



Staat achter de
Nederlandse horeca

Erratum
Sociale Hygiëne Theorieboek
ISBN 978-90-5211-355-5

Datum: 27/09/2019
Versie: 1.0

Sociale Hygiëne Theorieboek

ISBN 978-90-5211-355-5

© SVH, Zoetermeer

2^e druk, 2019

Erratum

Op het boek 'Sociale Hygiëne Theorieboek' is een erratum van toepassing. Onderstaand worden de wijzigingen aangeboden, die van toepassing zijn op 'Sociale Hygiëne Theorieboek' (2^e druk, 2019; ISBN 978-90-5211-355-5).

Bladzijde	Huidige tekst in theorieboek	Wijziging
88	Er zit een meneer met zijn krantje bij de open haard in de lounge, waar verder helemaal niemand anders zit. Als je hem zijn drinken komt brengen, zie je dat hij een sigaret heeft opgestoken terwijl de lounge geen rookruimte is.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i> Er zit een meneer met zijn krantje bij de open haard in de lounge, waar verder helemaal niemand anders zit. Als je hem zijn drinken komt brengen, zie je dat hij een sigaret heeft opgestoken terwijl er in de lounge niet gerookt mag worden.
110	Je mag geen alcohol drinken in een openbare ruimte, zoals op straat. Gasten mogen dit dus ook niet. Alcohol mag alleen genuttigd worden in een ruimte (bijvoorbeeld een terras of rookruimte) met de juiste vergunningen of thuis.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i> Je mag geen alcohol drinken in een openbare ruimte, zoals op straat. Gasten mogen dit dus ook niet. Alcohol mag alleen genuttigd worden in een ruimte (bijvoorbeeld een terras) met de juiste vergunningen of thuis.
129	<i>Je bent gastvrouw in het restaurant van een hotel. Tijdens je dienst loop je op een gegeven moment langs de rookruimte. Toevallig gaat de deur open en komt er een gast tevoorschijn. "Kun je een biertje komen brengen, alsjeblieft?" vraagt hij.</i>	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i>
129	Veel mensen komen in de horeca om te ontspannen. Voor een deel van hen hoort roken daarbij, maar sinds 2008 is het niet meer toegestaan om te roken in horecagelegenheden. Om ervoor te zorgen dat gasten zich aan het verbod houden, kun je een rookruimte of het terras beschikbaar stellen. In dit hoofdstuk leer je welke regels hieraan verbonden zitten, aan welke wettelijke eisen je moet voldoen en wat je kunt doen als gasten toch gaan roken waar het niet is toegestaan.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i> Veel mensen komen in de horeca om te ontspannen. Voor een deel van hen hoort roken daarbij, maar sinds 2008 is het niet meer toegestaan om te roken in horecagelegenheden. Om ervoor te zorgen dat gasten zich aan het verbod houden, kun je het terras beschikbaar stellen. In dit hoofdstuk leer je welke regels hieraan verbonden zitten, aan welke wettelijke eisen je moet voldoen en wat je kunt doen als gasten toch gaan roken waar het niet is toegestaan.

Bladzijde	Huidige tekst in theorieboek	Wijziging
135	Artikel 10.2 (Tabaks en Rookwarenwet) Omvat de wettekst en uitleg van de wettekst.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens <u>de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019)</u> per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i>
135	Wist je dat... ...in het Nationaal Preventieakkoord is afgesproken om een rookvrije generatie in het jaar 2040 te realiseren? De eerste acties hiervoor zijn dat er in 2020 onder andere meer rook- en tabaksvrije omgevingen zijn, rookwaren in een neutrale verpakking worden verkocht en het rookverbod wordt uitgebreid voor de e-sigaret, zowel met als zonder nicotine. Uiterlijk in juli 2022 worden de rookruimten in de horeca gesloten. Wil je meer lezen over de voorgenomen acties om een rookvrije generatie te realiseren? Ga dan naar www.nationaalpreventieakkoord.nl .	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens <u>de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019)</u> per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i>
136	◆ In sommige ruimten mag wel gerookt worden (rookruimten).	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens <u>de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019)</u> per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i>
136	◆ Richt een of meerdere rookruimte(n) in.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens <u>de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019)</u> per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i>
136	◆ Stel huisregels op en zorg dat deze duidelijk zichtbaar zijn voor gasten. Zet hier bijvoorbeeld in dat er een rookruimte is (en waar) en of gasten op het terras mogen roken. Vergeet niet de huisregels in het huisreglement op te schrijven en te communiceren naar alle medewerkers.	<i>Rookruimten in de horeca zijn wegens <u>de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019)</u> per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i> ◆ Stel huisregels op en zorg dat deze duidelijk zichtbaar zijn voor gasten. Zet hier bijvoorbeeld of gasten op het terras mogen roken. Vergeet niet de huisregels in het huisreglement op te schrijven en te communiceren naar alle medewerkers.

Bladzijde	Huidige tekst in theorieboek	Wijziging
137	<p>Je mag in een horecagelegenheid één of meerdere rookruimten inrichten. De ruimte moet afsluitbaar zijn en buiten de ruimte mag je geen last hebben van de rook. Ook moet je duidelijk aangeven dat dit de rookruimte is. Medewerkers mogen tijdens werkuren geen werkzaamheden verrichten in de rookruimte. Gasten mogen dus niet bediend worden in de rookruimte, maar ze mogen er wel eten en drinken. De spullen die ze daar achterlaten, zoals lege glazen, mogen pas na sluitingstijd opgeruimd worden.</p> <p>In de Tabaks- en Rookwarenwet staan geen bouwkundige eisen voor de rookruimte. Wel is het verstandig om aandacht te besteden aan de luchtverversing van de ruimte om ervoor te zorgen dat het er prettig blijft en om te voorkomen dat je buiten de ruimte iets merkt van de rook.</p>	<p><i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i></p>
137	<p>Het kan zijn dat enkele medewerkers roken. Stel dus ook een rookbeleid op voor roken op het werk:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Personeel mag tijdens de pauze roken in de rookruimte voor gasten, mits de werkgever dit toestaat. — Roken is roken, dus personeel moet formeel gezien eerst de ruimte uit voordat ze weer beginnen met werken. Ze mogen dus geen glaswerk of volle asbakken mee naar buiten nemen nadat ze in de ruimte gerookt hebben. 	<p><i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i></p> <p>Het kan zijn dat enkele medewerkers roken. Stel dus ook een rookbeleid op voor roken op het werk:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Personeel mag tijdens de pauze op een door de werkgever aangegeven plek roken, mits de werkgever dit toestaat.

Bladzijde	Huidige tekst in theorieboek	Wijziging
	<p>Er blijken vier hoofdoorzaken van brand te zijn, de zogenaamde 'vier O's bij brand':</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Onwetendheid (bijvoorbeeld het niet juist gebruiken van apparaten) ◆ Onverschilligheid (bijvoorbeeld het op de grond gooien van een sigaret in een rookruimte) ◆ Onvoorzichtigheid (bijvoorbeeld bij het aansteken van een kaars of barbecue) ◆ Opzet (bijvoorbeeld het doelbewust stichten van brand) <p>Brand kan op allerlei manieren ontstaan. In de meeste gevallen binnen de horeca is de brand niet opzettelijk veroorzaakt, maar een ongeluk door onvoorzichtigheid of onoplettendheid. Hieronder vind je veelvoorkomende oorzaken binnen de horeca:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ oververhitting van schijnwerpers, verlengsnoeren of snoerhaspels ◆ kortsluiting of oververhitting van elektrische apparaten, zoals kookplaten en koffiezetters ◆ contact van brandende lampen met brandbare stoffen, zoals gordijnen ◆ kaarsen in de buurt van andere brandbare stoffen, zoals gordijnen ◆ rechauds met open vlam in de buurt van andere brandbare stoffen, zoals servetten en tafellinnen ◆ brandende sigaretten op asbakken in een rookruimte ◆ brandende sigaretten in een dichte menigte of vlak bij kleding in een rookruimte ◆ spelen met vuur, zoals met een aansteker of als je dicht bij een open haard zit ◆ brandstichting uit baldadigheid ◆ brandstichting met opzet 	<p><i>Rookruimten in de horeca zijn wegens de gerechtelijke uitspraak (27-09-2019) per direct verboden. Over rookruimten worden geen vragen in het examen Sociale Hygiëne.</i></p> <p>Er blijken vier hoofdoorzaken van brand te zijn, de zogenaamde 'vier O's bij brand':</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Onwetendheid (bijvoorbeeld het niet juist gebruiken van apparaten) ◆ Onverschilligheid (bijvoorbeeld het in een prullenbak gooien van een niet goed gedoofde sigaret) ◆ Onvoorzichtigheid (bijvoorbeeld bij het aansteken van een kaars of barbecue) ◆ Opzet (bijvoorbeeld het doelbewust stichten van brand) <p>Brand kan op allerlei manieren ontstaan. In de meeste gevallen binnen de horeca is de brand niet opzettelijk veroorzaakt, maar een ongeluk door onvoorzichtigheid of onoplettendheid. Hieronder vind je veelvoorkomende oorzaken binnen de horeca:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ oververhitting van schijnwerpers, verlengsnoeren of snoerhaspels ◆ kortsluiting of oververhitting van elektrische apparaten, zoals kookplaten en koffiezetters ◆ contact van brandende lampen met brandbare stoffen, zoals gordijnen ◆ kaarsen in de buurt van andere brandbare stoffen, zoals gordijnen ◆ rechauds met open vlam in de buurt van andere brandbare stoffen, zoals servetten en tafellinnen ◆ spelen met vuur, zoals met een aansteker of als je dicht bij een open haard zit ◆ brandstichting uit baldadigheid ◆ brandstichting met opzet