

Checklist inrichtingseisen horecabedrijf

De Drank- en Horecawet stelt eisen aan de inrichting van uw bedrijf. Als u een drank- en horecaverunning aanvraagt dient uw bedrijf aan deze eisen te voldoen. De gemeente controleert betreffende eisen. Hieronder vindt u een checklist, waarbij u zelf kunt nagaan of het pand waar u uw horecabedrijf wilt starten voldoet aan de betreffende inrichtingseisen.

Deze checklist dient u in te vullen en toe te voegen aan het aanvraagformulier van de drank- en horecaverunning.

Bovendien dient u toe te voegen een actuele bouwkundige plattegrondtekening met hierop ten minste aangegeven de maatvoeringen, schaal, gebruiksoppervlakte, maximaal aantal aanwezige personen, de lokaliteiten en ligging terras met afmetingen.

Naam aanvrager:.....

Voor vergunning tot het uitoefenen van een horecabedrijf.

Naam bedrijf:

Adres:

Omschrijving van de lokaliteiten:

Lokaliteit 1*

Lokaliteit 2*

Lokaliteit 3*

*Aan elkaar grenzende ruimten worden als één lokaliteit beschouwd indien zij

- met elkaar verbonden zijn door een permanente wandopening waarvan de hoogte minimaal 2.20m van de vloer af gemeten en de breedte 2/3 van de scheidingswand met een minimum van 2.40 is;

of indien zij

- alleen van elkaar gescheiden zijn door een afscheiding die niet hoger is dan 1,25m van de vloer af gemeten.

Omschrijving eisen inrichting horecabedrijf

	Lokaleiteit 1	Lokaleiteit 2	Lokaleiteit 3	opmerkingen
1. Hoe groot is de (vloer) oppervlakte van de lokaleiteit?	m ²	m ²	m ²	
2. Wat is de hoogte van de lokaleiteit?	m	m	m	
3. Is de lokaleiteit voorzien van een rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staande, goed werkende mechanische ventilatie-inrichting met een luchtverversingscapaciteit van tenminste $3,8 \cdot 10^3 \text{ m}^3/\text{s}$ per m ²	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	Locatie ventilatie: _____ Vermogen van de installatie: _____ (afschrift certificaat meesturen)
4. Is er een voorziening voor elektriciteit aanwezig zodat op veilige wijze over energie kan worden beschikt?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
5. Is er een voorziening voor drinkwater aanwezig, opdat kan worden beschikt over voor de menselijke consumptie en hygiëne geschikt water?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
6. Zijn er in of in de onmiddellijke nabijheid twee volledig van elkaar gescheiden toiletgelegenheden met toiletruimte(n) aanwezig?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
a. Is elke toiletruimte behoorlijk afsluitbaar?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
b. Heeft elke toiletgelegenheid één of meer voorzieningen om de handen met stromend, deugdelijk drinkwater te kunnen wassen?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
c. Zijn de in de toiletruimten aanwezige toilettenpotten en urinoirs voorzien van een waterspoeling?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	
d. Zijn de toiletruimten rechtstreeks toegankelijk vanuit de horecalokaleiteit?	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nee <input type="radio"/> Ja	

Toelichting bij checklist inrichtingseisen Horecabedrijf

De checklist inrichtingseisen Horecabedrijf is bedoeld voor zowel commerciële als paracommerciële inrichtingen.

Vraag

1. Ten minste één lokaliteit moet een oppervlak hebben van minimaal 35 m². Voor andere lokaliteiten geldt geen oppervlakte-eis. De bar wordt meegerekend met het vloeroppervlak van de lokaliteit.
2. Vanuit hygiënisch oogpunt is de hoogte van een horecalokaliteit belangrijk. Die moet ten minste 2,40m zijn van de vloer af gemeten. Nieuw te bouwen horecagelegenheden moeten volgens het bouwbesluit een hoogte hebben van 2,60m. Lage, bedompte ruimten, waar de atmosfeer bedorven is door kwalijke luchtjes, zijn een gevaar voor zowel de gezondheid van het publiek als de gezondheid van het personeel. Plafonds kunnen voorzien zijn van steunbalken. Dit is vaak het geval bij oude panden. Voor de vaststelling van de hoogte kan worden gemeten tussen de balkenlaag.
3. Een horecalokaliteit moet voorzien zijn van een rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staande goedwerkende mechanische ventilatie-inrichting met een luchtverversingscapaciteit van $3,8 \times 10^3$ m³/s per m² vloeroppervlak. Omgerekend betekent dit een luchtverversingsfrequentie van 5,7 keer per uur bij een hoogte van 2,40m ($0.0038 \times m^2$).
De capaciteit van de ventilator staat meestal op het typeplaatje van de ventilator aangeduid als m³/uur of m³/h of het is te vinden op de bij deze installatie behorende documenten. Wanneer deze capaciteit niet op de installatie staat en ook niet op de bij de installatie behorende documenten, of u heeft geen beschikking (meer) over deze documenten, kan de capaciteit worden achterhaald via een installatiebedrijf.
Voor de goede werking van de mechanische ventilatie-inrichting is het noodzakelijk dat er buiten deze afvoer van lucht ook voldoende toevoer van lucht is door middel van ventilatieopeningen of -kanalen.
4. Vraag spreekt voor zich
5. Vraag spreekt voor zich
6. In de onmiddellijke nabijheid van de inrichting moeten, ten behoeve van de bezoekers, ten minste twee volledig van elkaar gescheiden toiletgelegenheden aanwezig zijn. Iedere toiletgelegenheid bevat tenminste één of meer behoorlijke en afsluitbare toiletruimten en tenminste een handwasbak. Het afsluitbaar zijn van een toiletruimte betekent dat de ruimte voorzien moet zijn van een deur. Het is daarbij niet vereist dat de deur op slot kan worden gedaan. Urinoirs zijn niet voorgeschreven. Indien aanwezig, dienen zij in een toiletruimte te zijn geplaatst.
De toiletruimten mogen niet rechtstreeks toegankelijk zijn vanuit een horecalokaliteit. Tussen de toiletruimte en de horecalokaliteit moet een tussenlokaal aanwezig zijn. Verder moet elke toiletgelegenheid ten minste één voorziening hebben om de handen te kunnen wassen met stromend deugdelijk drinkwater. Ook moeten de toiletten zijn voorzien van een waterspoeling. Een toiletgelegenheid mag buiten de inrichting zijn gesitueerd, mits ze is gelegen in de onmiddellijke nabijheid.

Naast de inrichtingseisen dient een inrichting waarin het horecabedrijf wordt uitgeoefend altijd te voldoen aan het [Bouwbesluit 2012](#).