

Checklist brandveiligheid Horeca

Bron: Gemeente Alkmaar

De volgende checklist geeft een goede indicatie of uw horeca bedrijf met alle onderdelen op het gebied van brandveiligheid rekening houdt.

Organisatorisch

- Heeft mijn bedrijf een bedrijfsnoodplan? Indien ja, wordt dit plan regelmatig aan de werkelijkheid getoetst?
- Zijn alle (ook nieuwe) medewerkers op de hoogte gebracht van dit plan?
- Is er een complete checklist voor een afsluitronde binnen mijn eigen bedrijf?
- Zijn er instructies voor de uitvoering van brandgevaarlijk onderhoudswerk (dakreparatie, solderen, lassen)?

Bouwkundig

- Zijn er (onbeschermd) brandgevaarlijke bouwmaterialen in mijn bedrijf (hout, kunststof, riet)?
- Zijn bedrijf en woonverblijven goed brandwerend gescheiden?
- Zijn er vluchtwegen aangebracht?
- Zijn de afvoerkanalen (lucht, afzuiging) van metaal?
- Is het hang- en sluitwerk op deuren en ramen van goede kwaliteit (SKG Zwaar)?
- Is er een gas- ventilatieklep in de keuken?

Inrichting

- Zijn er (onbeschermd) brandgevaarlijke materialen in het vaste interieur en inrichting (hout, kunststof, stoffering)?
- Zijn er zelfdovende (metalen) afvalbakken in gebruik?
- Zijn er brandveilige asbakken (dubbele rand) in gebruik?
- Is er voor de opslag buiten een metalen, afsluitbare container in gebruik?
- Zijn er brandgevaarlijke vloeistoffen aanwezig? Zo ja, staan deze in een veilige (metalen) kast?
- Worden er kaarsen gebruikt? Zo ja, zijn de kaarsenstandaards veilig (metaal)?

Installaties

- Zijn de brandmeldinstallaties in het bedrijf aangelegd door erkende installateurs?
- Worden de installaties periodiek onderhouden door een erkend installateur?
- Zijn de elektrische installaties volgens NEN 3140 gekeurd door een erkend installateur (minimaal eenmaal per 3 jaar)?
- Is alle apparatuur KEMA-goedgekeurd?
- Is de frituurinstallatie voorzien van thermostatische beveiliging?
- Zijn er passende deksels bij de frituurpan/ installatie?
- Maakt u gebruik van onderhoudscontracten voor installaties en apparatuur?
- Worden de afzuig- en ventilatiekanalen regelmatig gecontroleerd en schoon gemaakt?
- Is er een open haard, zo ja is die het afgelopen jaar geveegd?
- Zijn er tekenen van brandstichting geweest aan of rond het gebouw in de afgelopen periode?

Melden & Alarmeren

- Is er een kaart met alarmnummers brandweer-politie-ziekenauto (Alarmnummer 112)?
- Is er een kaart met de alarmprocedure voor bij de telefoon?

- Is er een ontruimingsplan?
- Is er een personeelsinstructie hoe te handelen bij brand?
- Is er de afgelopen periode met het personeel geoefend, hoe te handelen bij brand / ontruiming?
- Is er een instructie hoe het publiek wordt geïnstrueerd bij brand?
- Zijn er automatische brandmelders? Zo ja, is de alarmering en opvolging bekend?
- Is er een sprinklerinstallatie? Zo ja, is de jaarlijkse controle al geweest?
- Is de alarmprocedure bekend?

Blusmiddelen

- Zijn er voldoende blusmiddelen (bar, keuken, publieksruimten, magazijn)?
- Zijn de blussers van het juiste type (brandslanghaspels en handblussers)?
- Heeft het jaarlijks onderhoud plaatsgevonden?
- Is er een onderhoudscontract?
- Is het personeel in het afgelopen jaar geïnstrueerd in het gebruik van de blusmiddelen? Is daarbij ook geoefend met de blusmiddelen?
- Is er een blusdeken in de keuken?

Vluchtwegen

- Zijn er voldoende vluchtwegen?
- Zijn de vluchtwegen goed aangegeven?
- Kunnen minder validen ook gebruik maken van de vluchtwegen?
- Kunnen de deuren onbelemmerd van binnenuit geopend worden?
- Verkeert de noodverlichtingsinstallatie in goede staat?

Blussen en Salvage

- Is vastgelegd wie de brandweer opvangt bij brand?
- Is relevante informatie direct beschikbaar (plattegrond, plaats blusmiddelen etc)?
- Is bekend waar zich speciale goederen in het bedrijf bevinden t.b.v. de brandweer?
- Maakt de brandweer gebruik van de diensten van de Stichting Salvage?

Verzekeren

- Zorg voor een goede financiële afdekking van de risico's van: Brand Gebouwen Inventaris Goederen Geld Eigendommen van derden Inbraak Bedrijfsschadeverzekering
- Geef wijzigingen na verbouwing, sloop of uitbreiding door aan uw verzekeraar.
- Controleer minimaal jaarlijks de correctheid van de verzekerde zaken en waarden.

Brandbeveiliging in uw horeca bedrijf uitbesteden? Neem vrijblijvend contact op met Uw Beheerder Brandmeldinstallatie voor meer informatie door een e-mail te sturen naar info@uwbeheerderbrandmeldinstallatie.nl of bel naar 088 - 77 88 333.