

Kennis en tijdwinst voor u als ondernemer

Zelfcontrole horecabedrijven: vragenlijsten en toelichting

18 november 2008

Geschreven door Platform Milieuhandhaving Grote Gemeenten
i.s.m. gemeente Oss en Koninklijke Horeca Nederland, afdeling Oss



Inhoudsopgave

Zelfcontrole: kennis en tijdwinst voor u als ondernemer

Deel I VRAGENLIJSTEN

Welke vragenlijsten moet ik invullen?

- Vragenlijst 1 Drank- en horecaverunning
- Vragenlijst 2 Exploitatievergunning voor horeca of terras
- Vragenlijst 3 Cafébedrijf: inrichtingseisen
- Vragenlijst 4 Eten bereiden
- Vragenlijst 5 Afval
- Vragenlijst 6 Geluid
- Vragenlijst 7 Stookinstallatie
- Vragenlijst 8 Speelautomaten
- Vragenlijst 9 Terrasgebruik
- Vragenlijst 10 Koelinstallaties (zoals airco, koelingen, koelcellen, vriescellen)
- Vragenlijst 11 Specifiek brandveilig gebruik gebouw
- Vragenlijst 12 Algemeen brandveilig gebruik
- Vragenlijst 13 Gebruik koolzuurflessen
- Vragenlijst 14 Energieverbruik
- Vragenlijst 15 Logboek

Deel II TOELICHTING OP WET- EN REGELGEVING

- 1 Inleiding
- 2 Drank- en horecawet
- 3 Algemene Plaatselijke Verordening
- 4 Activiteitenbesluit / milieuwetgeving
- 5 Wet op de kansspelen
- 6 Brandveiligheid
- 7 Overig

- Bijlage 1 Handige websites
- Bijlage 2 Overzicht deelnemende gemeenten



Zelfcontrole: kennis en tijdwinst voor u als ondernemer

Als horecaondernemer wordt u geconfronteerd met diverse soorten controles op het gebied van milieu, brandveiligheid en de wet- en regelgeving voor de horeca. Het is begrijpelijk dat u hierdoor misschien niet altijd meer precies weet welke vergunningen u hebt en aan welke wetten en regels u zich moeten houden. Bovendien kosten de controles veel tijd. Daarom introduceren gemeenten de zelfcontrole.

Wat houdt zelfcontrole precies in?

Het Platform Milieuhandhaving Grote Gemeenten (PMGG) heeft in samenwerking met de gemeente Oss en Koninklijke Horeca Nederland (afdeling Oss) een project opgestart waarbij horecabedrijven zichzelf controleren. Deze zelfcontroles geven u meer zicht op de wet- en regelgeving die u moet naleven. Bovendien kunt u de controle uitvoeren op het moment dat u het best uitkomt, onafhankelijk van anderen. U krijgt dus niet langer allerlei instanties over de vloer voor verschillende controles. Ook kunt u eventuele tekortkomingen zelf signaleren en verhelpen. De zelfcontrole bevat overigens niet alle regels die van toepassing zijn, maar wel de meest relevante.

Vervangt de zelfcontrole de gemeentebezoeken?

Het is de bedoeling dat gemeenten de vragenlijsten als volwaardig gaan zien en accepteren als controlemiddel. In principe vervangt de zelfcontrole dan de gemeentebezoeken. De gemeente hoeft alleen nog maar steekproefsgewijs te controleren. Als bij een steekproef blijkt dat u de vragenlijsten niet naar waarheid hebt ingevuld, treedt de gemeente handhavend op. Dat kan bijvoorbeeld inhouden dat de gemeente u een dwangsom oplegt of de politie vraagt een proces-verbaal op te maken.

Wat leest u in deze brochure?

De brochure bestaat uit twee delen. In het eerste deel vindt u alle vragenlijsten die u kunt invullen. Omdat niet alle regels zijn opgenomen in de vragenlijsten, kan het zijn dat een individuele gemeente toch nog meer over uw bedrijf wil weten. Wij gaan er echter vanuit dat de huidige vragenlijsten voor alle gemeenten afdoende zijn.

In deel II vindt u achtergrondinformatie bij de vragenlijsten. Hierin leest u meer over de wet- en regelgeving die op de meeste horecabedrijven van toepassing is. Ter verduidelijking illustreren we dit af en toe met foto's. In de bijlagen vindt u bovendien nog interessante links naar meer informatie en een overzicht van gemeenten die ook zelfcontrole hebben ingevoerd.



Hoe voert u de zelfcontrole uit?

Hieronder leest u hoe u in vier stappen de zelfcontrole kunt uitvoeren.

Stap 1 Kruis aan welke onderdelen op uw bedrijf van toepassing zijn

In de tabel op pagina 6 kunt u aankruisen welke onderdelen op uw bedrijf van toepassing zijn. Voor de zelfcontroles hoeft u alleen die vragenlijsten in te vullen.

Stap 2 Vul de vragenlijsten in

U vult nu de vragenlijsten in die op uw bedrijf van toepassing zijn. Boven de vragen vindt u nog een korte toelichting op het onderwerp van die vragenlijst. Er staan in de vragenlijsten geen vragen waarop de gemeente het antwoord al weet. We vragen dus niet naar bekende persoonsgegevens, welke vergunning er al is verleend en dergelijke. Soms verleent de gemeente echter vergunningen voor een vaste periode. In dat geval vragen we naar de geldigheidsdatum. Is die datum verstreken, dan moet u een nieuwe vergunning aanvragen.

Bij de zelfcontrole vragen we een actieve houding van u. Eenvoudig ja of nee antwoorden is niet voldoende: u moet actief kijken om de vragen juist en naar waarheid in te vullen. Als uit uw antwoord een tekortkoming blijkt, kunt u dat onder aan de vragenlijst toelichten.

Komt u er niet uit? Blader dan door naar de toelichting in deel II. Daarin vindt u achtergrondinformatie over de horecawetgeving. Is dit niet voldoende? In bijlage 1 staat ook nog een overzicht van diverse websites die u meer informatie kunnen geven. Natuurlijk kunt u met uw vragen ook terecht bij de gemeente of bij Koninklijke Horeca Nederland.

Er zijn administratieve en uitvoerende vragen. Voor de administratieve vragen moet u kijken in uw vergunningen of keuringsbewijzen om de vraag te beantwoorden. Voor de uitvoerende vragen, moet u actief iets ondernemen om de vraag te beantwoorden.

Stap 3 Stuur de vragenlijsten op naar de gemeente

Nadat u de vragenlijsten hebt ingevuld, stuurt u deze op naar de gemeente.

Stap 4 Logboek

Als laatste stap adviseren wij u een logboek bij te houden van de belangrijkste bedrijfsgegevens. Hierin kunt u een kopie van de ingevulde vragenlijsten bewaren. Ook is dit een goede bewaarplaats voor de keurings- en controlebewijzen. Daarnaast kunt u in het logboek (kopieën van) vergunningen en meldingen bewaren. Zo hebt u altijd alle gegevens bij de hand.

Deze brochure is losbladig. Dat lijkt lastig, maar hierdoor is het mogelijk om u bij verandering van wetgeving losse aangepaste pagina's aan te bieden. Dan hoeft niet een gehele bundel te worden vervangen. Wel zo makkelijk en milieuvriendelijk!



DEEL I VRAGENLIJSTEN VOOR ZELFCONTROLE



Welke vragenlijsten moet u invullen?

In de onderstaande tabel kunt u aangeven welke vragenlijsten op uw bedrijf van toepassing zijn. De vragenlijsten vindt u direct na deze tabel.

Onderwerp vragenlijst	Van toepassing?	Nummer vragenlijst
Drank- en horecaverunning	<input type="checkbox"/>	1
Exploitatievergunning voor horeca of terras	<input type="checkbox"/>	2
Cafébedrijf: inrichtingseisen	<input type="checkbox"/>	3
Eten bereiden	<input type="checkbox"/>	4
Afval	<input type="checkbox"/>	5
Geluid	<input type="checkbox"/>	6
Stookinstallatie	<input type="checkbox"/>	7
Speelautomaten	<input type="checkbox"/>	8
Terrasgebruik	<input type="checkbox"/>	9
Koelinstallaties (zoals airco, koelingen, koelcellen, vriescellen)	<input type="checkbox"/>	10
Specifiek brandveilig gebruik gebouw	<input type="checkbox"/>	11
Algemeen brandveilig gebruik	<input type="checkbox"/>	12
Gebruik koolzuurflessen	<input type="checkbox"/>	13
Energieverbruik	<input type="checkbox"/>	14
Logboek	<input type="checkbox"/>	15



Vragenlijst 1 **Drank- en horecaverunning**

Een drank- en horecaverunning vraagt u aan bij de gemeente. In de Drank- en horecawet staat aan welke verplichtingen u moet voldoen, als u een drank- en horecaverunning nodig hebt.

Op de drank- en horecaverunning staan de zogenoemde lokaliteiten van uw bedrijf. Een lokaliteit is bijvoorbeeld een café, zaal of restaurantgedeelte, ook wel benedenlokaliteit, voor-benedenlokaliteit of achterlokaliteit genoemd. In de lokaliteit drinken uw klanten hun drankjes. of gebruiken er hun maaltijd. Op de vergunning vermeldt u bovendien hoe groot de lokaliteit(en) is (zijn) in vierkante meters.

Als uw bedrijf een terras heeft, moet dit ook op de vergunning staan, met de omvang in vierkante meters.

U moet zo snel mogelijk een nieuwe vergunning aanvragen, als de gegevens op de vergunning veranderen. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren als u een lokaliteit verbouwt, als u een terras krijgt of aanpast of als de naam van de ondernemer of leidinggevende(n) verandert.

Vraag (administratief)

	Ja	Nee
Is/zijn de naam/namen van de leidinggevende(n) nog correct?		
Komen de gegevens van uw lokaliteit(en) op de vergunning nog overeen met de huidige situatie?		
Heeft uw bedrijf een terras?		
Zo ja, staat dit dan op de vergunning vermeld?		

Vraag (uitvoerend)

Staat er op uw drank- en horecaverunning een terras vermeld?		
Zo ja, is de grootte en ligging van dit terras dan nog hetzelfde?		

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 2 Exploitatievergunning voor horeca of terras

Naast een drank- en horecaverunning hebt u voor uw horecabedrijf (met of zonder terras) een exploitatievergunning nodig. Dit is bepaald in de algemene plaatselijke verordening (APV). Zonder deze vergunning kunt u uw bedrijf (en eventueel terras) niet in gebruik nemen.

U vraagt de exploitatievergunning aan bij de gemeente.

Vraag	Datum
Tot wanneer is uw exploitatievergunning geldig?	

Blijkt er een tekortkoming uit bovenstaande vraag? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 3 Cafébedrijf: inrichtingseisen

De inrichting van uw bedrijf moet aan een aantal technische eisen voldoen. In het Besluit eisen inrichtingen Drank- en horecawet is bepaald welke eisen dat zijn. De eisen voor de oppervlakte, hoogte en ventilatie gelden voor *elke* horecalokaliteit. Hieronder gaan we kort in op de inrichtingseisen.

Oppervlakte

Ten minste één lokaliteit van uw horecabedrijf moet minimaal 35 vierkante meter groot zijn. Aan elkaar grenzende ruimten worden als één lokaliteit beschouwd, als zij

- verbonden zijn door een permanente wandopening met een hoogte van ten minste 2.20 meter van de vloer af gemeten en een breedte van ten minste twee derde van de scheidingswand met een minimum van 2.40 meter; óf
- slechts gescheiden worden door een afscheiding die minder hoog is dan 1.25 meter van de vloer af gemeten.

Hoogte

De lokaliteiten van uw horecabedrijf moeten minimaal 2.40 meter hoog zijn, gemeten vanaf de grond.

U kunt bij de gemeente ontheffing aanvragen voor de hoogte van een lokaliteit.

Ventilatie

Of u aan de eisen voor luchtverversing voldoet, hangt af van het vermogen van de ventilator. Het vermogen staat meestal op het typeplaatje van de ventilator aangeduid als m³/uur of m³/h. Gemiddeld moet de luchtinhoud van een lokaliteit zes keer per uur worden ververst.

Andere eisen

Een toiletruimte mag niet rechtstreeks toegankelijk zijn vanuit de lokaliteit. Er moet een portaal aanwezig zijn. Voor urinoirs kunt u ook klapdeuren gebruiken.

Vraag

Hoe groot is de vloeroppervlakte van uw lokaliteit(en)? <i>Bij meer lokaliteiten de oppervlakte van elke lokaliteit vermelden.</i>	m ²
Wat is de hoogte van uw lokaliteit(en) (vanaf de vloer gemeten)? <i>Bij meer lokaliteiten de hoogte van elke lokaliteit vermelden.</i>	m

Vraag

	Ja	Nee
Is uw lokaliteit voorzien van een goed werkende mechanische ventilator die rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staat en die een capaciteit heeft van ten minste $3,8 \cdot 10^{-3} \text{ m}^3\text{s}$ per vierkante meter?		
Heeft uw bedrijf een veilige elektriciteitsvoorziening?		
Heeft uw bedrijf een drinkwatervoorziening voor de bezoekers?		
Zijn er in de inrichting of in de onmiddellijke nabijheid twee volledig		



van elkaar gescheiden toiletgelegenheden aanwezig?		
Is elke toiletgelegenheid behoorlijk afsluitbaar?		
Kan uw klant bij elke toiletgelegenheid met stromend water de handen wassen?		
Zijn de toiletpotten en urinoirs voorzien van een (automatische) waterspoeling?		
Zijn de toiletruimten rechtstreeks toegankelijk vanuit de horecagelegenheid (portaal)?		

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 4 Eten bereiden

Voor het bereiden van eten in uw bedrijf gelden diverse regels, onder andere afkomstig uit het Activiteitenbesluit. Het Activiteitenbesluit vervangt eerdere regels en meldingen op grond van het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen milieubeheer. Het Besluit bevat nog wel de milieuregels. Omdat het bereiden van eten vaak gepaard gaat met het lozen van vethoudend afvalwater, komen hier ook de regels voor slib- en vetafscisers aan bod. Verder gelden veiligheidsregels voor bijvoorbeeld gastoevoer en gaslangen (zoals Givegg).

Ontgeuringsinstallatie

Voor het reinigen en onderhouden van ontgeuringsinstallatie verwijzen wij naar de gegevens van de leverancier. Als u de gegevens niet hebt, is het verstandig deze alsnog op te vragen. Slecht onderhoud en te late reiniging kunnen leiden tot geuroverlast.

Slib- en vetafscheider

Een slib- en vetafscheider functioneert goed als u zich aan de volgende uitgangspunten houdt:

- De sliblaag in het slibcompartiment bedraagt minder dan 50% van het compartiment.
- De drijfslag olie of vet is minder dan 15 centimeter.

Aan de hand van deze uitgangspunten en door de afscheider regelmatig te controleren kunt u bepalen hoe vaak u deze moet reinigen. Dat zal voor iedereen verschillend zijn en is sterk afhankelijk van de bedrijfsvoering in de keuken. Sommigen kunnen met één of twee keer per jaar volstaan, terwijl anderen de afscheider maandelijks moeten laten reinigen. Let op: als slib- en vetafscisers te laat worden gereinigd kan dit leiden tot rioolverstoppingen en dus problemen opleveren voor u of uw omgeving. Ook kan vet het beton van de riolering aantasten.

Overgangsrecht

Met ingang van 1 januari 2008 zijn de regels voor slib- en vetafscisers gewijzigd. Bestond uw bedrijf al vóór 1 januari 2008, dan geldt een overgangsrecht. Dit houdt in dat de afscheider volgens een bepaalde Nederlandse norm (NEN 7087) moet zijn gemaakt, geplaatst en onderhouden. Uitgangspunt is: een afscheider die de laatste jaren aan de eisen voldeed, hoeft met de nieuwe wetgeving niet te worden vervangen. Wel moet u deze uiteraard onderhouden (schoonmaken) zoals hiervoor beschreven.

Als u tot 1 januari 2008 wel afvalwater uit een keuken op de riolering loosde, maar van de gemeente nooit een afscheider hebt hoeven plaatsen, dan is ook overgangsrecht van toepassing. Kort gezegd komt het erop neer dat als uw bedrijf of uw bedrijfsactiviteiten niet wijzigen, u geen afscheider hoeft te plaatsen. De wetgever gaat ervan uit dat de gemeente dit in het verleden zo heeft beslist. Alleen als de gemeente heel goede argumenten heeft, kan zij u aanschrijven om alsnog een afscheider te (laten) plaatsen.

Tot slot is het mogelijk dat de gemeente bepaalt dat u geen afscheider nodig hebt, terwijl u wel afvalwater loost dat bij of door het bereiden van eten vrijkomt. Dit kan voorkomen als de hoeveelheid vet in het afvalwater te gering is ten opzichte van de hoeveelheid afvalwater.

Twijfelt u welke regels en rechten voor u van toepassing zijn, neem dan gerust contact op met uw gemeente.



Vraag (uitvoerend)

Ja Nee

Worden kook- en bakdampen afgezogen?		
Worden de filters van de afzuiginstallatie wekelijks gereinigd?		
Is er een ontgeuringsinstallatie aanwezig en wordt deze regelmatig gereinigd?		
Als er geen ontgeuringsinstallatie is, bevindt de uitmonding van de afvoerpijp van de afzuiginstallatie zich dan minimaal 2 meter boven de hoogste daklijn binnen 25 meter?		
Zijn in de keuken de afzuiginstallatie en de gasbranders/het gasfornuis/de frituuroven geschakeld via een gasgebrekklep, waardoor het gas pas wordt vrijgegeven als de afzuiginstallatie aan is?		
Zijn gaslangen in de keuken zichtbaar in goede staat?		
Zijn de gaslangen ouder dan vier jaar? (gaslangen mogen niet ouder zijn dan 4 jaar: de datum vindt u op de slang zelf)		
Is een slib- en vetafscheider en vetput aanwezig? <i>Is er geen afscheider aanwezig, dan kunt u de volgende vragen van deze vragenlijst overslaan.</i>		
Wordt de afscheiderinstallatie voldoende regelmatig gereinigd?		

Vraag (administratief)

Frequentie

Hoe vaak wordt de afscheiderinstallatie gereinigd? keer per jaar
--	--------------------

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 5 Afval

Er zijn in de milieuwetgeving weinig regels opgenomen voor afval. Wel gelden er regels voor het scheiden en gescheiden afvoeren van afvalsoorten, zoals papier, glas, gft (groente-, fruit- en tuinafval), vet, gevaarlijk afval en restafval. Daarnaast moet u ervoor zorgen dat binnen een straal van 25 meter van uw bedrijf geen afval afkomstig van uw bedrijf ligt.

Afval moet veilig worden opgeslagen, bijvoorbeeld in klike's of metalen containers, om zo veel mogelijk te voorkomen dat dit een extra aanleiding of bron voor brandgevaar is. De brandweer controleert dit. Het gaat echter om een beleidsuitgangspunt, niet om een vastgelegde norm.

Vraag	Ja	Nee
Verwijdert u het afval van uw bedrijf dat binnen een straal 25 meter van uw bedrijf terechtkomt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Slaat u afval op in afgesloten containers van moeilijk brandbaar materiaal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 6 Geluid

Of uw bedrijf aan de geluidvoorschriften voldoet, kan in de meeste gevallen alleen worden aangetoond met een geluidmeting of een volledig akoestisch onderzoek. Daarom vindt u hieronder slechts één vraag over het onderwerp geluid, om precies te zijn geluid afkomstig van installaties en van muziek. Als u onderstaande vraag met 'ja' moet beantwoorden, is het zeer aannemelijk dat u niet aan de geluidvoorschriften voldoet en dat er maatregelen moeten worden getroffen.

Let op: is het geluid niet waarneembaar, dan is dat nog geen garantie dat de normen niet worden overschreden. De kans daarop is echter klein. Slechts goede geluidmetingen kunnen aantonen of aan de normen wordt voldaan.

Vraag

Ja **Nee**

Is het (muziek)geluid afkomstig van uw bedrijf hoorbaar bij de dichtstbijzijnde woning?		
---	--	--

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 7 Stookinstallatie

Bevindt zich in uw bedrijf een stookinstallatie? Dan moet u aan verschillende eisen voldoen.

1. Stookinstallaties die een nominaal vermogen hebben van meer dan 100 kW en die op gas worden gestookt, moeten elke vier jaar worden gekeurd door een gecertificeerd bedrijf. Het nominaal vermogen vindt u op het typeplaatje van de installatie. Als uit de keuring blijkt dat de installatie niet in orde is, moet binnen twee weken onderhoud zijn uitgevoerd.
2. Van de keuring van de installatie moet een rapport aanwezig zijn. Hierop staat ook vermeld wanneer de installatie weer gekeurd moet worden.
3. In de ruimte waarin de stookinstallatie is opgesteld (de stookruimte) mogen geen andere goederen worden of zijn opgeslagen.
4. Als er een installatie aanwezig is met een nominaal vermogen boven de 100 kW, moet er buiten de stookruimte een brandschakelaar zijn. Een brandschakelaar is vaak voorzien van het hiernaast afgebeelde pictogram.



Vraag (uitvoerend)

Ja Nee

Bevinden zich in de stookruimte andere materialen?		
Is er een brandschakelaar buiten de stookruimte?		

Vraag (administratief)

Datum

Als de installatie een nominaal vermogen heeft van meer dan 100 kW, tot wanneer is dan het keuringsrapport geldig? <i>Voor kleinere installaties geldt dit niet!</i>	
---	--

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 8 Speelautomaten

Zijn in uw bedrijf speelautomaten aanwezig, zoals kansspelautomaten (fruitautomaat) en behendigheidsautomaten (flipperkast, fotoplay, e.d.)? Dan geldt hiervoor de Wet op de kansspelen. Volgens deze wet mogen fruitautomaten alleen aanwezig zijn in cafés en restaurants. De andere automaten zijn ook toegestaan in sportkantine, cafeteria's en jeugdhonken. Als er een of meer automaten (maximaal twee) aanwezig zijn, is een aanwezigheidsvergunning verplicht. De automaten moeten ook aan bepaalde eisen voldoen. Deze eisen staan beschreven in hoofdstuk 5.

Als het soort of het aantal automaten dat in uw bedrijf aanwezig is niet overeenstemt met wat op de vergunning staat vermeld, moet de vergunning direct worden aangepast. Dat geldt ook als de geldigheidsdatum van de vergunning is verstreken. De vergunning is maar één jaar geldig. Beschikt u over speelautomaten, dan moet u hiervoor dus jaarlijks een vergunning aanvragen. Dit kunt u doen bij de gemeente, die de vergunning ook verleent.

Let op: gemeenten kunnen nul, één of twee automaten toestaan. Het maximum volgens de Wet op de kansspelen is twee. Het is dus belangrijk dat het aantal aanwezige speelautomaten nooit het aantal vermelde automaten op de vergunning overschrijdt.

Vraag (uitvoerend)

Aantal

Hoeveel kansspelautomaten zijn er aanwezig?	
Hoeveel behendigheidsautomaten zijn er aanwezig?	

Vraag (administratief)

Ja Nee

Klopt het aantal automaten met de aanwezigheidsvergunning?		
--	--	--

Datum

Tot wanneer is de aanwezigheidsvergunning geldig?	
---	--

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 9 Terrasgebruik

Als u een vergunning van de Drank- en horecawet hebt én er is een terras aanwezig, dan moet dit op de vergunning vermeld staan. Het terras en de grootte daarvan moet overeen komen met de gegevens van de vergunning. Als dat niet klopt, dan moet u óf een nieuwe vergunning aanvragen, óf het terras in overeenstemming brengen met de vergunning.

Ook moet u voor uw terras een exploitatievergunning en een terrasvergunning hebben.

Al deze vergunningen worden door de gemeente verleend. De aanvraagformulieren kunt u bij uw gemeente afhalen.

Vraag (uitvoerend)

Ja Nee

Is het terras niet groter dan wat vergund is?		
Is de ligging van het terras hetzelfde als wat vergund is?		

Vraag (administratief)

Datum

Wat is de geldigheidsdatum van de terrasvergunning?	
---	--

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 10 Koelinstallaties (zoals airco, koelingen, koelcellen, vriescellen)

Voor koelinstallaties zoals koelkasten, koel- en vriescellen, bier- en frisdrankenkoeling, airco en koelvitruines gelden diverse regels om een aantal soorten koudemiddel uit te sluiten. Zo moeten installaties die meer dan 3 kg koudemiddel bevatten jaarlijks worden gekeurd door een bedrijf dat STEK-erkend is. Bij de installatie moet een logboek aanwezig zijn waarin gegevens van de installaties en onderhoudsgegevens staan vermeld.

Vraag (uitvoerend)

Ja Nee

Zijn er koelinstallaties aanwezig gevuld met meer dan 3 kg koudemiddel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

Vraag (administratief)

Ja Nee

Zijn alle installaties die gevuld zijn met meer dan 3 kg opgenomen in een logboek?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

Datum

Wanneer zijn de installaties voor het laatst gekeurd?	<input type="text"/>
---	----------------------

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 11 Specifiek brandveilig gebruik

Tot voor kort moesten horecabedrijven waar meer dan vijftig personen gelijktijdig aanwezig konden zijn, in het bezit zijn van een gebruiksvergunning. De vergunning werd verleend door de gemeente. Deze vergunningplicht is vervallen bij het inwerkingtreden van het Gebruiksbesluit op 1 november 2008. Onderstaande eisen blijven echter van toepassing.

De vragenlijst is toegespitst op enkele losse onderwerpen. Als aan een of meer technische vragen niet wordt voldaan, moet het bedrijf in overeenstemming met de vergunning worden gebracht. Als de inrichting is gewijzigd ten opzichte van de vergunde situatie moet u ook een nieuwe vergunning aanvragen.

Vluchtroutes

Voor een goede vluchtmogelijkheid is het verstandig dat de vluchtdeuren in de vluchtrichting openen. Als dat niet zo is, adviseren wij u te kijken of dit alsnog kan worden gerealiseerd.

Brandveilige versiering

Veel leveranciers bieden brandveilige, brandvertragende of moeilijk ontvlambare versieringsmaterialen aan. Deze bestaan soms uit materialen die uit zichzelf al veilig zijn (zoals aluminiumfolie), maar het komt ook voor dat de leverancier de materialen heeft geïmpregneerd (zoals crêpepapier).

In het verleden is gebleken dat het niet eenvoudig is om te zien welke materialen veilig zijn en welke niet. Vraag uw leverancier dus nadrukkelijk naar de artikelen met een brandvertragende kwaliteit. Controleer ook of de verpakking vermeldt dat het om brandveilige materialen gaat. Het is verstandig om de verpakking te bewaren om aan te kunnen tonen dat het materiaal een brandvertragende kwaliteit bezit.

Ook zijn soms certificaten in omloop, die namens de fabrikant aan de afnemers worden uitgereikt. Koopt u zo'n product, vraag dan om een certificaat en bewaar het in uw bedrijf. Een toezichthouder kan u vragen het certificaat te laten zien. Als de materialen uit de verpakking zijn gehaald, is echter nauwelijks meer te achterhalen aan welke eis ze precies voldoen. Het kan dus zijn dat een toezichthouder namens de gemeente uw versieringen alsnog wil beproeven. Hij zal daarbij een vaste testmethode toepassen.

Het impregneren van materialen is een specialistische bezigheid. U moet dit dan ook laten verzorgen door een gespecialiseerd bedrijf. Als u materialen laat impregneren moet u een schriftelijk bewijs vragen, waarmee het bedrijf aantoont dat het materiaal door de behandeling aan de gestelde eisen voldoet.

Let u er in ieder geval op dat het bedrijf dat de materialen impregneert gecertificeerd is volgens een norm uit de ISO 9000-reeks, die van toepassing is op de activiteiten waarvoor u opdracht hebt gegeven.

Blustoestellen

Blusmiddelen moeten regelmatig door een deskundig bedrijf worden gekeurd. Losse blustoestellen moeten elke twee jaren worden gekeurd. Slanghaspels moeten jaarlijks worden gekeurd.



Vraag (uitvoerend)

Ja Nee

Nooddeuren		
Zijn in- en uitgangen (dus óók nooduitgangen) vrij van obstakels? <i>(let op: dat geldt aan beide zijde van de doorgangen!)</i>		
Zijn de nooduitgangen direct en zonder sleutel te openen?		
Zijn de nooduitgangen tijdens gebruik van het bedrijf niet voorzien van schuiven, sloten, e.d.)?		
Zijn nooddeuren aan de buitenzijde voorzien van tekst: 'Nooddeur vrijhouden' <i>(of gelijksoortige aanduiding)</i>		
Zijn brandwerende deuren tijdens gebruik van het bedrijf gesloten?		
Is buiten bij de nooddeur(en) voldoende verlichting aanwezig?		
Is er voldoende verlichting aanwezig om het bedrijf veilig te kunnen verlaten?		
Brandblusmiddelen		
Kunnen brandblusmiddelen onbelemmerd worden bereikt en zijn ze goed zichtbaar?		
Noodverlichting en verlichte vluchtwegaanduiding		
Is de noodverlichting in goede staat?		
Is de verlichte vluchtwegaanduiding in goede staat?		
Test u maandelijks de noodverlichting en verlichte vluchtwegaanduiding?		
Begint de noodverlichting te branden als de stroom uitvalt?		
Begint de verlichte vluchtwegaanduiding te branden als de stroom uitvalt?		
	Datum	
Wanneer hebt u voor het laatst getest of de verlichting in werking treedt, als de stroom uitvalt?		
Stoffering en versiering		
Zijn stoffering en versiering weggehouden van warmtebronnen (ook verlichting)?		
Zijn alle stofferingen en versiering van niet gemakkelijk ontvlambaar materiaal?		

Vraag (administratief)

Datum

Wanneer zijn de blustoestellen voor het laatst gekeurd?	
Wanneer zijn de noodverlichting en verlichte vluchtwegaanduiding voor het laatst gecontroleerd?	
Wanneer hebt u voor het laatst getest of de verlichting in werking treedt als de stroom uitvalt?	

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 12 Algemeen brandveilig gebruik

Niet alle horecabedrijven zijn verplicht een gebruiksvergunning te hebben. Toch gelden volgens de Bouwverordening voor elk gebouw wel standardeisen die met een veilig gebruik hebben te maken. Hieronder wordt alleen gevraagd naar het aantal blusmiddelen.

Blusmiddelen moeten regelmatig door een deskundig bedrijf worden gekeurd. Losse blustoestellen moeten elke twee jaren worden gekeurd. Slanghaspels moeten jaarlijks worden gekeurd.

Vraag (uitvoerend)

Ja **Nee**

Kunt u de brandblusmiddelen in uw lokaliteit onbelemmerd bereiken en zijn ze goed zichtbaar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

Vraag (administratief)

Datum

Wanneer zijn de blustoestellen voor het laatst gekeurd?	<input type="text"/>
---	----------------------

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 13 Gebruik koolzuurflessen

De opslag van koolzuur in een werkruimte moet aan bepaalde eisen voldoen, om te voorkomen dat lekkende flessen de lucht verdringen. Hierdoor kunnen mensen die de ruimte betreden namelijk onwel worden. Daarnaast zijn koolzuurflessen ook drukhouders. Als deze vallen, kunnen ze gaan lekken of in een uiterste geval exploderen. Om dat te voorkomen moeten flessen tegen omvallen worden beschermd.

Beide onderwerpen worden geregeld in Arbeidsomstandighedenwetgeving.

Vraag

Ja

Nee

Zijn koolzuurflessen tegen omvallen beschermd?		
Is de ruimte waar koolzuur wordt opgeslagen goed geventileerd?		

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 14 **Energieverbruik**

Het Activiteitenbesluit kent drie groepen verbruikers van gas en elektriciteit:

1. verbruik minder dan 50.000 kW/h elektriciteit en minder dan 25.000 m³ gas;
2. verbruik meer dan groep 1 maar minder dan 200.000 kW/h elektriciteit en minder dan 75.000 m³ gas en
3. verbruik meer dan 200.000 kW/h elektriciteit en meer dan 75.000 m³ gas.

Voor elke groep gelden specifieke bepalingen en verplichtingen. Welke dat zijn, vindt u in de toelichting bij deze vragenlijst (deel II, hoofdstuk 4). Hieronder kunt u de hoeveelheden gas en elektriciteit die u verbruikt noteren. U vindt deze terug op de jaarafrekeningen van uw energieleverancier.

Vraag

Hoeveelheid

Hoeveel elektriciteit hebt u het afgelopen jaar verbruikt?	kW/h
Hoeveel gas hebt u het laatste jaar verbruikt?	m ³

Blijken er tekortkomingen uit bovenstaande vragen? Licht dan hieronder toe wat u daaraan gaat doen.



Vragenlijst 15 Logboek

Periodiek moeten diverse toestellen en installaties worden getest of gekeurd. Soms kunt u dat zelf, maar meestal moet daar een gespecialiseerd bedrijf aan te pas komen. Om het overzicht te houden is het goed een logboek te hebben. Daarin kunt u de certificaten opslaan en ook aantekenen wanneer u zelf een controle hebt uitgevoerd.

Hieronder ziet u welke informatie u zoal in het logboek kunt opslaan.

De 'leeftijd' en vervangingsdatum van de gaslangen in uw keuken.	
Afvoerbewijzen van het reinigen van de slib- en vetafscheider.	
Keuringsrapport stookinstallatie als deze een vermogen heeft van meer dan 100 kW.	
Keuringsbewijzen van koelinstallaties gevuld met meer dan 3 kg koudemiddel.	
Maandelijkse test van noodverlichting en verlichte vluchtwegaanduiding.	
Keuringsbewijs brandblustoestellen anders dan de sticker op de toestellen zelf.	
(kopie) jaarafrekening energieverbruik.	



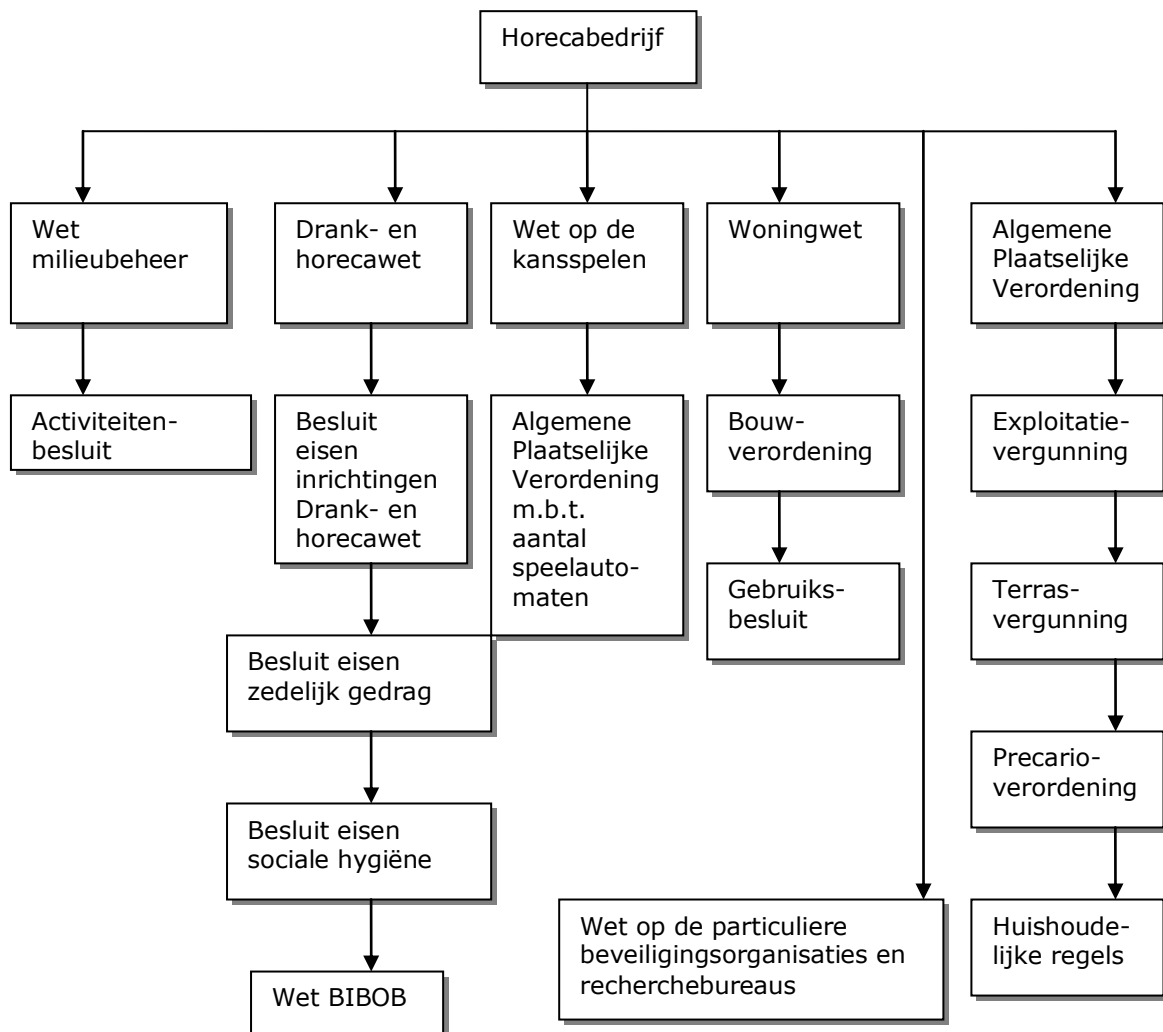
DEEL II TOELICHTING OP WET- EN REGELGEVING



1 Inleiding

In deze toelichting gaan we nader in op de meest voorkomende controleonderwerpen. Deze toelichting is zeker niet compleet en het is goed mogelijk dat u net iets meer wilt weten. In bijlage 1 vindt u daarom een lijst van websites die u kunnen helpen bij uw zoektocht naar meer informatie.

Horeca is bij uitstek een branche waarop veel wetgeving van toepassing is, die door diverse organisaties wordt gecontroleerd. Zo zult u de gemeente tegenkomen bij het controleren van de drank- en horecaverunning en de exploitatievergunning, de milieueisen, brandveiligheid en veilig gebruik. Daarnaast krijgt u te maken met de politie, die het verleden van een ondernemer of een leidinggevende moet controleren voordat de gemeente een drank- en horecaverunning afgeeft. Bovendien is de politie toezichthouder bij controle van het nachtregister. Een andere organisatie waarmee u te maken krijgt, is de Voedsel- en Warenautoriteit. Die controleert op bijvoorbeeld inrichtingseisen. Verder kunt u eventueel te maken krijgen met Verispect, die als toezichthouder en opsporingsambtenaar controles uitvoert op speelautomaten. In onderstaand schema ziet u welke wetgeving ten minste van toepassing is op een horecabedrijf.





Met welke wetgeving u precies te maken krijgt, is uiteraard afhankelijk van de aard van uw bedrijf. Als u geen speelautomaten hebt, dan is de Wet op de kansspelen niet van toepassing. En als uw bedrijf geen terras heeft, hoeft u geen terrasvergunning aan te vragen.

In de volgende hoofdstukken lichten we de diverse wetgeving toe. Niet om u af te schrikken, maar om mogelijk verouderde kennis weer eens op te frissen. Als uw bedrijf wordt gecontroleerd, weet u in grote lijnen met welke wetgeving u te maken hebt.

In de tekst worden diverse vergunningen genoemd. Houdt u er rekening mee dat gemeenten daarvoor leges (kunnen) heffen. De hoogte van de leges verschilt per gemeente.



2 Drank- en horecawet

De Drank- en horecawet heeft tot doel ervoor te zorgen dat horecaondernemers op een verantwoorde wijze alcohol verstrekken. Iedere ondernemer die alcoholhoudende drank verkoopt om ter plaatse te laten drinken, krijgt met deze wet te maken. U mag in principe alleen alcoholhoudende drank verkopen als u daarvoor een vergunning hebt gekregen van uw gemeente. Wel is er een ontheffingsmogelijkheid op basis van artikel 35 Drank- en horecawet. Ook is er een generieke vrijstelling voor cateraars.

Artikel 3 Drank- en horecawet

Het is verboden om zonder daartoe strekkende vergunning van burgemeester en wethouders het horecabedrijf of slijtersbedrijf uit te oefenen.

Als ondernemer van het horecabedrijf moet u de vergunning aanvragen bij de gemeente. Daarvoor krijgt u een aanvraagformulier aangereikt. Op het formulier moet u de volgende gegevens vermelden:

1. naam van de onderneming;
2. naam, voornamen, geboortedatum en geboorteplaats van de persoon die het bedrijf uitoefent of van de bestuurder(s) van de onderneming;
3. adres van het horecabedrijf;
4. naam, voornamen, geboorteplaats en geboortedatum van de leidinggevende(n);
5. aantal lokaliteiten en hun oppervlakte;
6. terras en de oppervlakte daarvan.

Als de gemeente u een vergunning heeft verleend, moet deze (of een kopie ervan) altijd in het horecabedrijf aanwezig zijn. Tijdens een controle moet u de vergunning kunnen laten zien.

Voorwaarden voor vergunningverlening

Om een vergunning te krijgen, moeten u en uw bedrijf aan een aantal eisen voldoen. Zo kan de gemeente een horecavergeving als bedoeld in artikel 3 van de wet alleen verlenen voor een horeca-inrichting. Dus als u een vergunning aanvraagt voor bijvoorbeeld een tent in het buitengebied, dan mag de gemeente u in principe geen vergunning verlenen.

De eisen voor ondernemers en leidinggevendens gaan over zaken als zedelijkheid en sociale hygiëne. Als u een vergunning aanvraagt, zal de gemeente altijd via de politie nagaan of u voor bepaalde feiten bent veroordeeld. Het gaat daarbij om veroordelingen op het gebied van de Opiumwet, zedendelicten, Drank- en horecawet, diefstal en heling. Afhankelijk van de strafmaat kan de gemeente u een vergunning weigeren.

Ook moet de leidinggevende van het bedrijf een diploma hebben. Hij moet vakkennis hebben, maar ook weten wie hij wel of niet mag binnenlaten en aan wie hij wel of geen alcohol mag verstrekken. Zo mag in een horecabedrijf niemand aanwezig zijn die in staat van 'openbare dronkenschap' verkeert. Anders gezegd: iemand die stomdronken is, mag niet aanwezig zijn. Ook mag u aan personen onder de 16 jaar geen alcohol verstrekken. Ook niet als iemand anders het voor die jongere komt halen. Sommige gemeenten hebben bij plaatselijke verordening bepaald dat de leeftijd hoger ligt. Dat kan dus van plaats tot plaats verschillen.



De eisen die gelden om in aanmerking te komen voor een vergunning van de Drank- en horecawet kunt u terugvinden in het Besluit eisen zedelijk gedrag en het Besluit eisen sociale hygiëne. De tekst van de wetgeving kunt u onder andere vinden op www.overheid.nl.

Wet bevordering integriteit beoordelingen door het openbaar bestuur

De gemeente heeft een extra instrument om de integriteit van aanvragers van vergunningen en subsidies te toetsen: de Wet bevordering integriteit beoordelingen door het openbaar bestuur (BIBOB). Deze wet is er gekomen nadat de parlementaire commissie-Van Traa ruim tien jaar geleden tot de conclusie kwam dat criminele organisaties de vergunning of subsidie soms misbruiken voor criminele activiteiten. Het instrument houdt in dat de gemeente de aanvraag voor de drank- en horecavergeving indient bij het Bureau BIBOB van het Ministerie van Justitie. Dit bureau heeft de bevoegdheid en de mogelijkheden om alle mogelijke informatiebronnen te raadplegen. Zo kan het bureau beoordelen of er sprake zou kunnen zijn van crimineel misbruik van de aangevraagde vergunning. Als dat zo is, zal het bureau een negatief advies uitbrengen en kan de gemeente de aangevraagde vergunning weigeren. Sommige gemeenten zetten dit instrument altijd in als ze een aanvraag voor een drank- en horecavergeving behandelen, andere gemeenten doen dat alleen als ze twijfelen aan de aanvrager.

Zowel burgers als ondernemers kunnen met BIBOB te maken krijgen. De gemeente kan de BIBOB-procedure namelijk niet alleen inzetten voor de aanvrager van een vergunning, maar ook voor degene die een bedrijf financiert.

Bouwbesluit en Besluit eisen inrichtingen Drank- en horecawet

Om een horecabedrijf te mogen drijven, moet de inrichting van het bedrijf aan een aantal technische eisen voldoen. Deze eisen staan in het Bouwbesluit en in het Besluit eisen inrichtingen Drank- en horecawet. De actuele tekst van deze wetgeving kunt u vinden op www.overheid.nl.

Voor bezoekers moeten er minimaal twee gescheiden toiletten zijn. Ook moet er stromend water zijn voor de bezoekers om de handen te kunnen wassen. Vanuit het café of restaurant mag de toiletruimte niet rechtstreeks zichtbaar zijn. Er moet dus een voorportaal aanwezig zijn. Veel ondernemers verwijderen de deuren van het voorportaal omdat er in die ruimten nogal eens wordt gedeald of verboden middelen worden gebruikt. Begrijpelijk, maar het mag niet. Als u vermoedt dat de bezoekers van uw bedrijf verboden middelen gebruiken of dealen, moet u daar op een andere manier toezicht op houden.

Luchtventilatie



Ontgeuringskast zonder buitenlucht

Een andere belangrijke eis is dat er een (mechanische) ventilator aanwezig moet zijn om de lucht te verversen. Deze moet op de buitenlucht zijn aangesloten. Ook daaraan zijn eisen verbonden. De formule die in het Besluit eisen inrichtingen Drank- en horecawet staat, is in de praktijk lastig te gebruiken. Het is gemakkelijker om ervan uit te gaan dat de ventilator de ruimte van een lokaliteit per uur zes keer moet voorzien van lucht van buitenaf.

Veel bedrijven gebruiken een luchtverversingsapparaat met een filtersysteem. Vaak is dat een koolstoffilter. Het apparaat hangt aan het plafond en zuigt de lucht uit de ruimte aan. Deze lucht wordt gefilterd en daarna weer in dezelfde ruimte uitgeblazen. Helaas is dit niet toegestaan als ventilatie, omdat het apparaat geen lucht van buitenaf aanzuigt. U kunt een dergelijke kast wel gebruiken



om ongewenste geuren weg te nemen, maar u mag hem niet gebruiken in plaats van een ventilator.

Aangezien ventilatoren voor luchtverversing een open verbinding met de buitenlucht hebben, kan dit leiden tot overschrijding van geluidnormen – en dus tot klachten van omwonenden. Veel horecaondernemers gebruiken een suskast om het geluid te dempen, maar er zijn ook ventilatoren in de handel die zelf al zijn voorzien van een geluiddempende omkasting (zie foto). Laat u dus goed informeren over de mogelijkheden voordat u de ventilatie gaat aanbrengen of vernieuwen. Het is beter om eerst een goed advies te vragen, dan een desinvestering te doen.





3 Algemene plaatselijke verordening (APV)

Als u een vergunning van de Drank- en horecawet hebt gekregen, mag u nog niet zonder meer een horecabedrijf openen. Op basis van de algemene plaatselijke verordening (APV) kan de gemeente u namelijk verplichten aanvullende vergunningen aan te vragen. Hieronder vindt u welke dat zijn.

Exploitatievergunning

In de algemene plaatselijke verordening van een gemeente kan staan dat u ook een exploitatievergunning nodig hebt als u een horecabedrijf wilt openen. Met deze vergunning heeft de gemeente een extra instrument om de openbare orde en veiligheid te toetsen en te handhaven.

Terrasvergunning

Als uw bedrijf een terras heeft, zult u een terrasvergunning moeten hebben om het terras ook daadwerkelijk te mogen gebruiken. Deze vergunning geldt voor bepaalde tijd. U kunt de vergunning aanvragen bij de gemeente. In de aanvraag moet u gegevens verstrekken over de afmetingen van het terras, het aantal tafels en stoelen, terrasafscherming, het gebruik van parasols en dergelijke. Sommige gemeenten willen ook de kleur en het materiaal van het meubilair weten, omdat ze in het terrassenbeleid eisen voor welstand hebben opgenomen. Gemeenten willen invloed hebben op kwaliteit. U mag dus niet zomaar wat meubilair bij elkaar zetten.



Daarnaast maken veel gemeenten onderscheid tussen zomer- en winterterrassen. Het belangrijkste verschil zit hem in de gebruikstijden van het terras. Winterterrassen mogen vaak het hele jaar worden gebruikt, zomerterrassen alleen een seizoen. Veel gemeenten houden daarvoor een periode aan van 1 april tot en met 15 oktober. Daarnaast is er verschil in de afscherming van het terras. Om publiek uit de wind te laten zitten mag u schermen plaatsen. Bij zomerterrassen mogen deze meestal niet parallel aan de weg staan.

Het terrasbeleid van de gemeente bevat ook nog andere eisen waaraan het terras moet voldoen voordat u een vergunning krijgt. Zo moet er vrije ruimte overblijven voor voetgangers om te passeren. U mag dus niet het gehele trottoir of weggedeelten voor het terras gebruiken. Veel gemeenten hebben speciaal beleid vastgesteld als er sprake is van een evenement. In die gevallen mag u meestal het terras uitbreiden of aanpassen.

LET OP: ook als het terras op 'eigen' grond ligt, moet u een terrasvergunning bij de gemeente aanvragen.



Precariorechten

Voor terrassen hebt u naast de terrasvergunning vaak ook te maken met precariorechten. Dat is een vorm van belasting die u moet betalen om materialen boven, op of onder gemeentegrond aan te brengen. Denk bijvoorbeeld aan het terrasgebruik zelf, de terrasschermen en reclameverlichting, maar ook kabels onder de grond. Elke gemeente bepaalt zelf de hoogte van de precariorechten.

Nachtregister

In artikel 438 van het Wetboek van Strafrecht staat dat horecaondernemingen zoals hotels, groepsaccommodaties en kampeerbedrijven verplicht zijn om een nachtregister bij te houden. Deze regel is inmiddels achterhaald (zie kader hieronder). Het belangrijkste doel hiervan was dat het de politie hielp bij het opsporen en aanhouden van gezochte personen. De burgemeester of een door hem aangewezen ambtenaar hield toezicht op het nachtregister.

LET OP: inmiddels heeft de Vereniging van Nederlandse Gemeenten aangegeven dat gemeenten moeten aansluiten bij de digitale voorzieningen die hotels zelf hebben. Horecaondernemingen hoeven dus geen apart nachtregister meer bij te houden. Het artikel 438 Wetboek van Strafrecht wordt daarop aangepast.

Huishoudelijke regels

Veel gemeenten hebben apart horecabeleid vastgesteld, ter aanvulling op de APV. Ze hebben dit beleid vaak afgestemd met de horecaondernemers. Het gaat hierbij om huishoudelijke regels die u richtlijnen geven over hoe u andere bepalingen moet uitvoeren. Hoe gaat u bijvoorbeeld om met minderjarigen aan de deur? Gemeenten kunnen regels stellen die afwijken van de standaard wettelijke bepaling. Zo kunnen ze bijvoorbeeld vaststellen dat bezoekers jonger dan 17 jaar niet in een café mogen komen. En hoe handelt u als uw gasten glaswerk mee naar buiten nemen? Op deze manier proberen gemeenten problemen met de openbare orde te voorkomen.



4 Het Activiteitenbesluit

Op 1 januari 2008 is het Activiteitenbesluit (Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer) in werking getreden. Dit besluit vervangt diverse andere besluiten die het milieubeheer bij bedrijven regelden, waaronder het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen milieubeheer dat tot 1 januari 2008 voor de meeste horecabedrijven van toepassing was.

Op grond van het Activiteitenbesluit zijn de meeste horecabedrijven meldingsplichtig. Alleen voor horecabedrijven die activiteiten uitoefenen die zijn opgenomen in Bijlage 1 van het Activiteitenbesluit geldt nog een vergunningsplicht. In het kader hieronder leest u wanneer bedrijven eventueel vergunningplichtig zijn. Zij moeten bij de gemeente een milieuvergunning aanvragen.

Voor bedrijven die vergunningplichtig zijn, geldt een gedeelte van het Besluit toch nog. Het gaat daarbij om onderwerpen als lozen van regenwater, huishoudelijk afvalwater, zorgplicht en dergelijke. Het gaat ver om alle onderwerpen hier toe te lichten. Daarom is een selectie gemaakt van onderwerpen die ook in de vragenlijst terugkomt. Uw gemeente en Koninklijke Horeca Nederland kunnen u hier meer informatie over geven.

Wanneer moet u een milieuvergunning aanvragen?

U hebt onder andere een milieuvergunning nodig als:

- u een verwarmingsinstallatie gebruikt met andere brandstof dan gas, butaan, propaan, vloeibare brandstof of biodiesel, met een vermogen van meer dan 20 kW;
- u meer dan twee propaanreservoirs, of één reservoir groter dan 13 kuub hebt;
- het horecabedrijf deel uitmaakt van bijvoorbeeld een dierentuin;
- het horecabedrijf deel uitmaakt van een spoorwegemplacement;
- als u op jaarbasis meer dan 500.000 bezoekers krijgt;
- een wedstrijd sport wordt beoefend in de buitenlucht met voorzieningen voor meer dan 6000 bezoekers.

Melding

Tot 1 januari 2008 moesten bijna alle horecabedrijven een melding indienen bij de gemeente op grond van het Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen milieubeheer. Hebt u dat inderdaad gedaan, of had u al een milieuvergunning, dan hoeft u geen nieuwe melding in te dienen.

Bent u vergunningplichtig en hebt u onder de oude regeling nooit een melding ingediend, is uw bedrijf na 1 januari 2008 opgericht of heeft uw bedrijf wezenlijke veranderingen ondergaan? Dan moet u (opnieuw) een melding indienen bij de gemeente waar het bedrijf is gevestigd. U kunt dit via Internet doen. Ook bijlagen zoals de plattegrondtekening en het rapport van een akoestisch onderzoek kunt u digitaal naar de gemeente versturen. U kunt de digitale melding vinden op <http://aim.vrom.nl>.

Geuroverlast

Als bak- en kookdampen worden afgezogen, moeten deze naar buiten worden uitgeblazen. Om te voorkomen dat er geuroverlast ontstaat, gelden de volgende eisen:

1. de uitmonding van de afvoerpijp moet aan een hoogte-eis voldoen, of
2. u moet een ontgeuringsinstallatie aanbrengen.



Ad 1: afvoerpijp

De uitmondung van de afvoerpijp moet minimaal 2 meter boven de hoogste daklijn binnen een straal van 25 meter uitkomen. Op de foto hieronder ziet u wat we hiermee bedoelen. Als de uitmondung niet hoog genoeg is, dan moet u deze verhogen of een ontgeuringsinstallatie plaatsen.

LET OP: in sommige gemeenten of op sommige locaties mag u niet zo'n hoge afvoerpijp plaatsen vanwege beschermd dorpsaangezicht. In dat geval moet u een ontgeuringsinstallatie plaatsen.



Ad 2: ontgeuringsinstallatie

De meeste horecaondernemers gebruiken een koolstofinstallatie om hun bedrijf te ontdoen van ongewenste geuren. De natwasinstallatie staat op een goede tweede plaats. Beide installaties zorgen ervoor dat zij de geur uit de afgezogen dampen verwijderen. Natuurlijk geldt dat u de capaciteit van elke installatie goed moet berekenen en dat u deze regelmatig moet schoonmaken. De leverancier van de apparatuur kan u daar alle informatie voor verstrekken.



Afvalwater

Als in de keuken van uw horecabedrijf vethoudend afvalwater vrijkomt omdat er eten wordt bereid voor klanten, moet u het afvalwater door een slib- en vetafscheider lozen. Deze regeling geldt vanaf 1 januari 2008 voor nieuwe bedrijven. De afscheiderinstallatie haalt nagenoeg alle vet uit het afvalwater, zodat het vet zich niet kan afzetten tegen de wand van de riolering. Een afscheider bestaat uit twee delen. Het eerste deel is het slibcompartiment. Daarin bezinken de zware delen die in het afvalwater zitten. Het tweede deel scheidt het vet uit het water. Het vet vormt dan een drijfslaag. U kunt de capaciteit van de afscheider berekenen aan de hand van het aantal lozingspunten dat daarop is aangesloten.

Afscheider reinigen

U moet de afscheider regelmatig laten reinigen door een afvalinzamelaar met vergunning. Hoe vaak dat moet gebeuren, hangt af van de mate waarin u de afscheider belast. Als u bijvoorbeeld alle borden en pannen eerst goed reinigt met keukenpapier voordat u ze afspoelt of afgast, komt er minder vet in de afscheider dan wanneer u de pannen en borden direct in spoelkeuken schoonspoelt. Algemeen geldt dat de vetlaag of drijfslaag niet dikker mag zijn dan 16 centimeter. Specifieker gesteld geldt dat de sliblaag niet dikker mag zijn dan 50% van de hoogte van het slibcompartiment.

LET OP: als een afscheiderinstallatie is gereinigd, dan moet deze voor gebruik altijd eerst met water worden afgevuuld.

Geen afscheider nodig

Er zijn uitzonderingen op de verplichting om een vetafscheider te plaatsen. Het Activiteitenbesluit biedt de gemeente de mogelijkheid om van de verplichting af te zien als daar gegronde redenen of goede argumenten voor zijn. Bijvoorbeeld omdat u nauwelijks vethoudend afvalwater loost. De gemeente kan alleen afzien van de verplichting als zij daar een 'maatwerkvoorschrift' voor stelt. Dit is een besluit dat u als ondernemer zekerheid biedt dat bij een controle door een andere toezichthouder niet alsnog een afscheider moet worden geplaatst. Die zekerheid hebt u zolang uw werkwijze of de wetgeving niet verandert.

Voor bedrijven die al vóór 1 januari 2008 bestonden en die geen vetafscheider hebben, gaat de wetgever ervan uit dat de gemeente in het verleden heeft bepaald dat er geen afscheider nodig is. Ook als daarvan niets op papier staat. De gemeente kan u pas verplichten een afscheider te plaatsen als zij daarvoor zeer goede argumenten meent te hebben. Bijvoorbeeld als u uw activiteiten in de keuken aanzienlijk hebt uitgebreid. Dit is geregeld in het overgangsrecht van het Activiteitenbesluit.

Controleput

Tot 1 januari 2008 moest er ook een controleput aanwezig zijn. Dan kon de gemeente het afvalwater bemonsteren om te zien of lozingsnormen niet werden overschreden. Deze verplichting voor een controleput is vervallen.

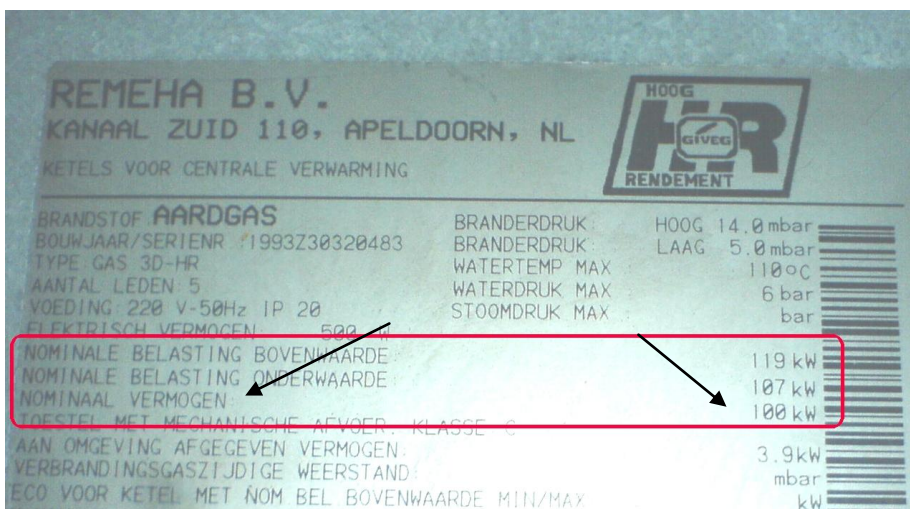


Stookinstallatie

In het Activiteitenbesluit zijn verschillende eisen opgenomen voor de verwarmingsinstallatie. Daarbij is het ten eerste van belang wat het vermogen is van de installatie. Ten tweede is de soort brandstof van belang.

Gasgestookte installatie

Als u een verwarmingsketel hebt die op gas wordt gestookt, hoeft u die op basis van het Activiteitenbesluit niet meer jaarlijks te onderhouden. Heeft de ketel een capaciteit van meer dan 100 kW dan moet u deze wel elke vier jaar door een erkend bedrijf (SCIOS-erkend) laten keuren. Treft dit bedrijf mankementen aan, dan moet u die binnen twee weken na de keuring laten verhelpen. U ziet op het typeplaatje van de verwarmingsketel wat het vermogen is. Het gaat het om de aanduiding 'nominaal vermogen'.



Niet-gasgestookte installatie

Hebt u een verwarmingsketel die niet op aardgas, butaangas, propaangas, vloeibare brandstof (huisbrandolie) of biodiesel stookt, dan gelden er andere regels. U moet dergelijke installaties met een nominaal vermogen tussen 20 kW en 100 kW elke vier jaar laten keuren. Installaties met een nominaal vermogen van meer dan 100 kW moet u elke twee jaar laten keuren. Ook deze keuringen moet u door een erkend bedrijf laten uitvoeren. Dit soort installaties komt zo weinig voor dat we daar geen vragen over hebben opgenomen in de vragenlijst.

Energieverbruik

Het Activiteitenbesluit bevat slechts één artikel met energieregels. Toch kan dat ene artikel vergaande gevolgen hebben voor u en uw bedrijf. Het artikel deelt bedrijven in drie groepen in met betrekking tot het verbruik van gas of elektriciteit en stelt daaraan bepaalde eisen.

- Groep 1: verbruik op jaarbasis minder dan 50.000 kWh elektriciteit en 25.000 m³ gas;
- Groep 2: verbruik op jaarbasis tussen 50.000 en 200.000 kWh elektriciteit en/of tussen 25.000 en 75.000 m³ gas;
- Groep 3: verbruik op jaarbasis meer dan 200.000 kWh elektriciteit of 75.000 m³ gas.



Het verbruik van energie is wereldwijd een hot item. Daarom zal de gemeente daar bij controles regelmatig naar kijken.

Voor bedrijven die in groep 1 vallen, geldt geen verplichting. Als u op een makkelijke en een relatief goedkope manier uw energieverbruik kunt verminderen, dan kan de gemeente dat wel vragen. Denk bijvoorbeeld aan het gebruik van energiebesparingslampen, tijdschakelaars, thermostaten en dergelijke.

Voor de groepen 2 en 3 gelden bepaalde verplichtingen. Valt uw bedrijf in groep 2, dan moet u alle energiebesparende maatregelen treffen die u binnen vijf jaar kunt terugverdienen. Valt uw bedrijf in groep 3, dan kan de gemeente u verplichten om een energieonderzoek te laten uitvoeren.

Voordat u investeert in nieuwe maatregelen of een onderzoek is het goed om na te gaan of besparing wel mogelijk is. Uw gemeente kan u daarover van informatie voorzien, maar u kunt ook veel informatie vinden op www.energiecentrum.nl en op www.infomil.nl.

Geluidoverlast

Het bepalen van geluidoverlast is een lastig verhaal. Bedrijven waarop het Activiteitenbesluit van toepassing is, kunnen namelijk nogal van elkaar verschillen. Elk bedrijf heeft een andere invloed op de omgeving. Belangrijke factoren daarbij zijn de aard van uw bedrijf (een discotheek of een bruin café) en de omgeving (ligt uw bedrijf in een woonwijk of zijn er geen woningen in de omgeving).

Standaardgeluidnorm

In het Activiteitenbesluit gaat de wetgever uit van een geluidnorm waarmee de meeste bedrijven uit de voeten kunnen. Die standaardgeluidnorm is de voorkeursgrenswaarde van de Wet geluidhinder. Voor het buitenniveau betekent dat een etmaalwaarde van 50 dB(A), voor het binnenniveau van in- of aanpandige woningen is dat een etmaalwaarde van 35 dB(A). Sommige bedrijven hebben meer geluidruimte nodig hebben, andere juist minder. Voor deze bedrijven kan de gemeente met een maatwerkvoorschrift besluiten dat een ander niveau van toepassing is.

Voor de toegestane maximale geluidsniveaus heeft de wetgever waarden gesteld die overeenkomen met de grenzen zoals opgenomen in het voormalige Besluit horeca-, sport- en recreatie-inrichtingen, en in de gangbare praktijk bij vergunningverlening. De wetgever gaat er daarbij vanuit dat de horecagelegenheid met deze normen een acceptabele geluidskwaliteit levert wat betreft de geluidsbeleving en de risico's voor de persoonlijke gezondheid van de mensen die in de directe omgeving van het bedrijf verblijven.

De geluidnormen hebben betrekking op de toestellen en installaties in uw bedrijf en de activiteiten en werkzaamheden die er verricht worden. Wanneer net buiten het terrein van uw bedrijf, bijvoorbeeld op de openbare weg in de onmiddellijke nabijheid, laad- en losactiviteiten plaatsvinden voor uw bedrijf, zijn de normen ook hierop van toepassing. De normen gelden niet als de laad- en losactiviteiten overdag plaatsvinden, omdat het omgevingsgeluid dan vaak al zo hoog is dat er geen overlast wordt ondervonden.

Overigens kan de gemeente op grond van het zorgplichtartikel uit het Activiteitenbesluit aanvullende maatwerkvoorschriften stellen om indirecte hinder te voorkomen.



Uitzonderingen

Het Activiteitenbesluit telt niet alle activiteiten mee bij geluidmetingen. Uitzonderingen zijn:

- stemgeluid van bezoekers op een niet-verwarmd en niet-overdekt terras, tenzij het gaat om een binnenterrein. De wet ziet een zonnenscherm of een luifel niet als overdekking. Het moet gaan om een vaste constructie.
- onversterkte muziek, tenzij daarvoor in de APV regels zijn gesteld. Het geluid van een solist of een drumband mag dus alleen worden gemeten als de muzikant gebruik maakt van een geluidsinstallatie met versterker.
- stemgeluid van bezoekers op een sportveld.

5 Wet op de kansspelen

In veel horecabedrijven staan speelautomaten. Denk aan fruitautomaten, flipperkasten, tafelvoetbalspellen, automatische dartsporten en fotoplaytoestellen. Met veel van deze automaten is niets aan de hand, maar een aantal van dit soort automaten valt onder de Wet op de kansspelen. Die wet is in het leven geroepen omdat er veel verkeer dreigde te gaan. De markt van kansspelen is geen normale markt. Kansspelen leiden vaak tot ongewenste bijverschijnselen zoals gokverslaving, sociale problemen en illegaliteit, maar ook tot criminaliteit. Om die problemen aan te pakken zijn er diverse, vaak strenge spelregels van toepassing.

Maar om de regels te kunnen toepassen moet u wel weten wat kansspelen nu eigenlijk zijn, wat voor soort speelautomaten er zijn en wat in welk type bedrijf welke kansspelen toegestaan zijn.

Om te beginnen is de Wet op de kansspelen alleen van toepassing op horecabedrijven die 'bedrijfsmatig' kansspelen organiseren. Dat wil zeggen dat de organisator geld verdient aan het kansspel of de speelautomaat en dat het spel voor publiek toegankelijk is. Maar ook de mensen die deelnemen aan zulke bedrijfsmatig georganiseerde kansspelen vallen onder de wet. Met de familie op zondag een spelletje doen, is dus geen probleem.

Wat zijn kansspelen?

De wet kent verschillende typen kansspelen. Behalve sommige speelautomaten die in de inleiding al genoemd werden, gaat het ook om georganiseerde kansspelen zoals piramidespellen, illegale kansspelen via internet, neploterijen, illegale casino's, illegale loterijen, illegale bingo's en kienspelen. Maar ook poker is een kansspel.

Wanneer is een spel volgens de wet een kansspel?

Volgens artikel 1 van de Wet op de kansspelen is er sprake van een kansspel als de deelnemers in het algemeen *geen* overwegende invloed kunnen uitoefenen op de aanwijzing van de winnaars.

Met andere woorden: als een deelnemer een limerick of een slogan moet verzinnen, heeft hij overwegende invloed op de uitslag, dus is er dangeen sprake van een kansspel.

Poker is ook een kansspel

Ondanks het feit dat je door oefening en ervaring beter kunt gaan pokeren, ziet de overheid poker als een kansspel. Bij een kansspel heb je weinig mogelijkheden het spel te beïnvloeden en bepaalt het lot grotendeels of je wint of verliest. Dat is bij poker





het geval, dus valt het onder de Wet op de kansspelen als het bedrijfsmatig wordt gespeeld.

LET OP: de wet maakt geen verschil of een speler wel of geen geld moet inleggen om mee te kunnen doen.

Bingoavonden

De wet kent ook kansspelen die landelijk niet zo veel meer voorkomen. Het gaat daarbij om het rad van avontuur, het vogelpiekspel en bingo. Bingo komt wel in Noord-Brabant nog vaak voor. Het spel wordt veelal gespeeld in zalen van horecabedrijven. Niet iedereen mag zomaar een bingoavond organiseren. Alleen Nederlandse verenigingen die minimaal drie jaar bestaan, mogen dat doen. De vereniging moet dat minimaal twee weken voorafgaand aan het spel melden bij de gemeente. Bovendien mag in de zaal waar het spel wordt gespeeld, die dag niet nog een keer bingo worden gespeeld. Daarnaast kent de wet maximumprijzen: € 350,- per serie en € 1.400,- voor alle series bij elkaar.

Speelautomaten



De meest voorkomende kansspelen in de horeca zijn speelautomaten. De Wet op de kansspelen maakt bij speelautomaten onderscheid tussen kansspelautomaten en behendigheidsspelen. Voor beide spelen heeft de horecaondernemer een vergunning nodig die bij de gemeente moet worden aangevraagd.



De algemene term *speelautomaat* wijst volgens de wet op een toestel waarmee de speler een spel kan spelen dat bestaat uit een mechanisch, elektrisch of elektronisch proces dat de speler zelf in werking stelt. Het resultaat kan leiden tot de middellijke of onmiddellijke uitkering van prijzen of premies, en/of het

recht om gratis verder te spelen.

Een *behendighedsautomaat* is een type speelautomaat waarvan het spelresultaat uitsluitend kan leiden tot een verlengde speelduur of het recht om gratis verder te spelen. Bovendien kan de speler het proces zelf beïnvloeden, ook nadat hij het al in werking heeft gesteld. Het hangt daarbij (vrijwel) geheel van het inzicht en de behendigheid van de speler af of en in welke mate hij de speelduur kan verlengen, en of hij gratis mag verder spelen. Een voorbeeld van een behendighedsautomaat is een flipperkast.

Een *kansspelautomaat* is een speelautomaat waarmee de speler geld of premies kan winnen. De winst hangt daarbij niet af van zijn behendigheid in de omgang met het apparaat. Voorbeelden zijn fruitautomaten.



Wel of geen speelautomaat?

Een tafelfoetbalspel, een biljart en een darts spel (wel of geen automaat) zijn géén speelautomaten. Een fotoplayautomaat en videospelletjes en dergelijke zijn wel behendigheidsspelen. Voor deze automaten geldt in principe de verplichting van een aanwezigheidsvergunning, maar sommige gemeenten laten die vergunningplicht voor deze behendigheidsspelen achterwege.

Aantal automaten

Om te bepalen hoeveel automaten u mag neerzetten in uw bedrijf, moet u eerst vaststellen of u een 'hoogdrempelige' of een 'laagdrempelige' inrichting heeft. Bedrijven met een 'hoogdrempelige inrichting' zijn bijvoorbeeld cafés of restaurants. Voor deze bedrijven gelden de volgende criteria:

1. De Drank- en horecawet is van toepassing.
2. Het café en het restaurantbezoek staat op zichzelf en er vinden geen andere activiteiten plaats waaraan een zelfstandige betekenis kan worden toegekend.
3. De activiteiten zijn in belangrijke mate gericht op personen van 18 jaar en ouder.

Bedrijven met een 'laagdrempelige inrichting' zijn bijvoorbeeld cafetaria's, sportkantines, bowlingbanen, biljarthallen en jeugdhonken. Voor dit soort bedrijven gelden de volgende criteria:

1. De Drank- en horecawet is van toepassing.
2. Het betreft geen hoogdrempelige inrichting.
3. Er worden horeca-activiteiten verricht, de ondernemer is inschrijfplichtig bij de Kamer van Koophandel en ingeschreven bij het Bedrijfschap Horeca.

Wat is een café annex cafetaria?

Voor combinatie-inrichtingen geldt het volgende: als het laagdrempelige gedeelte (de cafetaria) niet vanuit de horecalokaliteit (het café of restaurant) kan worden betreden, dan blijft de cafetaria laagdrempelig.

Volgens de wet mogen in hoogdrempelige bedrijven twee kansspelautomaten staan en in laagdrempelige bedrijven geen enkele. In de algemene plaatselijke verordening is bepaald hoeveel behendighedsautomaten er in een laagdrempelig bedrijf aanwezig mogen zijn.

Alle speelautomaten moeten zijn voorzien van een vastgestelde en niet verwijderbare sticker.



Kansspelautomaten in de horeca (hoogdrempelige inrichtingen) krijgen een blauwe sticker. De rode sticker is voor alle behendigheidsspelen, zowel in hoogdrempelige als laagdrempelige inrichtingen. De sticker wordt bij de leverancier van de automaat aangebracht. U hoeft daar niets voor te ondernemen.



Vergunning

U mag niet zomaar speelautomaten in uw bedrijf neerzetten. Daarvoor hebt u een 'aanwezigheidsvergunning' nodig. Deze kunt u aanvragen bij de gemeente. In sommige gemeenten is de bevoegdheid om een vergunning te verlenen doorgespeeld aan de lokale politie.

De aanwezigheidsvergunning moet de volgende gegevens bevatten:

1. naam, adres en postcode/woonplaats van het bedrijf waar de automaten komen te staan;
2. het aantal automaten;
3. het soort automaten (kansspel- of behendigheidsautomaten);
4. tot wanneer de vergunning geldig is;
5. bijzondere bepalingen of voorwaarden.

Wie houdt er toezicht?

Toezicht op de aanwezige speelautomaten wordt veelal uitgevoerd door Verispect en de politie. Verispect houdt ook toezicht op de vergunning van exploitanten. Dat zijn de bedrijven die de speelautomaat leveren. Daarnaast kijkt Verispect naar de technische eisen waaraan een automaat moet voldoen. De politie zal vooral kijken of een vergunning is verleend voor de aanwezigheid van de automaten en of de juiste automaten aanwezig zijn. Sommige gemeenten stellen hier toezichthouders van Verispect voor aan.



De werknemers van Verispect zijn toezichthouders en buitengewone opsporingsambtenaren. Dat betekent dat zij veel bevoegdheden hebben om binnen te komen, om de automaten te controleren en om eventueel proces-verbaal op te maken. Verispect komt bij ongeveer 20.000 horecalocaties en controleert ongeveer 60.000 speelautomaten.



6 Brandveiligheid

De brand bij café 't Hemeltje in Volendam in 2001 heeft geleid tot aanscherping van het toezicht op brandveiligheid in de horeca. Voorheen controleerden gemeenten of de brandweer vooral als er evenementen zoals carnaval op het programma stonden. Nu controleert de gemeente niet alleen regelmatig maar ook strenger. Er wordt meer op gelet of er vluchtwegen aanwezig zijn en of die goed gebruikt kunnen worden, en of de kwaliteit en het gebruik van de versiering in orde is.

Op brandveiligheid zijn diverse regels van toepassing. U kunt deze regels vinden in de Bouwverordening, het Bouwbesluit, de Wet milieubeheer, het Gebruiksbesluit en de Arboretgeving. Vaak zijn er individuele voorschriften voor een bedrijf opgenomen in een zogenoemde Gebruiksvergunning. Op 1 november 2008 is het Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (het 'Gebruiksbesluit') in werking getreden. Hiermee zijn de regels landelijk geüniformeerd.

Woningwet

De Woningwet is de wettelijke basis als het gaat om bouwen of verbouwen van een bouwwerk. Om te mogen bouwen of verbouwen hebt u in principe altijd een bouwvergunning nodig. Alleen relatief kleine bouwactiviteiten zoals een beperkte aan- of uitbouw, schuttingen en dergelijke zijn 'vergunningsvrij'. De Woningwet kent daarvoor technische uitvoeringseisen.

Bouwbesluit

In het Bouwbesluit staan voorschriften voor de prestatie-eisen waaraan constructies van bouwwerken moeten voldoen. Het Bouwbesluit geeft precies aan op welke wijze iets meetbaar veilig moet zijn. De voorschriften gaan over:

- de veiligheid van de constructie;
- het gebruik van het bouwwerk;
- wanneer iets een gelijkwaardige veiligheid heeft;
- de gevolgen van de constructie voor de gezondheid van de gebruikers;
- energiezuinigheid.

In het Bouwbesluit staan ook voorschriften over brandveilig (ver)bouwen en de brandveilige bouwkundige toestand van een bouwwerk. Deze voorschriften gelden voor alle typen bedrijven. Ze geven richtlijnen voor:

- de sterkte van de constructie bij brand;
- de beperking van het ontstaan van brandgevaarlijke situaties;
- de beperking van het ontstaan van rook en de verspreiding daarvan;
- vluchtroutes en vluchten binnen brandcompartimenten
- de bestrijding van brand.

Bouwverordening

Elke gemeente heeft een Bouwverordening. Hierin staan procedures en eisen voor het bouwen en het gebruiken van een gebouw. Bij (ver)bouwen moet op basis van de Bouwverordening een bouwvergunning worden aangevraagd.

Besluit brandveilig gebruik bouwwerken (Gebruiksbesluit)

Op 1 november 2008 is het Gebruiksbesluit in werking getreden. Hierin gelden landelijk uniforme regels en worden verschillen tussen gemeenten rechtgetrokken. De gemeente behoudt wel de bevoegdheid om aanvullende eisen te stellen aan brandveilig gebruik. Bepaalde horecabedrijven moeten een gebruiksvergunning met voorschriften aanvragen. Deze wordt verleend door de gemeente waar het bedrijf zich bevindt. De vergunning regelt het veilig gebruik van het gebouw. De gemeenten



hopen zo de kans te verkleinen dat er brand uitbreekt, en dat er tijdens een brand ongevallen plaatsvinden.

Voorheen moesten alle horecabedrijven waar meer dan vijftig personen tegelijk aanwezig waren en die aan meer dan tien personen bedrijfsmatig nachtverblijf gaven (bijvoorbeeld een hotel), een gebruiksvergunning aanvragen. Nu geldt dat alleen nog voor bedrijven die aan meer dan tien personen nachtverblijf bieden. Dus als u een hotel of logiesbedrijf hebt waar elf personen of meer kunnen blijven overnachten, moet u een gebruiksvergunning aanvragen. Verder hangt het af van de zelfredzaamheid van die mensen, van de vluchtmogelijkheden en de hoeveelheid gevaarlijke stoffen die er zijn opgeslagen of u een gebruiksvergunning moet aanvragen.

LET OP: het getal van tien personen voor het nachtverblijf kan per gemeente lager zijn vastgesteld. Veel gemeenten kennen een ondergrens van vijf personen! U bent dan al eerder gebruiksvergunningplichtig.

Gebruiksmelding

Nieuwe bedrijven of bedrijven die zijn gewijzigd, moeten minstens vier weken voor ingebruikname een gebruiksmelding indienen bij de gemeente. Dan kan de gemeente of de brandweer ter plekke controleren of het bouwwerk en het gebruik daarvan aan de gestelde brandveiligheidseisen voldoet.

Als u een gebruiksvergunning hebt en uw bedrijf is voor 1 november 2008 niet gewijzigd, dan hoeft u geen nieuwe melding in te dienen. De vergunning wordt dan als melding beschouwd.

Wat staat er in het gebruiksbesluit?

In het Gebruiksbesluit zijn zaken geregeld zoals uitgangen en vluchtwegen of vluchtdeuren, stoffering en versiering, verbod op vuur en vuurwerk, toezicht en controle, ventilatie, opslag brandgevaarlijke stoffen, afval, ontruimingsplannen, het maximaal aantal personen dat aanwezig mag zijn en soorten en aantallen blustoestellen en hun keuringstermijn.

Controle brandveilig gebruik

Tijdens een controle op brandveilig gebruik kijkt de controleur naar constructie-eisen. Denk aan brandmuren, deuren die tegen de vluchtrichting in open gaan, brandwerend glas dat niet aanwezig is, gaten in brandwerende muren. Ook kijkt hij naar de toestand van technische installaties.

Bijvoorbeeld kabels die via stekkerdozen zijn doorgesloten. Of brandbare materialen die in stookruimtes of in meterkasten zijn opgeslagen.

Daarnaast let de controleur op specifieke brandbeveiligingsinstallaties zoals brandmeld-, ontruimingsalarm- en brandblusinstallaties.



Ten slotte controleert hij de voorzieningen die van belang zijn als er brand dreigt uit te breken of daadwerkelijk uitbreekt. Er moeten nooddeuren zijn die gemakkelijk en zonder sleutel geopend kunnen worden. Er moet noodverlichting zijn en aanduidingen waar de vluchtdeuren zich bevinden. De vluchtdeuren moeten gemakkelijk bereikbaar zijn. Er mogen dus geen obstakels voor staan, zowel aan de binnen- als aan de buitenzijde van de vluchtdeur.



foto: Transparantverlichting

Als u een horecabedrijf hebt waar u aan meer dan tien personen nachtverblijf geeft, moet er een gebruiksvergunning zijn aangevraagd en verleend. Als dat niet het geval is, moet u contact opnemen met uw gemeente.

Nooddeuren

Tijdens (dreigende) brand of andere calamiteiten moeten bezoekers kunnen vluchten. Daarom zijn er regels gesteld aan (nood)deuren. Uitgangspunt is dat de bezoekers de deuren vrij kunnen bereiken. Er mogen dus geen obstakels zijn, zowel binnen als buiten. Soms worden kratten/fusten opgeslagen voor of in de directe nabijheid van deuren. Dit is niet toegestaan. Ook moet de deur aan de buitenzijde verlicht zijn en moet een bordje zijn geplaatst met de tekst: 'nooddeur vrijhouden'. Nooddeuren moeten door het publiek gemakkelijk kunnen worden geopend. Dat mag NOOIT met een sleutel. Er zijn ook deuren met een magneetsluiting. Deze kunnen bij een calamiteit alleen door het personeel bediend worden. Uitgangspunt is wel dat personeel zicht heeft op deur.

Als een deur een branddeur is, moet deze dicht zijn tijdens het gebruik van het bedrijf. Zo voorkomt u dat brand of rook naar andere delen van het pand overslaat. Om te voorkomen dat vluchtende bezoekers struikelen, moet u eventuele kabels die op de vloer liggen goed vastplakken.

Brandblusmiddelen

Binnen het horecabedrijf moeten voldoende blustoestellen aanwezig zijn. Losse blustoestellen moet u elke twee jaar door een erkend bedrijf laten keuren. Als u slanghaspels hebt, moeten deze alle delen van het bedrijf kunnen bereiken. Slanghaspels moeten jaarlijks door een erkend bedrijf worden gekeurd.

Noodverlichting en verlichte vluchtwegaanduiding

Er moet in uw bedrijf noodverlichting zijn om het vluchten van bezoekers mogelijk te maken bij een calamiteit als rook, brand of als de verlichting uitvalt. Deze noodverlichting werkt op een eigen accu of batterij. Als de verlichting uitvalt, treedt de noodverlichting na enkele seconden in werking. U moet de noodverlichting maandelijks op de goede werking controleren. U mag dit zelf doen. Op de noodverlichting zit een knop die de verlichting in werking brengt. Eén keer per jaar moet u de noodverlichting door een deskundige laten controleren.

Stoffering en versiering

Een grote bron van extra gevaar bij brand is versiering en stoffering. Denk daarbij aan gordijnen, vloerbedekking, wandversiering of plafondversiering tijdens evenementen of feesten. Daarom zijn er regels gesteld aan bijvoorbeeld het brandgevaar van versiering. Versiering moet van niet gemakkelijk ontvlambaar materiaal zijn gemaakt. Om die reden is er veel geïmpregneerde versiering te koop. Als extra veiligheidsmaatregel geldt dat de onbrandbare versiering niet te dicht bij warmtebronnen mag hangen. Denk bijvoorbeeld aan kachels maar ook aan lampen. Als u vloerbedekking hebt, mag deze niet kunnen krullen. Dit voorkomt dat mensen tijdens het vluchten struikelen.

Als u ballonnen gebruikt mogen niet met brandbaar gas zijn gevuld.

Om het bedrijf goed te kunnen verlaten moet afdoende verlichting aanwezig zijn. Bezoekers moeten kunnen zien waar ze lopen of waar ze zijn binnen uw bedrijf. Bij de nooddeur moet buiten ook verlichting zijn aangebracht. Als bezoekers eenmaal buiten zijn, moeten zij kunnen zien hoe zij de openbare weg of openbaar terrein kunnen bereiken. Ook de meterkast is belangrijk. Mocht een calamiteit zich voordoen, dan moet u eventueel een deel van de elektriciteit kunnen uitschakelen.



De opslag van afval kan een gevaarlijke bron vormen bij brand of juist de oorzaak zijn van brand. Om die reden moet u afval in een afgesloten container opslaan. De container moet van moeilijk brandbaar materiaal zijn gemaakt.

7 Overige bepalingen

Zoals al eerder in deze informatiebundel is vermeld, zijn niet alle regels opgenomen. Dat gaat te ver en het nodigt ook niet uit om te lezen. Daarom is in elk hoofdstuk een algemeen beeld van de van toepassing zijnde wetgeving geschetst. Toch willen we een paar andere belangrijke bepalingen niet achterwege laten.

Lekdichtheidsvoorschriften koelinstallaties

De Regeling lek-dichtheidsvoorschriften koelinstallaties 2006 regelt zaken rond de controle van koelinstallaties en het gebruik van bepaalde koudemiddelen. Bij koelinstallaties kunt u denken aan koel- en vriescellen, bier- en frisdrankenkoeling, airco, vitrines en dergelijke.

In de regeling is het volgende bepaald:

- Een koelinstallatie gevuld met meer dan 3 kilogram koudemiddel moet zijn voorzien van een installatielogboek.
- Een koelinstallatie gevuld met meer dan 3 kilogram koudemiddel moet jaarlijks op lek-dichtheid worden gecontroleerd door een deskundig bedrijf;
- Een koelinstallatie gevuld met meer dan 30 kg koudemiddel moet eens per kwartaal worden gecontroleerd op lek-dichtheid.

Deskundige bedrijven moeten zijn aangesloten bij STEK, de Stichting erkenningsregeling voor de uitoefening van het koeltechnisch installatiebedrijf. Alleen deze bedrijven mogen het logboek verstrekken en de werkzaamheden uitvoeren.

Opslag van koolzuurflessen

Koolzuurflessen staan onder druk. Voor dit soort flessen was tot 1 januari 2008 altijd in milieuwetgeving opgenomen dat deze tegen omvallen moesten worden beschermd. Dat is de reden dat flessen vaak tussen fusten stonden of dat zij met een ketting aan de muur waren bevestigd. Deze bepaling staat niet meer in de milieuwetgeving. Maar op het gebied van Arbeidsomstandigheden is dat nog wel bepaald. U moet dus nog altijd maatregelen treffen om te voorkomen dat de flessen kunnen vallen en daardoor exploderen.

Koolzuur is zwaarder dan lucht. Als een fles lekt, dan zal het koolzuur de lucht en dus de zuurstof verdringen. In veel horecapanden worden flessen in een kelder opgeslagen. Dat mag op zich wel, maar dan moet de kelder goed zijn geventileerd. Op die manier kunnen koolzuurdampen naar buiten en blijft zuurstof in de kelder. Mocht personeel dan de kelder inlopen, dan zullen zij niet onwel raken of zelfs omkomen.

Gasgebrekklep

Om brand te voorkomen als letterlijk de vlam in de pan slaat, moet tussen gasbranders en de afzuiginstallatie een zogenoemde gasgebrekklep zijn geplaatst. Deze magnetische klep zorgt ervoor dat branders pas gas krijgen als de afzuiging enkele seconden in werking is.

Gaslangens controleren

Verder is het van belang om maandelijks te controleren of de gaslangens niet door vet of hete olie zijn aangetast. Daarmee voorkomt u dat de slangen gas lekken.



Bijlage 1 Handige websites

www.oss.nl

Zoekt u algemene informatie over de gemeente Oss? Ga dan naar deze website.

<http://aim.vrom.nl>

Op deze website kunt u terecht voor informatie over de melding op grond van het Besluit algemene regels inrichtingen milieubeheer.

www.overheid.nl

op deze website kunt u alle actuele wetgeving vinden die op uw bedrijf van toepassing kan zijn.

www.scios.nl

Op de website van SCIOS vindt u uitvoerige informatie over certificatie, inspectie en onderhoud van verwarmingsinstallaties.

www.stek.nl

Op de website van STEK staat informatie over koelinstallaties.

www.brandweerkennisnet.nl

Als u zoekt op het trefwoord 'Feestversiering', vindt u op deze site informatie over brandveilig gebruik van versiering en impregneren.

www.energiecentrum.nl

Op de website van het energiecentrum staat informatie over energieverbruik.



Bijlage 2 Overzicht deelnemende gemeenten

- Gemeente Oss