

## Lebensmittelhygienische Anforderungen für das Gastgewerbe

Dieses Merkblatt dient der Lebensmittelkontrolle bei bauhygienischen Abnahmen zur Beurteilung der Feststellungen. Grundsätzlich gelten die gesetzlichen Anforderungen, insbesondere der Hygieneverordnung (HyV), Systematische Rechtsammlung (SR) 817.024.1.

### Allgemeines

- Lage, Grösse, baulicher Zustand sowie die Ausstattung von Räumen, in denen Lebensmittel gelagert, verarbeitet und abgegeben werden, müssen dem Zweck des Betriebes entsprechen.
- Der Grundsatz der Trennung von rein/unrein ist strikte einzuhalten.
- Sämtliche Handwascheinrichtungen (Küche, Personal-WC) sind mit mischbarer Warm- und Kaltwasserzufuhr sowie mit Seifenspendern und Einweghandtüchern auszurüsten.
- Für leicht verderbliche und begrenzt haltbare Lebensmittel sind ausreichende vorschriftsgemässe Kühleinrichtungen (Kühltemperatur maximal 4 °C oder tiefer und für Tiefkühlprodukte mindestens -18 °C) mit geeigneten Temperaturmessgeräten erforderlich (Selbstkontrollpflicht!). Für Fischprodukte darf die Kühltemperatur maximal 2 °C betragen.
- Das Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, welche die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen verhindert (über 65 °C).
- Die Anpreisung unverpackter, genussfertiger Lebensmittel hat so zu erfolgen, dass kundenseitig die direkte Linie „Mund-Lebensmittel“ durch einen wirksamen Speischutz unterbrochen wird.
- Es müssen die nötigen Umkleieräume und Einrichtungen für die persönliche Hygiene vorhanden sein.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Toilettenräume dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Ausreichende Beleuchtung und Belüftung sind sicherzustellen.

### Küchen- und Ausgabebereich

- Die Wände und Böden sind mit harten, glatten und leicht abwaschbaren Belägen zu versehen. Die Wandbeläge werden bis zur Decke empfohlen.
- Die Decken haben Schmutzansammlungen, Kondensat, unerwünschter Schimmelbefall sowie ablösende Materialteichen möglichst zu vermeiden.
- Es sind ausreichende Arbeits- und Abstellflächen vorzusehen, die aus harten, glatten und leicht abwaschbaren Materialien beschaffen sind.
- Der Einbau von Einrichtungen und Apparaten hat so zu erfolgen, dass keine unzugänglichen Hohlräume entstehen und eine einwandfreie Reinigung des Bodens und der Wände möglich ist.
- Bei den Lüftungsfenstern sind feinmaschige Insektenschutzgitter einzubauen.
- Im Nassbereich werden siphonierte Bodenabläufe empfohlen.
- Fritteusen sind jeweils unter Luftabzughauben zu platzieren.
- Über sämtlichen Hitze und Dampf erzeugenden Geräten sind entsprechende Abzugseinrichtungen vorzusehen. Kondensflüssigkeiten müssen verhindert werden.

### Sanitäre Einrichtungen

- Zur Händereinigung: Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweghandpapier. Die Handwaschgelegenheit ist distanziert (mind. 50 cm) zu den übrigen Becken vorzusehen.
- Zur Geschirreinigung: Ein Doppeltrög oder Spültrög und Geschirrspüler (jeweils mit Kalt- und Warmwasser).
- Zur Produktreinigung: Bei Grundzubereitung (waschen, rüsten usw.) zusätzlich ein Doppelpelrüstbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss.



- Die Rückwände von Spül- und Waschbecken sind mit einem abwaschbaren Material auszustatten.

## Lager (Lebensmittellager)

- Die Wand- und Bodenbeläge müssen pflegeleicht sein.
- Eine ausreichende Belüftung und Beleuchtung ist sicher zu stellen.
- Bei den Lüftungsfenstern sind feinmaschige Insektenschutzgitter einzubauen.
- Zu Reinigungszwecken ist bei Lagergestellen die Bodenfreiheit einzuhalten.
- Holzeinrichtungen sind zu vermeiden.

## Abfälle

- Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung zu treffen.
- Es sind zweckentsprechende Behälter mit Geruchsverschluss aufzustellen. Abfälle sind nötigenfalls zu kühlen.

## Speisekarten (Verordnung betreffend Information über Lebensmittel, LIV, SR 817.022.16)

- Die Herkunft von Fleisch und Fisch ist schriftlich anzugeben.
- Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist gegebenenfalls der Hinweis „kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“ und/oder „kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein“ schriftlich anzubringen, wenn diese aus einem der entsprechenden Ländern stammt. Die Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung LDV; SR 916.51 und die LDV-Länderliste; SR 916.511 sind dazu zu beachten.
- Alkoholische Getränke dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche verboten ist. Spirituosen, Aperitifs und Alcopops dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden worauf ebenfalls schriftlich hinzuweisen ist.
- Die allergenen Zutaten sind bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln entweder schriftlich in geeigneter Form anzubringen oder es ist schriftlich gut sichtbar darauf hinzuweisen, dass diesbezügliche Informationen mündlich eingeholt werden können.

## Gesetze und Verordnungen

Gesetzes- und Verordnungstexte zum Lebensmittelgesetz finden Sie unter:

<https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/>

[/media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere Dokumente/Ueberblick Gesetzgebung.pdf](https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere_Dokumente/Ueberblick_Gesetzgebung.pdf)