



Leitfaden zum Bauen bzw. Einrichten von Betrieben, die dem Lebensmittelrecht unterstellt sind

Gestützt auf die Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere folgende Regelungen:

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG): Art. 10

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV): Art. 10

Hygieneverordnung (HyV): Art. 6-13, 15-20, 27, 29 und 44

Generell

Betriebskonzept und Detailpläne sollten sinnvollerweise vor Eingabe eines Baugesuches mit dem Lebensmittelinspektorat besprochen werden.

Beim Baugesuch müssen Detailpläne mit Legende der Installationen und Inneneinrichtungen (Massstab 1:50, besser 1:20) zusammen mit dem Produktionskonzept zur Genehmigung vorgelegt werden.

Fussböden, Wände, Decken

Fussböden und Wände von Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, zubereitet oder gelagert werden, müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend, abriebfest und leicht zu reinigen sein. Wände müssen zusätzlich bis zu einer angemessenen Höhe glatt sein. Decken müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen, Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall und das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden. Böden sind zudem möglichst mit einem syphonierten Ablauf zu versehen. Fussböden, Wände und Oberflächen müssen erforderlichenfalls desinfizierbar sein.

Kühleinrichtungen

Es sollen ausreichend Kühleinrichtungen vorgesehen werden, die nebst den allenfalls aussen am Gerät angebrachten Temperaturanzeigen zusätzlich innen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstet werden müssen. Die Kühlkapazität muss so gross sein, dass vorgekochte und genussfertige Lebensmittel getrennt von Rohprodukten wie Fisch, Fleisch und ungerüstetem Gemüse gelagert werden können. Falls frische Fische verkauft werden, ist zusätzlich eine separate Kühlmöglichkeit für Retouren vorzusehen.

Kühlschubladen, Kühlschränke und Kühlräume sind auf max. 5°C, Kühlräume für Fleisch bzw. Fisch auf max. 2°C, Gefrierschränke und Tiefkühlräume auf mindestens -18°C einzustellen. Ausnahme: Wird nur Glacé gelagert, darf die Temperatur höher sein, jedoch nicht wärmer als -10°C.

Spüleinrichtungen, Schmutzwasserausguss

Die Spüleinrichtungen müssen der Betriebsgrösse angepasst sein und müssen mit Kalt- und Warmwasserbeschickung und siphoniertem Ablauf ausgestattet sein.

Die Ausstattung hat sich nach der zu erwartenden Geschirrmenge zu richten. Je nach Grösse des Betriebes soll ein Schmutzwasserausguss installiert werden.

Zusätzliche Spüleinrichtungen (Pfannenausgüsse, Glacerie usw.) sind der Grösse und den Bedürfnissen des Betriebes anzupassen.

In der Regel ist mindestens ein Doppel-Spültrog (Abtropffläche) einzurichten. Falls kombiniert mit einer Spülmaschine reicht ein Einfach-Spültrog. Das Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

Arbeitsflächen, Abstellflächen, Schränke

Arbeits- und Abstellflächen müssen aus harten, glatten und leicht abwaschbaren Materialien bestehen. Es sind ausreichende Arbeits- und Abstellflächen sowie Schränke vorzusehen.

Handwascheinrichtungen

In jeder Küche bzw. Hauptstation, Buffet etc. ist an geeigneter Stelle mindestens eine Wasserstelle mit fest montierten Seifen- und Einweghandtuchspendern sowie Kalt- und Warmwasserbeschickung einzurichten.

In jedem Arbeitsbereich muss eine Handwascheinrichtung vorhanden sowie jederzeit zugänglich und benutzbar sein. Deren Anzahl richtet sich nach der Betriebsgrösse.

Selbstbedienungsbuffets, Ausstellvitrinen

Selbstbedienungsbuffets und Ausstellvitrinen müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verunreinigungen durch das Publikum geschützt sind (Sputumschutz etc.) und allenfalls gekühlt werden können.

Grundflächen, Räumliche Trennung, Raumkonzept

Die Grösse der Küche bzw. Verarbeitungsräumlichkeiten hat sich nach dem Produktionskonzept und dem Speiseangebot zu richten. Sie sind in der Regel von den übrigen Räumen zu trennen, um eine hygienische Produktion gewährleisten zu können.

Sie müssen so konzipiert werden, dass die unsauberen Zonen wie Rüsterei, Abwascherei von den saubereren Küchenzonen abgetrennt oder abgegrenzt sind. Beim Funktionsablauf ist darauf zu achten, dass sich die sauberen und unsauberen Wege möglichst nicht kreuzen.

Einrichtungen, Apparate

Der Einbau von Einrichtungen und Apparaten hat so zu erfolgen, dass dahinter möglichst keine Hohlräume entstehen und eine einwandfreie Reinigung des Bodens und der Wände möglich ist. Aus technischen Gründen nicht vermeidbare tote Winkel und Hohlräume sind zu verschliessen. Wand- und Bodenfreiheit ist anzustreben. Die Einrichtungen, Apparate und Gefässe, die zur Zubereitung, Aufbewahrung und Abgabe von Speisen und Getränken verwendet werden, müssen den einschlägigen Artikeln der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Sie müssen über glatte, harte und leicht zu reinigende Oberflächen verfügen. Einrichtungen, die in hygienischer Hinsicht den Küchenbetrieb stören, wie Textil-Waschmaschinen und dergleichen, sollten im Küchenraum und in Vorratsräumen nicht installiert werden.

Lüftung

Mechanische Belüftungen sind so zu konzipieren, dass keine Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Raum gelangen können. Nebst der Abluft soll möglichst auch die Zuluft geführt werden. Bei natürlicher Belüftung ist darauf zu achten, dass kein Ungeziefer eindringen kann (Fliegennetze oder Gitter vor Fenstern, die geöffnet werden). Die Bestimmungen des LHA und AUE sind zu beachten.

Abfälle / Leergut

Für Küchenabfälle und Kehrlicht sind zweckentsprechende, verschliessbare Behälter aufzustellen. Bei grösseren Betrieben sind zusätzlich Räume für Leergut und Abfälle vorzusehen. Jene für Abfälle sollten allenfalls gekühlt und entlüftet werden können.

Economat, Vorratsräume, Lager

Gastwirtschaftsbetriebe haben für Lebensmittel und Getränke Lager und Vorratsräume aufzuweisen, die der Art und Grösse des Gastwirtschaftsbetriebes angepasst sind und eine fachgerechte Lagerung gewährleisten.

WC-Anlagen, Garderoben

Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in welchen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder abgegeben werden. Die Toiletten müssen eine Entlüftung aufweisen, die ebenfalls nicht in Lebensmittelräume führt.

Für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben, die nicht im Hause wohnen, sind an geeigneter Stelle zweckmässige Garderoben und WC-Anlagen mit Handwascheinrichtungen, versehen mit Seifen- und Einweghandtuchspender, sowie Kalt-/Warmwasser zur Verfügung zu stellen. Die Grösse der Garderoben und die Anzahl WC-Anlagen richtet sich nach der Anzahl der Mitarbeiter. Die Räume sind so auszustatten, dass sie leicht zu reinigen sind.

Die Garderoben sind so zu konzipieren, dass Berufs- und Privatkleider abgegrenzt voneinander aufbewahrt werden können.

Putzräume, Putzschränke

Für Reinigungsapparate, Gerätschaften sowie Reinigungsmittel sind besondere, zweckentsprechende Räume oder Schränke erforderlich.

Reinigungsmittel, Chemikalien

Diese müssen übersichtlich, von den Lebensmitteln getrennt, aufbewahrt werden.