

## Checklist voor café- en Horecabedrijven

### Brand- en inbraakbeveiliging

1. Wordt het afval (apart) ingezameld?
2. Zijn de afvalbakken voorzien van de vlamdovende deksel?
3. Zijn de asbakken geleegd in de stalen asverzamelaar?
4. Is het afval buiten opgeslagen in de container?
5. Is de afvalcontainer afgesloten (met hangslot)?
6. Staan er geen brandbare materialen tegen de gevels (o.a. emballage)?
7. Zijn de vluchtwegen buiten vrij van obstakels (containers, fietsen)?
8. Zijn er geen gebroken ruiten?
9. Zijn alle ramen gesloten?
10. Zijn alle deuren afgesloten?
11. Functioneert de buitenverlichting?
12. Zijn de geldcassettes uit de automaten verwijderd?
13. Zijn de meterkast en de cv-ruimte vrij van opslag?
14. Zijn de passende deksels bij de frituurpan/installatie aanwezig?
15. Is ook buiten de publieksruimten de orde en netheid goed (personeelskamer, keuken, magazijn)?
16. Zijn alle brandgevaarlijke plaatsen gecontroleerd?
17. Als er brandgevaarlijke werkzaamheden zijn verricht, is hier nacontrole op geweest?
18. Staan de brandbare vloeistoffen in de brandvrije kast?
19. Zijn de laagspanningsinstallaties (transformatoren) op overbelasting (warmte) gecontroleerd?
20. Is er voldoende afstand tot brandbare zaken bij de halogeenverlichting?
21. Zijn de brandblussers intact, goed zichtbaar en goed bereikbaar?
22. Is een eventuele noodtrap goed bereikbaar en in goede staat?
23. Is de noodverlichting in goede staat?
24. Is de alarminstallatie ingeschakeld ?