

Centraal Informatienummer 'Koolzuur & Veiligheid' (046-4523512)

Meest gestelde vragen

Welke horecabedrijven komen voor de nieuwe beleidsregel 4.4.-9 in aanmerking?

Alle horecabedrijven die aan de arbeidsomstandighedenwetgeving dienen te voldoen en koolzuurcilinders toepassen of opslaan.

Welke veiligheidsvoorzieningen dienen te worden getroffen bij het toepassen of opslaan van koolzuurcilinders binnen het horecabedrijf?

Iedere ruimte waarin koolzuurcilinders worden toegepast of opgeslagen dient, volgens de beleidsregel 4.4-9, voldoende te worden geventileerd of voorzien te zijn van een koolzuurdetectiesysteem.

Welke Arbovoorschriften zijn van toepassing bij ventilatie?

Afhankelijk van de inhoud van de ruimte, dient iedere ruimte tenminste 2 of 4 keer per uur en 24 uur per dag te worden geventileerd (Een ruimte met een inhoud van minder dan 100 m³ dient tenminste 4 keer per uur te worden geventileerd; een ruimte met een inhoud van meer dan 100 m³ dient tenminste 2 keer per uur te worden geventileerd).

Op welke manier kan een ruimte worden geventileer?

Door gebruik te maken van mechanische of natuurlijke ventilatie. De lucht dient hierbij altijd op 25 cm. boven de grond en rechtstreeks naar de buitenlucht te worden afgevoerd.

Hoe weet ik of de lucht bij natuurlijke ventilatie daadwerkelijk 2 of 4 keer per uur wordt ververs?

Dit kan alleen gecontroleerd c.q. vastgesteld worden door het uitvoeren van een meting door uw Arbo-dienst of een luchtbehandelingbedrijf uit uw regio.

Hoe werkt een koolzuurdetectiesysteem?

Een koolzuurdetectiesysteem meet permanent het koolzuurgehalte in de lucht van de ruimte. Bij een koolzuurlekkage wordt de horecaondernemer direct gealarmeerd over het ontstaan van een onveilige situatie in de betreffende ruimte.

Bij wie ligt de verantwoordelijkheid bij het toepassen of opslaan van koolzuurcilinders?

De horecaondernemer is altijd zelf verantwoordelijk voor het juiste gebruik van koolzuurcilinders binnen het horecabedrijf. Bij een ongewenste calamiteit kan de horecaondernemer aansprakelijk worden gesteld.

Wat zijn de kenmerken van koolzuur?

Koolzuur is een kleur- en reukloos gas en kan door inademing worden opgenomen in het lichaam. In hoge concentraties kan koolzuur verstikking veroorzaken. Met name in besloten ruimten kan een gevaarlijke situatie optreden.

Waarom is deze nieuwe beleidsregel ingevoerd?

Om de veiligheid van uw medewerkers, gasten en leveranciers te waarborgen waarbij onveilige situaties door een koolzuurlekkage worden voorkomen.

Wie houdt toezicht op de naleving van de nieuwe beleidsregel?

De arbeidsinspectie controleert of de ruimte voldoet aan de nieuwe beleidsregel en bepaalt of de horecaondernemer voldoende veiligheidsmaatregelen heeft getroffen om aan de nieuwe beleidsregel te voldoen. Ook de brandweer kan hierop toezien.

Hoe kan de Arbeidsinspectie controleren of ons horecabedrijf aan de nieuwe beleidsregels voldoet?

U dient (schriftelijk) te kunnen aantonen dat het door u gebruikte ventilatie- of koolzuurdetectiesysteem voldoet aan de beleidsregels. Ook bij natuurlijke ventilatie dient u dit te kunnen aantonen, bijvoorbeeld door middel van een metingrapport.

Wat zijn de consequenties indien het horecabedrijf niet aan de beleidsregels voldoet?

In het kader van het lik-op-stuk-beleid zal de Arbeidsinspectie een direct opeisbare boete opleggen van tenminste € 2250,00 per overtreding. Afhankelijk van de situatie kan de boete oplopen tot € 45.500,00.

Wat zijn de consequenties bij een calamiteit indien het horecabedrijf niet aan de beleidsregel heeft voldaan?

De Arbeidsinspectie zal het horecabedrijf een boete opleggen waarbij de hoogte van de boete afhankelijk is van de ernst van het ongeval. Bij (letsel)schade kan de persoon die bij het ongeluk is betrokken het horecabedrijf voor schade aansprakelijk stellen.

Wordt er in de praktijk strikt toezichtgehouden gehouden op de naleving van de beleidsregel?

Het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid heeft besloten om strikter toe te zien op een correcte naleving van alle beleidsregels. Ook de Arbeidsinspectie zal stikt toezien op de naleving van de beleidsregel.

Ons horecabedrijf heeft geen medewerkers in dienst, moet ik aan de nieuwe beleidsregel voldoen?

Zelfstandige ondernemers zonder personeel hoeven niet aan de arbeidsomstandighedenwetgeving te voldoen. Gezien het een horecagelegenheid betreft kunnen er door de plaatselijke gemeente wel extra veiligheidseisen worden gesteld.

Waar kan ik terecht voor meer informatie over de nieuwe beleidsregel en toetsen of ons horecabedrijf aan de beleidsregels voldoet?

U kunt gebruik maken van het centraal informatienummer van Nederlandse Koolzuur Centrale, 046-4523512. De nieuwe beleidsregels worden u kosteloos toegestuurd waarna u zelf kunt nagaan of uw horecabedrijf aan de nieuwe beleidsregels voldoet. Ook kunt u contact opnemen met uw Arbodienst.

Waar kan ik een koolzuurdetectiesysteem of een mechanisch ventilatiesysteem bestellen?

Nederlandse Koolzuur Centrale biedt horecabedrijven de mogelijkheid om in het bezit te komen van een koolzuurdetectiesysteem. Het systeem voldoet aan de eisen van de Arbowetgeving. Voor een mechanisch ventilatiesysteem kunt u contact opnemen met een installatiebedrijf uit uw regio.