

MERKBLATT 7

Bauliche Anforderungen an Räume und Installationen

Produktions-, Lager-, Kühl-, Tiefkühl- und Verkaufsräume sowie die für den Transport von Lebensmitteln verwendeten Fahrzeuge müssen genügend gross (dem Umfang des Betriebs angepasst), für eine geordnete Lagerung zweckmässig eingerichtet und sauber sein. Die Arbeitsflächen sind so zu bemessen, dass hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge gewährleistet werden können. Die Einrichtungen und Räume müssen in gutem Zustand gehalten werden.

Bei Neu- und Umbauten besteht die Möglichkeit zur Planbegutachtung durch das Kantonale Lebensmittelinspektorat (kostenpflichtig).

Gesetzliche Grundlagen

Basis bilden Art. 10 des Lebensmittelgesetzes (LMG), Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Art. 6 ff. der Hygieneverordnung (HyV).

Räume

Räume und Einrichtungen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Böden, Wände, Decken, Türen und Einrichtungen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensationen, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt 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. Auf Holz ist weitgehend zu verzichten. Bodenabläufe und Auffanggruben für Schmutzwasser sollen siphoniert und mit glatten, korrosionsfesten Materialien ausgekleidet sein. Abwasserableitungssysteme müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird. Wenn nötig, müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein sowie über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Belüftung

Lebensmittelräume müssen über eine natürliche oder mechanische Belüftung verfügen. Wärme- und dampferzeugende Geräte wie Friteuse, Grill, Steamer oder Pizaofen sind unter Lüftungsanlagen zu platzieren. Filter und andere Teile von Lüftungssystemen müssen zum Reinigen leicht zugänglich sein. Es dürfen keine Luftströmungen aus einem kontaminierten Bereich (z.B. Toilette, Gastraum) in einen reinen Bereich (Küche, Produktion) auftreten. Die Räume sind vor erwärmender Sonneneinwirkung zu schützen (Sonnenstoren). Wärme abgebende Anlagen (wie Kühlaggregate mit > 1 kW/h) sollen nicht in Lebensmittelräumen installiert werden.

Beleuchtung

Im ganzen Betrieb ist aus Hygiene- und Sicherheitsgründen auf eine angemessene Beleuchtung zu achten. Gemäss Bundesgesetz über die Unfallversicherung (UVG) und Arbeitsgesetz (ArG) beträgt die erforderliche Beleuchtung in Verarbeitungsräumen ≥ 500 Lux, in Lagerräumen ≥ 100 Lux sowie bei Treppen ≥ 150 Lux.

Insektenschutzgitter

Bei Fenstern und Türen, welche in Produktions- und Lagerräume öffnen und zum Lüften benutzt werden, sind Insektenschutzgitter zu installieren. Die Insektenschutzgitter müssen für Reinigungszwecke leicht entfernt werden können.

Arbeitsflächen und Wände	Arbeitsflächen und Wände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus korrosionsbeständigem, glattem und abriebfestem Material bestehen (vorzugsweise Chromstahl oder harter Kunststoff). 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 gut zugänglich sein und eine wirksame Reinigung und Desinfektion zulassen. Sie müssen wenn möglich aus korrosionsfreiem Material bestehen und so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass Kontaminationen (mikrobielle und chemische) vermieden werden. Sie müssen auch so installiert sein, dass der Apparat oder das Gerät sowie das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
Handwaschgelegenheit	In allen Arbeitsbereichen muss eine Handwaschgelegenheit mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr (in der Regel Einhebelmischer) 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 Verunreinigungen oder nachteiliger Beeinflussung (aerogene Kontaminationen) geschützt sind. Im Offenverkauf sind zweckmässige Schutzeinrichtungen (Schutzblende, Bedienungsklappe etc.) zu installieren, insbesondere, wenn das Lebensmittel offen im Publikumsbereich angeboten wird.
Garderoben und Toiletten	Lebensmittelbetriebe müssen über Umkleieräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen. Garderoben und Toiletten müssen natürlich oder künstlich belüftet werden. Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
Putzräume / Putzschränke	Reinigungsmittel und -geräte immer getrennt von Lebensmitteln in dafür bestimmten Räumen und Schränken lagern.
Abfalllager	Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Diese müssen einwandfrei in Stand gehalten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Abfälle müssen ausserhalb von Lebensmittelräumen gelagert 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.
Trennung rein / unrein	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 gilt als unrein. Die Geschirrwaschmaschine daher möglichst abgetrennt von der Verarbeitung einrichten. Eis als Zusatz zu Getränken oder zum Kühlen von Speisen muss hohe hygienische Anforderungen erfüllen. Die Eismaschine gehört deshalb in den reinen Bereich (Produktions- oder Verarbeitungsraum, Buffet).

Link

- Systematische Sammlung des Bundesrechts
www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung