uitserveren van voeding gaat via 1 persoon aan de tafel en die persoon geeft de borden/glazen door. Hiermee voorkomen wij contact met iedere gast en verhoogde kans op besmetting. Bij uitserveren afstand proberen te bewaren.
6. Vraag de gasten bij het serveren om het mondkapje aan te houden.
7. Was regelmatig de handen gedurende 20 seconden of desinfecteer met alcohol 70%
8. De toiletten worden gedurende de gehele shift ontsmet door een medewerker.
7. De tafels worden afgeruimd zodra de gast weggaat en vervolgens ontsmet
8. Alle plekken met een hoog risico tot besmetting worden afgezet/gemarkeerd

4. Stappenplan bij een infectie van medewerkers

4.1. Instructies voor zieke medewerker

Indien een medewerker COVID-19 positief wordt getest, dient deze meteen de (bedrijfs)arts op de hoogte te stellen, zodat de nodige maatregelen getroffen kunnen worden in overleg met de autoriteiten van BOG 178 of de internist-infectiologen.

1. Maak contact met de autoriteiten van BOG 178 voor verdere instructies, contact tracing, beoordeling aard van het contact en risicoanalyse van de overige medewerkers.
2. Informeer het overig personeel over de infectie alleen na duidelijk verkregen toestemming van de COVID-19 positief geteste medewerker.
3. Na het bekend worden van de infectie wordt erop indicatie een extra oppervlakte reiniging en desinfectie ronde volgens het decontaminatie protocol ingezet.
(Zie bijlage 1 Decontaminatie; Decontaminatie protocol op aanvraag beschikbaar)
4. Hou dagelijks contact met de medewerkers.
5. Benadruk nogmaals het belang van de maatregelen en procedures

4.2. Instructies voor COVID-19 suspecte medewerker aan het werk

1. Indien een medewerker op de werkplek suspect is voor COVID-19 dan worden de gezondheidsautoriteiten van BOG 178 ingeschakeld;
 - Bij milde klachten wordt de medewerker naar huis gestuurd en geadviseerd om zelf 178 of de (bedrijfs)arts te bellen
 - Indien de medewerker matig tot ernstige klachten heeft, wordt bij voorkeur door de (bedrijfs)arts spoedoverleg gepleegd met de arts van Checkpoint AZP of de internist-infectioloog voor beoordeling aldaar en overname behandeling.
2. Na het afvoeren van de zieke medewerker worden oppervlaktes (tafels, stoelen) en werkplek waar deze patiënt is geweest grondig gereinigd en gedesinfecteerd. Reinigers moeten PPE aantrekken.

Reiniging: alles reiniger of een andere desinfectant

***Desinfectie: verdunde chlooroplossing (voor oppervlakten, apparatuur):
30 ml chloor 5% op 1 liter water en aan de lucht laten drogen***

3. Volg de instructies onder 4.1. als deze medewerker positief wordt getest.

5. Instructies voor gasten

***Indien u een van de volgende symptomen vertoont,
Doen wij een beroep op uw verantwoordelijkheid de locatie niet te bezoeken.***

Neem telefonisch contact op met de huisarts en/ of BOG 178

- | | |
|--------------------------|--|
| - Koorts | - Algemene pijnklachten |
| - Koude rillingen | - Oog pijn; conjunctivitis |
| - Hoesten, | - Hoofdpijn, duizeligheid |
| Neusverkoudheid, | - Prikkelbaarheid/verwardheid/delier |
| kortademigheid | - Buikpijn, anorexie/verlies van eetlust |
| - Schorre stem, Keelpijn | - Diarree, overgeven, misselijkheid |
| - Pijn bij de ademhaling | - Verlies van of verminderde reukzin en
smaakzin (zonder verkoudheid) |
| - Algemene malaise | - (Verschillende huidklachten) |
| - Spierpijn | |
-

***Volg de instructies van het bedrijf
Het managementteam is bevoegd om gasten te weigeren wanneer ze zich niet
aan de regels houden of die een van bovengenoemde symptomen vertonen***

5.1. Instructies voor gasten

1. Draag een mond/neus kapje bij binnenkomst en bewegen in restaurant.
2. Het personeel verwijst de gast/bezoeker naar zijn/haar tafel.
3. Houdt uw mondkapje aan wanneer de bediening bij uw tafel komt om te serveren of een bestelling op te nemen
4. Tijdens het dineren of drinken, niet schreeuwen of luid praten.
5. Bij afrekenen, zo min mogelijk contact vermijden.
6. Maak verantwoord gebruik van de aanwezige sanitaire voorzieningen
7. Moet u ergens wachten, houdt minimaal 1.5 m afstand van de volgende personen.
8. Raak niet onnodig oppervlakken aan en als het nodig is, desinfecteer daarna uw handen

5.2. Instructies voor COVID-19 suspecte gast

1. Indien een gast suspect is voor COVID-19 dan worden de gezondheidsautoriteiten van BOG 178 ingeschakeld;
 - Bij milde klachten wordt de gast naar huis gestuurd en geadviseerd om zelf 178 of de (bedrijfs)arts te bellen
 - Indien de gast matig tot ernstige klachten heeft, wordt bij voorkeur door de (bedrijfs)arts spoed overleg gepleegd met de arts van Checkpoint AZP of de internist-infectioloog voor beoordeling aldaar en overname behandeling.
2. Na het afvoeren van de zieke worden oppervlaktes (tafels, stoelleuning) en werkplek waar deze patiënt is geweest grondig gereinigd en gedesinfecteerd. Reinigers moeten PPE aantrekken.

Checklist

Kennisoverdracht medewerkers

- Informatieverstrekking aan de medewerkers
- Instructie over hygiëne
- Instructie correct gebruik mondkapje

Infrastructuur afstemmen op de beheersmaatregelen

- Outdoor eating area: terras / outdoor waar 100% ventilatie door buitenlucht
- seatingplan
- Voldoende desinfectiemiddelen
- Desinfectie stations
- Afstandsmarkeringen
- Wachtplek voor Take Away
- Duidelijke in en uitgang voor gasten.
- Voldoende mond/neus beschermingsmiddelen
- Screens op de balie; scheidingswanden tussen de eettafels(niet verplicht bij voldoende afstand tussen de tafels)
- Pauze ruimtes

Medewerkers

- Dagelijkse controle op symptomen
- Dagelijkse controle op hygiëne maatregelen voor betreding werkvloer
- Dagelijkse controle op werkprocedures
- Dagelijkse controle op reinigingsprocedures

Informatie

- Instructies voor het bezoekend publiek bij de ingang bekend maken en via sociale media.
- Instructies voor de gasten mee geven bij de reserveringen
- Instructies voor de gasten zichtbaar plaatsen

Controle en Monitoring

- Reguliere controle en monitoring door de autoriteiten, Politie, Brandweer, Milieu inspecteurs van BOG en bestuursdiensten
- Bij irreguliere handelingen treden de autoriteiten op middels o.a. wegsturen van gasten, het aanslaan van boete en bij ernstige overtredingen van Uitzonderingswet intrekken van vergunning

Referenties

1. Safe return to work, Guide for employers on COVID-19 prevention_ *International Labour Organization, Geneva (2020)*
2. COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning in Restaurant, Guangzhou, China, 2020, Centers for Disease Control and Prevention *Jianyun Lu¹, Jieni Gu¹, Kuibiao Li¹, Conghui Xu¹, Wenzhe Su, Zhisheng Lai, Deqian Zhou, Chao Yu, Bin Xu , and Zhicong Yang, EID- Journal, Volume 26, Number 7 (02 april 2020)*
3. Mc Kinsey & Company *How to restart national economies during the corona crisis (April 2020)*
4. ARBO, vakblad over Veilig en gezond werken. *PBM's in onzekere tijden, werken mondkapjes tegen corona (#4, april 2020)*
5. COVID-19 – We urgently need to start developing an exit strategy. *Eskild Petersen, Sean Wasserman, Shui-Shan Lee, Unyeong Go, Allison H. Holmes, Seif Al-Abri, Susan McLellan, Lucille Blumberg, Paul Tambyah - Universities of Denmark, Italy, South Africa, Oman, USA, Singapore (14 april 2020)*
6. Airborne route and bad use of ventilation systems as non-negligible factors in SARS-CoV-2 transmission. *G. Correia, L. Rodrigues, M. Gameiro da Silva, T. Gonçalves, University of Coimbra, Portugal (21 april 2020)*
7. Keeping workers and customers safe during COVID-19 in restaurants, pubs, bars And takeaway services *HM Government – Open Government License UK (11 mei 2020)*
8. Impact of building ventilation systems and habitual indoor incense burning on SRAS-CoV-2 virus transmissions in Middle Eastern countries. *Patrick Amoatey, Hamid Omidvarborna, Mahad Said Baawain, Abdullah Al-Manum College of Engineering Sultan Qaboos University, Oman – Faculty of Engineering and Physical Sciences university of Surrey, UK (12 May 2020)*
9. Kamerbrief Covid19 update, Voorzitter Tweede Kamer der Staten-Generaal *Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (03 juni 2020)*
10. Transmission of COVID-19 virus by droplets and aerosols: a critical review on the unresolved dichotomy *Mahesh Jayaweera, Hasini Perera, Buddhika Gunawardana, Jagath Manatunge, University of Moratuwa/Sri Jayewardenepura, Sri Lanka (13 juni 2020)*
11. Guidelines and Checklists for reopening of Caribbean Tourism & Travel. *CARPHA – CTO - CHTA – OECS - GTRCMC Covid19 Task Torce (June 22, 2020).*
12. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants>
13. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19/ondernemers-en-bedrijven/horeca>
14. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19/nederlandse-maatregelen-tegen-het-coronavirus/openbaar-en-dagelijks-leven>
15. <https://www.mijn coronaprotocol.nl/protocol/horeca/>

Bijlage 1: Decontaminatie

PPE t.b.v. de schoonmaak:

- Maak gebruik van werpwerp verbruiksartikelen:
 - o Standard chirurgische mondneuskap
 - o Handschoenen
 - o Lange mouw schort
 - Te vervangen met linnen lange mouw schort met plastic halterschort erover heen

PPE na gebruik weghalen en als medisch afval verwerken

Decontaminatie proces:

Stap 1:

- A. Reiniging met
 - o allesreiniger en water of met reinigingsmiddel geïmpregneerde doekjes of met schoon zeep oplossing
 - o Spoel af, laten drogen aan de lucht
- **EN**
- B. Desinfecteer:
 - o Oppervlakten: chloor oplossing (30 ml chloor 5% op 1 Liter water)

Stap 2:

- A. Ruim af
 - o Wegwerpdoekjes / papierrol onmiddellijk weg in de medische afvalcontainer of daartoe bestemde container of gesloten vuilniszak
 - o Wasmiddel/desinfecterende oplossing weg in de daarvoor bestemde ruimte op
- B. verwijder persoonlijke beschermingsmiddelen en gooi ze weg in de medische afvalcontainer of daartoe bestemde container of gesloten vuilniszak
- C. Handhygiëne uitvoeren

Zie ook website AZP Medische Microbiologie

<https://antibiotica.sr/.covid-19/aankleden-ppe/>.

<https://antibiotica.sr/.covid-19/uitkleden-ppe/>.