

Anforderungen an die räumliche Ausstattung von Lebensmittelbetrieben

Küche

Dampfabzug: Wo Dampf erzeugt wird, kann sich Kondensfeuchtigkeit an Wänden und an der Decke bilden, was längerfristig zu baulichen Schäden, Schimmelbildung oder anderen Hygieneproblemen führen kann. Deshalb ist über Kochstellen, Fritteusen, Öfen, Steamern oder auch grösseren Geschirrspülmaschinen ein Dampfabzug notwendig. Der Dampf muss ausser Haus abgeführt werden. Die Abzugshaube muss die gesamte Kochfläche abdecken.

- Dampfabzug, der den Dampf ausser Haus abführt

Materialien: Arbeitsflächen, Wände, Böden, Decken und Einbauten müssen aus Materialien bestehen, die leicht zu reinigen sind, die keine Feuchtigkeit und kein Fett aufnehmen und aus denen sich keine Materialteilchen ablösen können. Fugen, Ritzen oder schwer zugängliche Stellen und Hohlräume sollen abgedeckt oder abgedichtet werden.

- Abwaschbare Materialien für Böden, Wände und Arbeitsflächen;
- Fugen abdichten

Handwascheinrichtung: Wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, muss eine Handwascheinrichtung vorhanden sein. Dazu gehören kaltes und warmes Wasser, Flüssighandseife und Handtücher, die nur einmal benützt werden.

- Handwascheinrichtung mit kaltem und warmem Wasser, Flüssighandseife und Einmalhandtüchern

Trennung Rein/Unrein: Die Küche ist kein Durchgangsraum. Sie dient keinem anderen Zweck als der Zubereitung von Lebensmitteln und es werden darin nur Gegenstände aufbewahrt, die für die Küchenarbeit gebraucht werden.

- Trennung Rein und Unrein

Genussfertige Lebensmittel werden von nicht genussfertigen getrennt gelagert. Material, dem Schmutz oder Staub anhaftet, soll wenn möglich nicht in die Küche gebracht oder zumindest so gehandhabt werden, dass es keine sauberen Bereiche kontaminieren kann.

Doppeltrog: Ein doppelter Abwaschtrog wird verlangt, wenn keine Spülmaschine zur Verfügung steht. Doch auch sonst ist zur Erleichterung der Arbeitsabläufe und zur besseren Trennung von Rein und Unrein die Einrichtung eines Doppeltroges zu empfehlen.

- Doppeltrog, wenn keine Spülmaschine vorhanden ist

Reinigungsmaterial: Reinigungsmaterial muss getrennt von Lebensmitteln gelagert werden. Für Putzgeräte muss ein separater Raum oder mindestens ein eigener, verschliessbarer Schrank zur Verfügung stehen.

- Reinigungsutensilien separat lagern

Diese Grundsätze gelten sinngemäss nicht nur für Küchen, sondern auch für alle anderen Produktionsräume, in denen Lebensmittel verarbeitet werden.

Lagerraum

Auch im Lager müssen Lebensmittel vor Kontamination durch Staub, Schmutz oder Tiere geschützt werden. Der Lagerraum, dessen Einrichtung sowie die Fenster und Türen müssen entsprechend beschaffen sein. Im Anlieferungs- und Lagerbereich muss eine Trennung zwischen reinen und unreinen Gütern und Warenflüssen gewährleistet sein. Dies gilt insbesondere auch im Hinblick auf die Entsorgung von Leergut und Abfällen.

- Schutz vor Kontamination
- Trennung Rein und Unrein

Mitarbeitergarderobe und Toiletten

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, muss sich umziehen und die Strassenkleidung in einer geeigneten Einrichtung aufbewahren können. Es muss daher ein Garderobenraum mit einer Handwaschgelegenheit eingerichtet werden. Falls mehr als fünf Personen gleichzeitig beschäftigt werden, sind nach Geschlechtern getrennte Garderoben erforderlich. Ebenso benötigen die Mitarbeiter eines Lebensmittelbetriebes eigene Toiletten, die nicht von Angehörigen anderer Berufsgattungen oder Externen benützt werden.

- Eigene Garderobe und Toilette für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- Handwascheinrichtung mit kaltem und warmem Wasser, Flüssighandseife und Einmalhandtüchern

Besuchertoiletten: In öffentlichen Gebäuden und in Verpflegungsstätten, wo innerhalb eines geschlossenen Raumes Lebensmittel zum Konsum vor Ort abgegeben werden, sind Besuchertoiletten erforderlich. Deren Anzahl hängt von der Grösse des Betriebes ab.

- Besuchertoiletten falls eine Bewirtung vor Ort erfolgt

Vorraum vor Toiletten: Aus Hygienegründen dürfen Toiletten nicht direkt von einem Raum her zugänglich sein, in dem in irgendeiner Weise mit Lebensmitteln umgegangen wird. Deshalb müssen sie von der Gaststube, von der Küche, einem Produktionsraum oder einem Lager durch einen geschlossenen Vorraum abgetrennt sein. Dies gilt für Besucher- wie auch für Mitarbeiter-toiletten.

- Geschlossener Vorraum vor Toiletten

Lüftung

Sämtliche Räume, die keine Fenster ins Freie haben, müssen mit einer künstlichen Belüftung ausgestattet werden.

- Künstliche Belüftung in fensterlosen Räumen

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Umwelt- und Gesundheitsschutz, Lebensmittelinspektorat,
Obertor 32, 8402 Winterthur, Telefon 052 267 52 85