

## Merckblatt



In diesem Merckblatt finden Sie die wichtigsten Punkte zu den baulichen Voraussetzungen in Gastronomiebetrieben.

Kontakt:  
Christian Wagner  
Lebensmittelinpektion  
Telefon: 071 352 34 44  
christian.wagner@ktsh.ch

## Bauliche Voraussetzungen in Gastronomiebetrieben

Sie wollen einen Gastronomiebetrieb übernehmen, umbauen, sanieren oder erweitern?

Hier sind die wichtigsten Punkte, welche Sie dabei beachten müssen:

### Küchenräume

- Trennung von reinen und unreinen Zonen gewährleisten.
- Trennung von gekochten Speisen und sauberen Gerätschaften von rohen Lebensmitteln und schmutzigen Gerätschaften sicherstellen.

### Kücheneinrichtungen

- Genügend Arbeitsflächen für hygienisches Arbeiten einplanen.
- Arbeitsflächen müssen glatt und leicht zu reinigen sein. Holzeinrichtungen sind zu vermeiden.
- Ausreichend und genügend grosse Rüst- und Spültröge vorsehen.
- Hohlräume beim Einbau von Kücheneinrichtungen vermeiden.
- Apparate, Geräte und Zubehörteile müssen für die Reinigung leicht zugänglich sein.
- Bodenbeläge, Wandflächen und Türen müssen leicht zu reinigen sein. Geeignete Baustoffe sind z.B. Kunstharzbeschichtungen, Boden- und Wandplatten oder Kunststoffverkleidungen.
- In Bereichen, wo mit offenen Lebensmittel umgegangen wird, müssen Wandflächen zusätzlich bis zu einer angemessenen Höhe, glatte und rissfreie Flächen aufweisen.
- Wandöffnungen für Leitungen etc. sind sorgfältig zu verschliessen, defekte Kacheln sind zu ersetzen und Bohrlöcher sauber auszukitten.
- Fenster, die geöffnet werden (Lüften) sind mit Insektenschutzgittern zu versehen.
- Bodenabläufe sollen siphoniert sein.

### Kühleinrichtungen

- Ausreichend und zweckentsprechende Kühl- und Tiefkühleinrichtungen, welche die lebensmittelrechtlich relevanten Kühltemperaturen (auch während der Sommermonate) gewährleisten, müssen vorhanden sein.
- Leistungsfähige Gastronomiegeräte sind Haushaltsgeräten vorzuziehen.

### Handwascheinrichtungen

- Spülbecken an geeigneten Stellen mit konformen Handwaschgelegenheiten einplanen (mischbare Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspender und Ein-



weghandtücher).

- Empfohlen werden Armaturen, welche nicht direkt von Hand zu bedienen sind (berührungsfrei bzw. mit dem Ellenbogen).

## **Verkaufsflächen / Selbstbedienung**

- Bei Ladeneinrichtungen bzw. Buffets müssen unverpackte Lebensmittel hinter einem Spuckschutz ausgestellt werden. Sie müssen gegen jegliche Verunreinigung durch die Kundschaft geschützt sein.

## **Lager**

- Lagerräume müssen sauber, trocken und einfach zu lüften sein.

## **Toiletten / Personalräume**

- Genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss müssen vorhanden sein. Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Toilettenvorraumtüren sind mit einem automatischen Türschliesser zu versehen.
- Boden- und Wandbeläge müssen hart, glatt und leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen sind mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifenspendern und Einweghandtüchern auszurüsten.
- Eine ausreichende Be- und Entlüftung ist sicherzustellen.

## **Lüftungen**

- Sämtliche Räume sind ausreichend zu be- und entlüften.
- Herdanlage, Grill, Fritteuse usw. sind einwandfrei und wirkungsvoll über eine entsprechende Ablufthaube mechanisch zu entlüften und mit Fettauffangfiltern auszurüsten.

## **Abfälle**

Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete Vorrichtungen bzw. Räume zur Verfügung stehen.

## **Umbau/Sanierungen**

Werden in einem Lebensmittelbetrieb Umbau- bzw. Sanierungsarbeiten vorgenommen während zur gleichen Zeit die Produktion bzw. der Betrieb aufrechterhalten wird, ist durch geeignete Schutzmassnahmen die Lebensmittelsicherheit jederzeit zu gewährleisten. Lebensmittel, sowie saubere Gebrauchsgegenstände, Einrichtungen usw. dürfen zu keiner Zeit einem Kontaminationsrisiko ausgesetzt werden, das durch die Umbauarbeiten hervorgerufen wird.

## **Für weiterführende Informationen:**

- Planungshilfe für Gastwirtschaftsbetriebe der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren (GSLI).
- Hygieneverordnung: Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln:  
<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050160/index.html>
- Zuständige kantonale Vollzugsstellen:  
<http://www.interkantlab.ch/>