**Hygiënevoorwaarden uitbating horecazaak**

**Hygiënevoorwaarden uitbating horecazaak**

**Om in aanmerking te komen voor een horecavergunning, moet uw zaak aan een aantal hygiënevoorwaarden voldoen. Hieronder staan deze voorwaarden opgesomd.**

**1. Zuiverheid en de netheid:**

• van glazen, koelkasten, opslagplaatsen en bergplaatsen;

• en van de tapinstallaties;

• en van vloeren, wanden en zolderingen;

• en van sanitair, keukens en kamers;

• en van de kelders.

**2. Wat betreft de infrastructuur van de lokalen**

1.1. De lokalen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat het onderhoud, de schoonmaak en de

desinfectie onder optimale omstandigheden kan gebeuren, daarbij inbegrepen ook de verborgen en moeilijk te bereiken plaatsen.

1.2. De ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes of van elk ander contaminant in voedingsmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken moet worden voorkomen.

1.3. Goede hygiënische praktijken moeten mogelijk gemaakt worden en elke contaminatie van

voedingsmiddelen tijdens de verwerking moet vermeden worden.

1.4. Een voldoende aantal goed geplaatste wastafels moet aanwezig zijn én gebruikt worden. Zij moeten beschikken over koud en warm stromend drinkbaar water, een geschikt middel voor het reinigen van de handen alsook een hygiënisch droogmiddel.

1.5. Een installatie voor het drogen van de handen door het blazen van lucht is verboden in plaatsen waar voedingsmiddelen niet verpakt of niet beschermd zijn. De uitrusting voor het reinigen van voedingsmiddelen moet gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

1.6. Vloeren en muren moeten goed onderhouden worden. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

1.7. Plafonds, valse plafonds en de opgehangen uitrusting, evenals de leidingen moeten zodanig ontworpen, geconstrueerd en onderhouden zijn zodat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het vrijkomen of loskomen van deeltjes en alle mogelijke contaminerende stoffen vermeden worden.

1.8. Ramen en andere openingen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat zich geen vuil kan ophopen. De ramen die kunnen geopend worden naar de buitenomgeving toe moeten voorzien zijn van beschermingshorren. Deze moeten gemakkelijk verwijderd kunnen worden om te reinigen.

1.9. Deuren moeten gemakkelijk schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd kunnen worden. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met een glad en niet absorberend materiaal.

1.10. Geschikte methoden moeten opgesteld en gebruikt worden in de inrichtingen, en waar nodig in de omgeving hiervan, om de afwezigheid van insecten en ander ongedierte te verzekeren.

1.11. Oppervlakken die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten goed onderhouden worden en gemakkelijk kunnen schoongemaakt, en waar nodig, gedesinfecteerd worden. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad, niet absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.

1.12. Werkbanken, tafels, apparaten en recipiënten, gereedschap en alle andere voorwerpen, die met rauwe gecontamineerde voedingsmiddelen in aanraking zijn geweest, mogen niet in aanraking komen met behandelde voedingsmiddelen, geschikt voor menselijke consumptie, tenzij deze vooraf gereinigd en gedesinfecteerd werden.

1.13. Voedingsafval in borden, glazen, koppen of schotels van aan verbruikers geserveerde

voedingsmiddelen mag niet meer voor menselijke consumptie gebruikt worden.

1.14. Voedings- en ander afval mag zich niet in de lokalen ophopen, behalve voor zover dit

onvermijdelijk is voor de goede werking van de horecazaak en op voorwaarde dat dit afval slechts korte tijd in de lokalen blijft en geen contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen kan veroorzaken.

1.15. Voedings- en ander afval moet in duidelijk identificeerbare én afsluitbare recipiënten worden gebracht.

1.16. Het gereedschap van de keuken, het vaatwerk, de glazen en het bestek moeten, op het

ogenblik dat ze worden gebruikt, perfect rein zijn en vrij van contaminanten. Na gebruik moeten ze worden schoongemaakt, gewassen en, waar nodig, ontsmet en afdoend met drinkbaar water worden gespoeld.

1.17. De nodige verluchting dient aanwezig te zijn om de vorming van condens of ongewenste

schimmel op oppervlakken te voorkomen.

**3. Toiletten**

3.1. Voor elke nieuwe horecazaak zal er minstens een gescheiden dames- en herentoilet voorzien worden. Het aantal toiletten is afhankelijk van de grootte van de verbruikslokalen en wordt bepaald op 1 toilet per 25 toegelaten aanwezigen. Een urinoir wordt gelijkgesteld met een toilet, indien reeds in een herentoilet is voorzien. Bij vergroting dient het aantal toiletten aangepast te worden overeenkomstig bovenvermelde verhouding.

3.2. De toiletten moeten:

• goed schoon gehouden worden;

• over een spoeling beschikken en aangesloten zijn op een doeltreffend afvoersysteem voor gebruikt water;

• over een wastafel beschikken in de toiletruimte of de onmiddellijke omgeving ervan, voorzien van stromend water en een hygiënisch droogmiddel.

3.3. De toiletruimten mogen niet rechtstreeks in de verbruikslokalen uitkomen.

**Artikel 1 -** Het totaal van de lokalen behorende tot de horecazaak, die de verbruikers mogen betreden, mag niet minder dan 2,75 meter hoog zijn en niet minder dan 90 kubieke meter inhoudsruimte hebben.

**Artikel 2 -** In de lokalen dient doorlopend een voldoende luchtverversing verzekerd te worden, al dan niet kunstmatig.

**Artikel 3 -** De horecazaak mag niet aangewend worden als woonplaats, garage, eetplaats of kleedkamer. De aanwezigheid van huisdieren in de horecalokalen is verboden, uitgezonderd in verbruikslokalen, op voorwaarde dat de dieren geen risico voor besmetting van voedingsmiddelen uitmaken.

Wet van 22/12/2009 betreffende een algemene regeling voor rookvrije gesloten plaatsen toegankelijk voor het publiek en ter bescherming van werknemers tegen tabaksrook.

**Verklaring op eer:**

Ondergetekende, ……………………………………………………………………… verklaart op eer kennis te hebben genomen van de voorwaarden en hieraan te voldoen.

Datum: ………………………………………………….. handtekening: …………………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |