

## **Schutz vor Passivrauchen** Merkblatt für Gastronomiebetriebe

Merkblatt 21

Das Gesetz und die Verordnung haben zum Ziel, die Bevölkerung vor den schädlichen Auswirkungen des Passivrauchens zu schützen. Daher wurde das Rauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen, verboten. Zudem wurden die Anforderungen an Raucherlokale und Raucherräume (Fumoirs) geregelt.

### **Raucherlokale**

Unter Einhaltung der folgenden Voraussetzungen kann ein Restaurationsbetrieb auf Gesuch hin als Raucherlokal bewilligt werden.

### **Maximale Fläche**

Die Gesamtfläche der dem Publikum zugänglichen Räume darf 80 Quadratmeter nicht übersteigen. Bei der Berechnung der Gesamtfläche müssen alle geschlossenen Räume wie Gaststube, Säle, Bars, Spielbereiche wie Billard oder Kegelbahn, Eingangsbereiche, Garderoben, Gänge und Toiletten berücksichtigt werden.

### **Belüftung**

Das Lokal muss mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet sein. Grundvoraussetzung ist somit eine mechanische Zu- und Abluftanlage. Gemäss der SWKI-Richtlinie VA102-01 bezüglich raumlufttechnischer Anlagen in Gastwirtschaftsbetrieben wird eine minimale Frischluftzufuhr von 33 Kubikmeter pro Person und Stunde empfohlen (beziehungsweise 22 Kubikmeter pro Quadratmeter Bodenfläche und Stunde). Bei der Auslegung der Lüftungsanlage muss daher von der maximalen Anzahl Gäste oder von der Bodenfläche im Raucherlokal ausgegangen werden.

Mit Fenster- oder Wandventilatoren sowie Luftreinigern kann in einem Raucherlokal keine ausreichende Belüftung erzielt werden.

### **Zustimmung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer**

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer müssen einer Beschäftigung in einem Raucherlokal schriftlich zustimmen. Dies kann beispielsweise mit einem Zusatz zum Arbeitsvertrag geschehen.

### **Kennzeichnung**

Das Lokal muss bei jedem Eingang von aussen deutlich als Raucherlokal gekennzeichnet sein.

### **Bewilligung**

Das Gesuch für die Bewilligung zum Betreiben eines Raucherlokals ist schriftlich beim

Amt für Verbraucherschutz  
Obere Vorstadt 14  
5000 Aarau

mit folgenden Unterlagen einzureichen:

- Name und Adresse der verantwortlichen Person,
- Auflistung aller dem Publikum zugänglichen Räume mit Flächenangaben,
- Angaben zur Belüftung (Frischluftmenge pro Person und Stunde beziehungsweise pro Quadratmeter Bodenfläche und Stunde),
- Kopien der Zustimmung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer.

Die Bewilligungsgebühr beträgt im Normalfall Fr. 150.-. Bei überdurchschnittlichem Aufwand kann die Gebühr bis maximal Fr. 1'000.- betragen. Die Bewilligung richtet sich an den Betrieb und an die für den Betrieb verantwortliche Person.

Bei baulichen oder Lüftungstechnischen Veränderungen sowie beim Wechsel der verantwortlichen Person muss ein neues Bewilligungsgesuch eingereicht werden.

### **Raucherräume (Fumoirs)**

In einem Restaurationsbetrieb darf ein Raucherraum eingerichtet werden, wenn nachfolgende Anforderungen erfüllt sind. Raucherräume brauchen keine Bewilligung.

#### **Maximale Fläche**

Die Fläche des Raucherraums darf höchstens ein Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume betragen. Als Ausschankräume gelten alle Räume, in denen Gäste bewirtet werden (Gaststube, Säle, Spielbereiche wie Billard oder Kegelbahn etc.), unabhängig davon, ob sie dauernd genutzt werden.

#### **Bauliche Vorkehrungen**

Ein Raucherraum muss durch feste Bauteile von anderen Räumen abgetrennt sein und über eine selbständig schliessende Türe verfügen. Zudem darf der Raucherraum nicht als Durchgangsraum zu anderen Räumen dienen.

#### **Belüftung**

Ein Raucherraum muss mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet sein. Grundvoraussetzung ist somit in aller Regel eine Lüftungsanlage mit Zu- und Abluft. Gemäss der SWKI-Richtlinie VA102-01 bezüglich raumlufttechnischer Anlagen in Gastwirtschaftsbetrieben wird eine minimale Frischluftzufuhr von 33 Kubikmeter pro Person und Stunde empfohlen (beziehungsweise 22 Kubikmeter pro Quadratmeter Bodenfläche und Stunde). Bei der Auslegung der Lüftungsanlage muss daher von der maximalen Anzahl Gäste oder von der Bodenfläche im Raucherraum ausgegangen werden.

Ein Raucherraum mit natürlicher Belüftung (Fenster, allenfalls ergänzt mit Fenster-

beziehungsweise Wandventilator oder Luftreiniger) ist nur für Räume ohne Ausschankstation und ohne Bedienung denkbar.

#### **Öffnungszeiten / Angebot**

Die Öffnungszeiten des Raucherraums dürfen nicht länger sein als im übrigen Betrieb. Zudem dürfen mit Ausnahme von Raucherwaren und Raucherutensilien im Raucherraum keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind.

#### **Zustimmung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer**

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer müssen einer Beschäftigung in einem Raucherraum schriftlich zustimmen. Dies kann beispielsweise mit einem Zusatz zum Arbeitsvertrag geschehen.

#### **Kennzeichnung**

Raucherräume müssen bei jedem Eingang von aussen deutlich als solche gekennzeichnet sein.

### **Vollzug**

Der Vollzug liegt im Kanton Aargau beim Amt für Verbraucherschutz. Im Rahmen der Lebensmittelkontrolle wird gleichzeitig der Schutz vor Passivrauchen überprüft.

### **Bemerkung**

Mehrere Akteure haben angekündigt, eine Initiative zur Verschärfung oder Erleichterung des Gesetzes einzureichen. Es ist durchaus möglich, dass die bestehende Gesetzgebung in wenigen Jahren ändert. Wir empfehlen bei Investitionen in ein Raucherlokal oder einen Raucherraum diese Unsicherheit zu berücksichtigen.

Gesetzliche Grundlagen:

- Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen
- Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PRSV)