



April 2023

Bauliche Anforderungen an Räume und Installationen

Produktions-, Lager-, Kühl-, Tiefkühl- und Verkaufsräume sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge und dem Umfang des Betriebs angepasst sein. Die Arbeitsflächen sind so zu bemessen, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge gewährleistet werden können.

Räume

Räume und Einrichtungen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Böden, Wände, Decken, Türen und Einrichtungen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Bodenbeläge und Wandflächen müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Geeignete Baustoffe sind z.B. Kunstharzbeschichtungen, Boden- und Wandplatten oder Kunststoffverkleidungen. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Die Einrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein, sowie über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Trennung rein – unrein, Schutz vor nachteiliger Beeinflussung

Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren (möglichst separate Lager- und Kühlräume). Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen, Rüsten usw.) sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen („Einbahnweg“ vom unreinen in den reinen Bereich). Schmutziges Geschirr sollte möglichst abgetrennt von dem Verarbeitungsbereich platziert werden. Die Eismaschine gehört in den reinen Bereich (Produktions- oder Verarbeitungsraum, Buffet).

Belüftung

Lebensmittelräume müssen über eine natürliche oder mechanische Belüftung verfügen. Wärme- und dampferzeugende Geräte wie Fritteuse, Grill, Steamer oder Pizzeriaofen sind falls nötig unter Lüftungsanlagen zu platzieren. Es dürfen keine Luftströmungen aus einem kontaminierten Bereich (z.B. Toilette, Gastraum) in einen reinen Bereich (Küche, Produktion) auftreten.

Beleuchtung

Im ganzen Betrieb ist aus Hygiene- und Sicherheitsgründen auf eine angemessene Beleuchtung zu achten. In Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, sind Leuchtstoffröhren, Glühbirnen etc. mit einem Splitterschutz zu versehen oder es sind bruch sichere Lampen zu installieren.

Insektenschutzgitter

Gegebenenfalls sind bei Fenstern und Türen, welche in Produktions- und Lagerräume öffnen und zum Lüften benutzt werden, Insektenschutzgitter zu installieren.



Arbeitsflächen und Wände

Arbeitsflächen und Wände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus korrosionsbeständigem, glattem und abriebfestem Material bestehen. Die Oberflächen von Holztischen und Hackstöcken sind regelmässig abzuschleifen. Defekte Kacheln sind zu ersetzen und Bohrlöcher sauber auszukitten.

Apparate, Geräte

Apparate, Geräte und Zubehörteile, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen eine gute und eine wirksame Reinigung und Desinfektion zulassen. Sie müssen aus korrosionsfreiem Material bestehen und so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass Kontaminationen (mikrobielle und chemische) vermieden werden

Handwaschgelegenheit

In allen Arbeitsbereichen muss eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Die Handwaschgelegenheiten sind mit Spendern für Seife und Einweghandtücher (Papierspender) sowie allenfalls mit einem Spender für Händedesinfektionsmittel einzurichten.

Selbstbedienung

Buffets zur Selbstbedienung, Vitrinen und Auslagen müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor möglichen Verunreinigungen durch die Anwesenheit der Konsumenten geschützt sind. Im Offenverkauf sind zweckmässige Schutzeinrichtungen (Schutzblende, Bedienungsklappe etc.) zu installieren.

Garderoben und Toiletten

Lebensmittelbetriebe müssen über Umkleieräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen. Garderoben und Toiletten müssen natürlich oder künstlich belüftet werden. Toilettentüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden.

Putzräume / Putzschränke

Reinigungsmittel und -geräte sind immer getrennt von Lebensmitteln in dafür bestimmten Räumen und Schränken zu lagern.

Abfälle

Für Abfälle sind geeignete, verschliessbare Behälter bereitzustellen. Diese müssen einwandfrei in Stand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenprodukte und andere Abfälle sollten so schnell wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, entfernt werden.

Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können. Sie sind nötigenfalls zu kühlen.

Gesetzliche Grundlagen

Lebensmittelgesetz (LMG) Art. 10, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) Art. 10 und Hygieneverordnung (HyV) Art. 6 ff.

