

**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

MERKBLATT NR. 22

Schutz vor Passivrauchen in Gastwirtschaftsbetrieben

Das Gesetz und die Verordnung haben zum Ziel, die Bevölkerung vor den schädlichen Auswirkungen des Passivrauchens zu schützen. Daher wurden in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen, das Rauchen von Tabakprodukten, die Verwendung von elektronischen Zigaretten sowie die Verwendung von Tabakprodukten zum Erhitzen, einschliesslich der Produkte ohne Tabak für Wasserpfeifen, verboten. Zudem wurden die Anforderungen an Raucherlokale und Raucherräume (Fumoirs) geregelt.

1. Raucherlokale

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

1.1 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.

1.2 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.

1.3 Zustimmung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer müssen einer Beschäftigung in einem Raucherlokal im Arbeitsvertrag schriftlich zustimmen.

1.4 Kennzeichnung

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

1.5 Bewilligung

Das Gesuch für die Bewilligung zum Betreiben eines Raucherlokals ist schriftlich beim Amt für Verbraucherschutz, Mönchmattweg 6, 5035 Unterentfelden

mit folgenden Unterlagen einzureichen:

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

Die Flächenangaben müssen genau sein, ebenso die Angaben zur Belüftung. Wenn die Angaben nicht vorliegen, müssen die Räume ausgemessen und die Lüftung getestet werden. Für die Flächenangaben ist vorzugsweise ein vermasseter Plan im Massstab 1:50 beizulegen. Für die Lüftung ist ein aktuelles Messprotokoll einer Lüftungsfirma beizulegen. 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, vollständiges Bewilligungsgesuch eingereicht werden.

2. Raucherräume (Fumoirs)

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

2.1 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.).

2.2 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.

2.3 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 raumluftechnischer 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.

2.4 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 (z.B. andere Speise- oder Getränkekarte, Billard / Darts oder Sportübertragungen).

2.5 Zustimmung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer

Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer müssen einer Beschäftigung in einem Raucherraum schriftlich im Arbeitsvertrag zustimmen.

2.6 Kennzeichnung

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

3. Vollzug

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

4. Gesetzliche Grundlagen

- Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen (SR 818.31)
- Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV, SR 818.311)