

- [Bezoek Brugge](#)
- [Visitez Bruges](#)
- [Besuchen Sie Brügge](#)
- [Visit Bruges](#)
- [Visita Brujas](#)



B R U  
G G E

# Hygiëneattest

Wil je een horecazaak uitbaten, dan heb je in de meeste gevallen een hygiëneattest nodig wanneer je alcoholische dranken wil schenken.

[Voorwaarden](#)

[Procedure](#)

[Uitzonderingen](#)

## Voorwaarden

### Wanneer is een attest nodig?

Voor de uitbating van lokalen in privé- of openbare gebouwen, die permanent ingericht worden om te worden gebruikt als verbruiksruimte en waarin minimum 10 keer per jaar alcoholische en/of sterke dranken worden verstrekt voor gebruik ter plaatse.

Enkele voorbeelden: Café, bistro, taverne, koffie- of theehuis, restaurant, snackbar, frituur, buffet, bar, degustatiesalon, tearoom, verbruikssalon van banketbakkerijen, cafetaria, hotel, ...

Vóór de opening, heropening of wijziging van de "nieuwe zaak" moet de uitbater een hygiëneattest aanvragen.

Er is sprake van een "nieuwe zaak" in één van de volgende vermelde gevallen:

- bij een nieuwbouw
- een verbouwing met stedenbouwkundige vergunning
- bij een bestemmingswijziging van het onroerend goed
- als de aard van de handelsactiviteit wijzigt
- bij een overname

## Procedure

Je vult het bijgaand aanvraagformulier in en bezorgt dit met de nodige bijlagen aan de stad via mail of geef dit af tegen ontvangstbewijs.

De dienst Leefmilieu maakt een afspraak met je en brengt een controlebezoek aan de zaak.

De controle gebeurt op basis van een checklist, waarvan de items en de criteria

conform de van toepassing zijnde wetgeving zijn.

Dit onderzoek omvat het nazicht op de netheid en zuiverheid van de handelslokalen, fabricagelokalen en alle lokalen die expliciet deel uitmaken van de exploitatie.

De hygiëne in de ruime zin wordt gecontroleerd. De lokalen moeten permanent voldoen aan o.a. de normen van het Koninklijk Besluit 22 december 2005 betreffende de levensmiddelenhygiëne. De controleur let ook op de naleving van het verbod op roken in voor publiek toegankelijke gelegenheden.

Indien de controleur inbreuken of tekorten vaststelt, bespreekt hij met je een termijn en planning om de nodige zaken aan te passen

Na deze termijn volgt er een nieuw controlebezoek.

Na goedkeuring ontvang je het hygiëneattest.

## **Uitzonderingen**

- een bedrijfsrestaurant alleen toegankelijk voor personeel
- een refter van een school
- een jeugdherberg of jeugdtehuis
- een private kring met gereguleerde toegang en niet met de uitsluitende of hoofdzakelijke bedoeling drank te gebruiken

Verkoop je geen alcoholische dranken, dan moet je geen hygiëneattest aanvragen.

## **Contactinformatie**

### **Huis van de Bruggeling**

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 (Stationsplein) 8000 Brugge

- T 050 44 8000
- [info@brugge.be](mailto:info@brugge.be)

Vandaag gesloten

Morgen van 08:30 tot 17:00

[Alle openingsuren](#)

## **Contactinformatie**

### **Huis van de Bruggeling**

Huis van de Bruggeling Frank Van Ackerpromenade 2 (Stationsplein) 8000 Brugge

- T 050 44 8000
- [info@brugge.be](mailto:info@brugge.be)

Vandaag gesloten

Morgen van 08:30 tot 17:00

[Alle openingsuren](#)