



REGELS VOOR:

HORECABEDRIJVEN EN HET MILIEU

Ons eiland,
onze verantwoordelijkheid



INFORMATIEPUNT

Milieu

Inleiding

In deze brochure vindt u een overzicht van de 10 belangrijkste aandachtspunten waar horecabedrijven zorg aan moeten geven en maatregelen moeten treffen om het milieu te beschermen. Deze punten zijn de basis van de inspecties die door Directie Toezicht & Handhaving worden uitgevoerd. Voldoet u aan deze 10-punten dan heeft u een belangrijke stap gezet in de naleving van het Inrichtingen- & Activiteitenbesluit BES.

Per 1 april 2024 is het Inrichtingen- & activiteitenbesluit BES van kracht geworden. Dit betekent dat alle bedrijven (of beter inrichtingen) maatregelen moeten treffen om het milieu te beschermen. Afhankelijk van het soort bedrijf moeten meer of minder maatregelen worden

getroffen om het milieu te beschermen. In de regelgeving wordt gebruik gemaakt van een indeling in vier typen bedrijven. Type 1 bedrijven zijn bijvoorbeeld kantoren en type 4 bedrijven zijn bijvoorbeeld de olieopslag-bedrijven die grote hoeveelheden brandstoffen opslaan.

De meeste horecabedrijven zijn zogenaamde type 2 bedrijven. Deze bedrijven hebben geen milieuvergunning nodig maar kunnen volstaan met het doen van een melding. Sommige bedrijven hebben extra risico's of zijn in een bijzonder natuurgebied gelegen en zijn daarom een type 3 bedrijf. Het kan zijn dat uw bedrijf toch als type 3 en dus als een vergunning plichtig bedrijf wordt aangemerkt.

De website van het **Milieu-informatiepunt** bij de Kamer van Koophandel (www.infomilcn.com) geeft meer informatie over de type-indeling. Via de website kunt u een melding doen of een aanvraag indienen bij het Openbaar Lichaam Bonaire.



1 Zorg voor het milieu



Als bedrijf voorkomt u zoveel mogelijk schade aan het milieu.



Dit doet u door 'good housekeeping' oftewel: zorgen voor het in goede staat hebben en houden van uw bedrijf. Het gaat hierbij om het treffen van zowel technische als organisatorische maatregelen. Machines en apparaten worden goed onderhouden. Er zijn duidelijke afspraken wie waarvoor verantwoordelijk is. De medewerkers worden voorgelicht waarom maatregelen zijn getroffen en krijgen instructies hoe schade aan het milieu wordt voorkomen. U ziet erop toe dat de instructies worden opgevolgd.

2 Afval gescheiden inzamelen



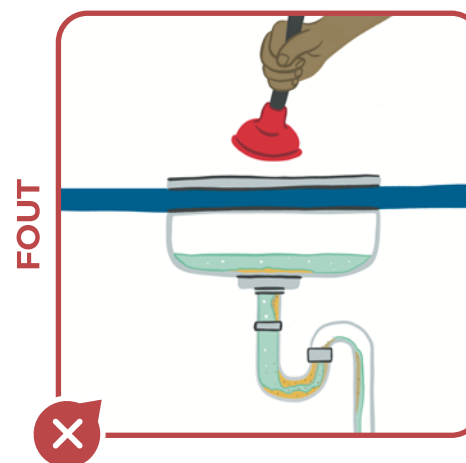
**Afval moet
gescheiden
worden
opgeslagen
in uw bedrijf.**



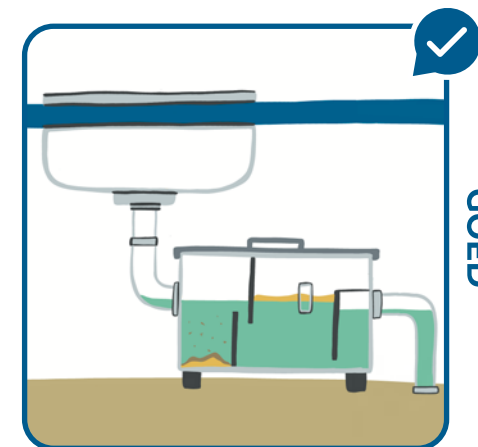
Het gaat in ieder geval om papier en karton, plastic, aluminium en glas. Zorg voor aparte afvalbakken voor de verschillende soorten afval. Het afval moet zo vaak als nodig worden afgevoerd naar een erkend verwerker. Er mag geen geuroverlast door het afval ontstaan.

Gevaarlijke stoffen moeten apart worden afgevoerd.

3 Afvalwater Vet en olie



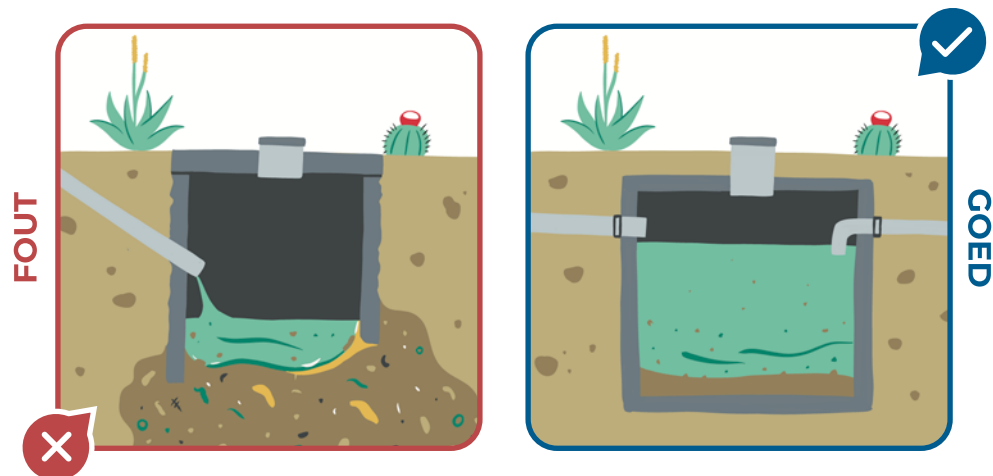
**Afvalwater
uit de keuken
bevat vet
of olie.**



Als u bent aangesloten op riolering kan dit vet zorgen voor verstopping in het riool. Als u bent aangesloten op een septic tank zorgt het voor verstopping en verstoort het de werking van de septic tank. Daarom moet het afvalwater uit de keuken door een vetafscheider worden geleid. Daarna kan dit afvalwater worden afgevoerd naar het riool of de septic tank. Een vetafscheider dient eens in de zoveel tijd gelegeerd te worden om de goede werking te garanderen. Dit kun je laten doen door een gespecialiseerd bedrijf.

3 Afvalwater

Beerput



Heeft u nog een beerput?

Dan moet deze voor 1 januari 2029 worden vervangen door een septic tank of een aansluiting op het riool.

4 Geluidshinder voorkomen



Geluidshinder moet zoveel mogelijk worden voorkomen en als dat niet mogelijk is worden beperkt.

Inzicht in hoeveel geluid wordt geproduceerd is een goed begin om het risico te beheersen, meten is weten. Op basis daarvan kunt u technische of organisatorische maatregelen treffen. Technisch kunt u nagaan of het geluid naar derden kan worden voorkomen door af te schermen. Bijvoorbeeld door een stenen muur. Een andere mogelijkheid is om de geluidsinstallatie aan te passen. Bij organisatorische maatregelen kunt u denken aan: in contact te blijven met de buurt, de buurt informeren wanneer er sprake is van een evenement of een feest, het beperken van de tijdsduur en rekening houden met de rust in de nacht.

5 Geurhinder voorkomen

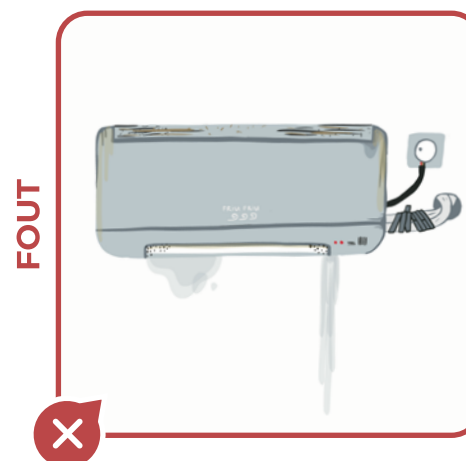


Geurhinder moet zoveel mogelijk worden voorkomen.



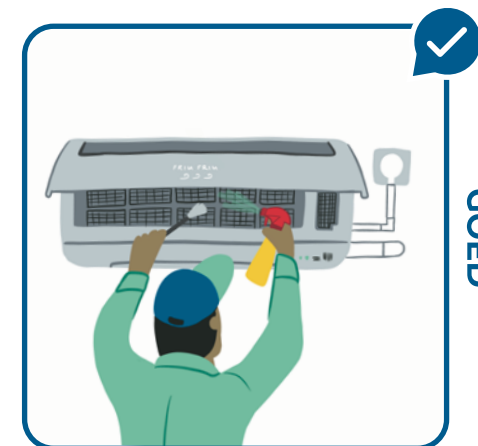
Geurhinder in de buurt van woningen, scholen, ziekenhuizen, verzorgingstehuizen, verpleeghuizen, kinderopvanginstellingen, kantoren en hotels, scholen, supermarkten, warenhuizen en recreatierreinen moet zoveel mogelijk worden voorkomen. Maatregelen die u kunt treffen zijn het aanbrengen van afzuiging in de keuken boven kookplaten met luchtfilters of een hoge afvoerpijp (2 meter boven omliggende daken).

6 Koelinstallatie



Ten minste één keer per jaar moet u een koelinstallatie laten inspecteren door een deskundig geacht bedrijf.

Airco's, koelkasten en vriezers maken gebruik van zogenaamd koudemiddel.

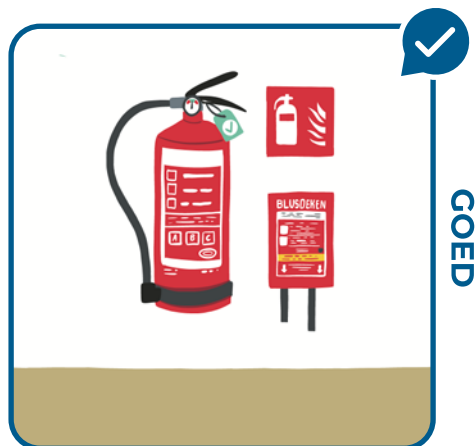


Het merendeel van de gebruikte koudemiddelen is giftig, en/of zeer licht ontvlambaar en schadelijk voor het milieu. Voor het onderhouden van koelinstallaties met koudemiddel gelden speciale regels. Ten minste één keer per jaar moet u een koelinstallatie laten inspecteren door een deskundig geacht bedrijf. Deze bekijkt of de installatie nog veilig functioneert en of er lekkages zijn in het koelcircuit. Het is belangrijk dat de koelinstallatie altijd goed bereikbaar is, voor bediening, inspectie en onderhoud. Het koudemiddel mag u niet zelf uit een koelinstallatie halen. Bewaar de onderhoudsrapporten bij de installatie of in uw bedrijf.

7 Brandblus- installatie

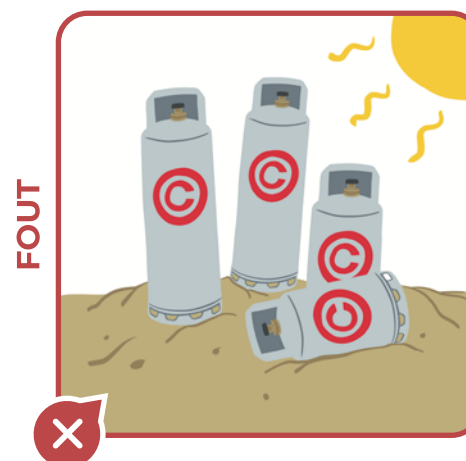


Om een beginnende brand te kunnen blussen moeten er voldoende (draagbare) brandblusmiddelen aanwezig zijn.



De brandblusmiddelen zijn voor iedereen duidelijk zichtbaar en gemakkelijk bereikbaar. De brandblusmiddelen moeten op een vaste plaats zijn opgehangen. De brandblusmiddelen moeten jaarlijks door een deskundige worden gecontroleerd en van een keuringssticker worden voorzien. Indien er een brandblusinstallatie is geïnstalleerd.

8 Gasflessen

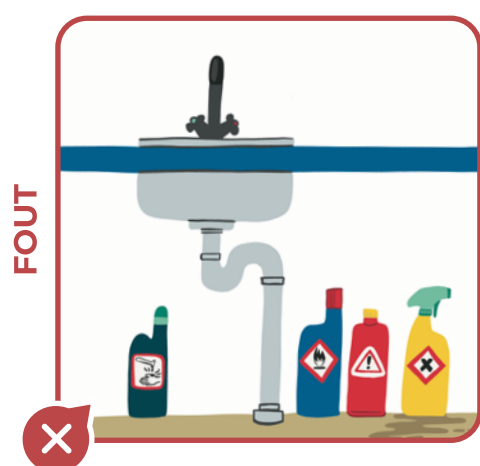


Bewaar een gasfles altijd rechtop zodat de aanwezige beveiliging in de fles goed kan werken.



Voor het koken wordt in de horeca veelvuldig gebruik gemaakt van propaangas. Propaangas is een gevaarlijke stof en vereist speciale maatregelen. Bewaar een tank altijd rechtop zodat de aanwezige beveiliging in de fles goed kan werken. Gasflessen moeten zijn beveiligd tegen omvallen, ze moeten dus zijn vastgezet. De flessen mogen niet in de volle zon staan, plaats ze onder een afdak. Indien er meerdere gasflessen opgeslagen staan in de tuin (niet vast aan een gasbrander) moet hierbij een voorziening zijn gebouwd die brandveilig is. Meer informatie over deze opslagvoorzieningen is te vinden op www.infomilcn.com.

9 Opslag gevaarlijke stoffen



Er zijn vaak meer gevaarlijke stoffen in uw bedrijf aanwezig dan waar u zich bewust van bent.



Naast corrosieve schoonmaakmiddelen gaat het dan om brandbare stoffen zoals verf, terpentine en brandstoffen. Alle gevaarlijke stoffen moeten in een daarvoor bestemde voorziening worden opgeslagen. Met lekbakken voor eventueel gemorste vloeistoffen.

Gevaarlijke stoffen moeten apart worden afgevoerd.

10 Single use plastics



Het idee is om zo weinig mogelijk plastic te gebruiken voor eenmalig gebruik.



Binnen dat kader heeft het OLB met de importeurs gekeken voor welke producten er alternatieven zijn. Er zijn voor de plastic draagtassen, rietjes, roerstaafjes, en styrofoam (piepschuim) maaltijdverpakkingen alternatieven voorhanden. Daarom is het verboden om plastic draagtassen, rietjes, roerstaafjes, styrofoam (piepschuim) maaltijdverpakkingen en bestek te verkopen en/of te verstrekken.

Vindplaats van de wettelijke regels

Op wetten.overheid.nl en lokale.overheid.nl is alle landelijke - en eilandelijke regelgeving te vinden. De regels staan zowel in het Inrichtingen- & Activiteitenbesluit BES (IAB) als in de Regeling inrichtingen- en activiteiten BES (RIA BES). Er kunnen ook regels vanuit eilandsverordeningen gelden zoals de afvalstoffenverordening en afvalwaterverordening.





INFORMATIEPUNT
Milieu

Waar vindt u ons?



Kamer van Koophandel Bonaire
Kaya Amsterdam 23, Bonaire, CN



informatiepuntmilieu@kvkbonaire.com



www.infomilcn.com

Openingstijden



Geopend op werkdagen tussen
08.00 uur en 12.00 uur