

## **P.H.1B - Preventie Horeca**

(geldt slechts voor zover hiernaar in de polis wordt verwezen)

De verzekering is aangegaan onder voorwaarde dat verzekeringnemer zich heeft verplicht onderstaande voorzieningen te treffen en in stand te houden, en de preventievoorschriften na te leven.

Indien de voorzieningen nog niet zijn getroffen, heeft verzekeringnemer tot uiterlijk twee maanden na de ingangsdatum van de verzekering de gelegenheid deze maatregelen alsnog te nemen. Gedurende deze periode biedt de verzekering dekking tegen alle gedekte gebeurtenissen.

Indien bij schade na deze periode van twee maanden blijkt dat verzekerde niet aan alle verplichtingen heeft voldaan, biedt de verzekering geen dekking, tenzij verzekerde bewijst dat de schade niet is ontstaan of vergroot door het niet nakomen van deze verplichtingen.

### **Blusmiddelen**

- Per 150m<sup>2</sup> vloeroppervlakte is ten minste één blusapparaat met een inhoud van minimaal 6 kg/6 l aanwezig op een goed bereikbare en zichtbare plaats.
- Per etage is ten minste één blusapparaat van minimaal 6 kg/6 l aanwezig op een goed bereikbare en zichtbare plaats, ook indien de vloeroppervlakte minder dan 150m<sup>2</sup> is.
- Bij bak- en frituurtoestellen is permanent ten minste één koolzuursneeuwblusser (CO<sub>2</sub>), of een speciaal blusapparaat met betere specificaties, binnen handbereik.
- Bij een vloeroppervlakte per etage van meer dan 250m<sup>2</sup> is ten minste één brandslanghaspel aanwezig op een goed bereikbare en zichtbare plaats, en zodanig opgehangen dat ieder punt van de vloer kan worden bereikt.
- Alle voorgeschreven blusmiddelen worden jaarlijks gecontroleerd door een NCP-erkend onderhoudsbedrijf REOB.

### **Afvalbakken**

- Voor het verzamelen van afval wordt uitsluitend gebruik gemaakt van afvalcontainers, afvalbakken en peukenverzamelaars die alle van metaal zijn vervaardigd en die alle zijn voorzien van goed sluitende metalen (vlamdovende) deksels.
- Het gebruik van kunststof afvalbakken is uitsluitend in de keuken toegestaan voor het verzamelen van etensresten.

### **Elektrische installatie**

- De elektrische installatie is aangelegd en wordt onderhouden overeenkomstig de van toepassing zijnde voorschriften.
- Controle op de installatie en de werking ervan vindt plaats conform bepaling 5.3.3. van de meest recente NNI-uitgave "Bedrijfsvoering van elektrische installaties". Deze controle wordt ten minste eenmaal per vijf jaar herhaald.
- Eventuele tekortkomingen en/of gebreken worden zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk binnen twee maanden na constatering daarvan, verholpen.

### **Gasinstallatie en aangesloten toestellen**

- De gasinstallatie en de daarop aangesloten toestellen voldoen aan de bepalingen van NEN 1078.
- De installatie en de toestellen worden onderhouden volgens de voorschriften van de fabrikant door een bij "STERKIN" geregistreerde Erkend Installateur.
- Eventuele tekortkomingen en/of gebreken worden zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk binnen twee maanden na constatering daarvan, verholpen.

### **Frituurinrichting**

- De frituurinrichting is voorzien van een functionerende maximaalthermostaat.
- Bijbehorende metalen deksels zijn permanent binnen handbereik.
- De kanalen en vetvangsters van de afzuiginstallatie van de frituurinrichting worden ten minste eenmaal per jaar gecontroleerd en zondig gereinigd door een hierin gespecialiseerd bedrijf.
- De vetfilters worden periodiek en regelmatig gereinigd: bij dagelijks gebruik van de frituurinrichting ten minste eenmaal per week, in andere gevallen ten minste eenmaal per maand.