

PRAKTISCHE CHECKLIST

Checklist brandveiligheid voor horeca

Een praktische controlelijst voor restaurants, cafés, lunchrooms, hotels, terrassen en zalen. Gebruik deze checklist om risico's sneller te herkennen, acties vast te leggen en onderhoud aantoonbaar te maken.



Voor wie?

Horecaondernemers, bedrijfsleiders, preventiemedewerkers en facilitair verantwoordelijken.



Hoe gebruikt u deze checklist?

Loop de punten periodiek na, noteer afwijkingen en plan concrete acties. Bewaar de ingevulde checklist in uw logboek.



Let op: deze checklist is bedoeld als praktisch hulpmiddel en vervangt geen inspectie, vergunningcontrole of juridisch advies. Controleer altijd de geldende eisen voor uw pand, gebruiksfunctie en vergunning of gebruiksmelding.

BRANDVEILIGHEID LATEN CONTROLEREN?

BEL DIRECT
(070) 221 27 32
www.firespec.nl

Vul eerst de gegevens in. Gebruik daarna de kolommen Ja, Nee en N.v.t. Antwoordt u Nee? Noteer dan direct de actie of opmerking.



01 Algemene gegevens

NAAM HORECAZAAK	ADRES
CONTACTPERSOON	DATUM CONTROLE
UITGEVOERD DOOR	



02 Vluchtroutes, nooduitgangen en bezetting

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Vluchtroutes binnen en buiten zijn vrij van tafels, stoelen, voorraad, decoratie en andere obstakels.	☐	☐	☐	
Nooduitgangen zijn direct te openen zonder sleutel of losse handeling.	☐	☐	☐	
De buitenzijde van elke nooduitgang is vrij en veilig bereikbaar.	☐	☐	☐	
Trappen, gangen en portalen in de vluchtroute worden niet gebruikt voor opslag.	☐	☐	☐	
Het maximaal toegestane aantal personen is bekend en wordt bewaakt bij drukte of evenementen.	☐	☐	☐	
Personeel weet waar gasten bij een ontruiming naartoe moeten worden begeleid.	☐	☐	☐	



03 Vluchtrouteaanduiding, noodverlichting en alarmering

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Vluchtrouteaanduidingen zijn zichtbaar, onbeschadigd en niet afgedekt door decoratie of reclame.	☐	☐	☐	
Noodverlichting werkt naar behoren en wordt periodiek getest of onderhouden.	☐	☐	☐	
Brandmelders, handmelders en rookmelders zijn bereikbaar, zichtbaar en vrij van obstakels.	☐	☐	☐	
De brandmeldinstallatie, indien aanwezig, wordt volgens afspraak getest en onderhouden.	☐	☐	☐	
Storingen aan melders, noodverlichting of alarmering worden direct vastgelegd en opgevolgd.	☐	☐	☐	



04 Blusmiddelen

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Blustoestellen zijn duidelijk zichtbaar, goed bereikbaar en voorzien van pictogrammen.	☐	☐	☐	
Blusmiddelen zijn passend voor de aanwezige risico's, bijvoorbeeld vetbrandrisico in de keuken.	☐	☐	☐	
Draagbare blustoestellen en brandslanghaspels zijn aantoonbaar onderhouden.	☐	☐	☐	
De keuken beschikt over een passende blusvoorziening en medewerkers weten wanneer deze wel of niet te gebruiken is.	☐	☐	☐	
Personeel weet dat water nooit wordt gebruikt bij brandend vet of olie.	☐	☐	☐	

**05 Keuken, frituur en afzuiging**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
De keuken is tijdens koken, bakken en frituren altijd bemand.	☐	☐	☐	
Frituurpannen zijn voorzien van werkende thermostaten en worden niet verplaatst wanneer olie heet is.	☐	☐	☐	
Filters van afzuiging en ventilatie worden volgens planning gereinigd.	☐	☐	☐	
Afzuigkanalen en vetfilters zijn vrij van overmatige vetophoping.	☐	☐	☐	
Apparaten met ventilatie kunnen warmte voldoende kwijt en staan niet tegen brandbare materialen.	☐	☐	☐	
Gas- en elektrische installaties worden niet zelf aangepast, maar door een erkend bedrijf gecontroleerd.	☐	☐	☐	

**06 Elektra, verlichting en apparatuur**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Stopcontacten, stekkers en bedrading zijn onbeschadigd.	☐	☐	☐	
Verlengsnoeren en stekkerdozen worden niet overbelast of aan elkaar gekoppeld.	☐	☐	☐	
Kabelhaspels worden volledig afgerold bij gebruik.	☐	☐	☐	
Kabels over de vloer zijn veilig vastgezet en vormen geen struikelgevaar.	☐	☐	☐	
Opladers, verlichting en apparaten die niet nodig zijn, worden na sluiting uitgeschakeld.	☐	☐	☐	
Wasmachines, drogers en andere warmteproducerende apparaten draaien alleen wanneer er toezicht is.	☐	☐	☐	

**07 Brandscheidingen, deuren en doorvoeringen**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Brand- en rookwerende scheidingen zijn bekend bij de verantwoordelijke medewerker.	☐	☐	☐	
Deuren in brand- of rookwerende scheidingen blijven gesloten en worden niet opengezet met wiggen of losse materialen.	☐	☐	☐	
Zelfsluitende deuren sluiten volledig en zonder blokkades.	☐	☐	☐	
Doorvoeringen van kabels, leidingen en installaties zijn brandwerend afgewerkt en aantoonbaar gedocumenteerd.	☐	☐	☐	
Beschadigingen aan wanden, plafonds, kozijnen of brandwerende afdichtingen worden vastgelegd en hersteld.	☐	☐	☐	

**08 Inrichting, aankleding, kaarsen en versiering**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Gordijnen, vloerbedekking, decoratie en tijdelijke aankleding voldoen aan de brandveiligheidseisen voor het gebruik.	☐	☐	☐	
Versiering hangt vrij van warme lampen, heaters, apparaten en open vuur.	☐	☐	☐	
Kaarsen staan in stevige, niet-brandbare houders op een vlakke ondergrond.	☐	☐	☐	
Kaarsen staan niet in de buurt van gordijnen, menukaarten, bloemen, servetten of andere brandbare materialen.	☐	☐	☐	
Na het doven van kaarsen wordt gecontroleerd of ze volledig uit zijn voordat het pand wordt verlaten.	☐	☐	☐	
Bij evenementen of seizoensdecoratie wordt vooraf gecontroleerd of vluchtroutes en blusmiddelen vrij blijven.	☐	☐	☐	

**09 Terras, opslag, afval en gasflessen**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Afvalcontainers staan niet tegen de gevel en brandbaar afval wordt veilig opgeslagen.	☐	☐	☐	
Brandbare materialen worden niet tegen de buitenzijde van het gebouw opgeslagen.	☐	☐	☐	
Terrasverwarming hangt of staat volgens de instructies van de leverancier en heeft voldoende afstand tot luifels, parasols en gevels.	☐	☐	☐	
Gasflessen worden veilig opgeslagen, beschermd tegen omvallen en niet gebruikt in gesloten ruimtes waar dat niet is toegestaan.	☐	☐	☐	
In de nabijheid van gasflessen of terrasverwarming is een passend blusmiddel beschikbaar.	☐	☐	☐	
Aanrijroutes en opstelplaatsen voor hulpdiensten blijven vrij.	☐	☐	☐	

**10 Personeel, BHV en ontruiming**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Er is een actuele instructiekaart voor personeel met alarmprocedure, noodnummers en adresgegevens.	☐	☐	☐	
Nieuwe medewerkers krijgen uitleg over vluchtroutes, blusmiddelen en wat te doen bij brand.	☐	☐	☐	
Er zijn voldoende BHV'ers of aangewezen medewerkers aanwezig in verhouding tot bezetting en risico's.	☐	☐	☐	
De ontruimingsprocedure wordt geoefend en geëvalueerd.	☐	☐	☐	
Afspraak is duidelijk wie 112 belt, wie gasten begeleidt en wie de hulpdiensten opvangt.	☐	☐	☐	
Het logboek bevat controles, onderhoudsbewijzen, certificaten en opvolging van actiepunten.	☐	☐	☐	

**11 Dagelijkse sluitronde**

CONTROLEPUNT	Ja	Nee	N.v.t.	ACTIE / OPMERKING
Alle ruimtes, inclusief keuken, kelder, opslag, toiletten en personeelsruimtes, zijn gecontroleerd.	☐	☐	☐	
Fornuis, frituur, ovens, heaters, kaarsen en onnodige elektrische apparatuur zijn uitgeschakeld.	☐	☐	☐	
Afval, emballage en brandbare materialen zijn veilig opgeborgen.	☐	☐	☐	
Nooduitgangen en vluchtroutes zijn ook na sluiting vrij van obstakels.	☐	☐	☐	
Bijzonderheden of defecten zijn vastgelegd en doorgegeven aan de verantwoordelijke.	☐	☐	☐	

**Actieplan** Leg openstaande acties, verantwoordelijken en deadlines vast.

NR.	ACTIEPUNT	VERANTWOORDELIJKE	DEADLINE	Afgerond
1				☐
2				☐
3				☐
4				☐
5				☐