

## Checklist Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet (Horecabedrijf)

---

Op grond van de Drank- en Horecawet moet een horecabedrijf voldoen aan artikel 3 tot en met 7 van het Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet. Deze checklist kan gebruikt worden om te bepalen of de horeca-inrichting voldoet aan dit besluit.

---

1. De inrichting waarin het horecabedrijf wordt uitgeoefend heeft ten minste één lokaliteit met een oppervlakte van minimaal 35 m<sup>2</sup>.

- Ja  
 Nee
- 

2. Elke horecalokaliteit heeft een hoogte van ten minste 2,40 meter van de vloer af gemeten.

- Ja  
 Nee
- 

3. De horecalokaliteit is voorzien van een rechtstreeks met de buitenlucht in verbinding staande, goed werkende, mechanische ventilatie met een luchtverversingscapaciteit van ten minste  $3,8 \cdot 10^{-3}$ /sec. per m<sup>2</sup> vloeroppervlakte.

- Ja  
 Nee
- 

4. In het horecabedrijf is elektriciteit aanwezig, zodat op veilige wijze over energie kan worden beschikt.

- Ja  
 Nee
- 

5. In het horecabedrijf is een voorziening voor drinkwater aanwezig, zodat kan worden beschikt over voor de menselijke consumptie en hygiëne geschikt water.

- Ja  
 Nee
- 

6. Toiletten

- a. In de onmiddellijke nabijheid van de horecalokaliteit zijn twee volledig van elkaar gescheiden toiletgelegenheden aanwezig.

- Ja  
 Nee

- b. Elke toiletgelegenheid is behoorlijk afsluitbaar.

- Ja  
 Nee

- c. Elke toiletgelegenheid heeft één of meer voorzieningen om de handen met stromend, deugdelijk drinkwater te kunnen wassen.

- Ja  
 Nee

d. De toiletten en urinoirs zijn voorzien van een waterspoeling.

- Ja
- Nee

e. De toiletten zijn niet rechtstreeks toegankelijk vanuit de horecalokaliteit.

- Ja
- Nee

---

Indien alle punten met “ja” zijn beantwoord voldoet het horecabedrijf aan het Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet. Daarnaast moet het horecabedrijf ook voldoen aan het Bouwbesluit.

## Toelichting bij checklist Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet (Horecabedrijf)

De checklist Besluit eisen inrichtingen Drank- en Horecawet (Horecabedrijf) is bedoeld voor zowel commerciële als paracommerciële horeca-inrichtingen.

### Vraag

1. Ten minste één lokaliteit moet een oppervlakte hebben van minimaal 35 m<sup>2</sup>. 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. 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  $3,8 * 10^{-3} \text{ m}^3/\text{s}$  per m<sup>2</sup> vloeroppervlak.

Hierna wordt aan de hand van een voorbeeldberekening uitgelegd hoe de capaciteit van de mechanische ventilatie-inrichting kan worden bepaald. Bij deze voorbeeldberekening heeft de horecalokaliteit een vloeroppervlakte van 35 m<sup>2</sup>.

$$3,8 * 10^{-3} \text{ m}^3/\text{sec per m}^2 \rightarrow$$

$$0,0038 \text{ m}^3/\text{sec}/\text{m}^2 \text{ vloeroppervlak} * 35 \text{ m}^2 = 133 \text{ m}^3/\text{sec voor } 35 \text{ m}^2 \text{ vloeroppervlak}$$

$$0,133 \text{ m}^3 * 3600 \text{ seconden (= 1 uur)} = 478,8 \text{ m}^3 \text{ per uur}$$

De benodigde minimale capaciteit is 478,8 m<sup>3</sup> per uur.

Op de ventilatie-inrichting of op de bij deze installatie behorende documenten, moet de betreffende capaciteit zijn vermeld. Wanneer de capaciteit van de mechanische installatie 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.

4. Deze vraag spreekt voor zich.
5. Deze 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 ten minste één of meer behoorlijke en afsluitbare toiletruimten en ten minste een handwasbakje. 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, inzien aanwezig, moeten zij in een toiletruimte zijn geplaatst.

De toiletruimten mogen niet rechtstreeks toegankelijk zijn vanuit een horecalokaliteit. Tussen de toiletruimte en de horecalokaliteit moet een tussenlokaal aanwezig zijn, bijvoorbeeld een voorportaal, maar een gang kan natuurlijk ook. Dit geldt dus zowel voor de ruimte waarin de toiletpot staat, als voor de ruimte, waarin de urinoirs 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 zijn gelegen in de onmiddellijke nabijheid.