



# Bauliche Anforderungen an Lebensmittelbetriebe

Gültig ab: 01.01.2022  
MD-00091, Version 02, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.zh.ch/kl](http://www.zh.ch/kl)

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist. Kontaminationen während und zwischen den Arbeitsgängen müssen vermieden werden. Die Anforderungen finden sich in der Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.1).

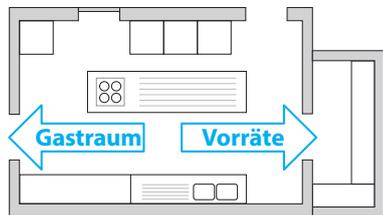
Zuständig für die Umsetzung ist die nach Lebensmittelrecht verantwortliche Person im Rahmen der Selbstkontrolle.

Die Einhaltung des Lebensmittelrechts wird im Rahmen der regelmässig stattfindenden risikobasierten Kontrollen durch das Lebensmittelinspektorat des Kantons Zürich geprüft. Dazu ist durch den Betrieb die Meldepflicht zu erfüllen.

In baulicher Hinsicht sind speziell folgende Punkte zu berücksichtigen:



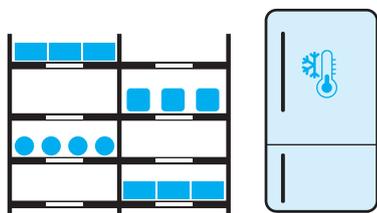
- Böden, Wände und Arbeitsflächen in allen Bereichen, in welchen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, haben zweckmässige nichttoxische, wasserdichte und für Arbeitsflächen glatte Oberflächen aufzuweisen, die leicht zu reinigen und abriebfest sind. An Wänden sind diese Flächen bis auf eine den Arbeitsvorgängen angemessene Höhe zu führen.
- Decken müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- Fenster und Türen müssen leicht zu reinigen sein. Entsprechend müssen sie glatte und wasserabstossende Oberflächen aufweisen.



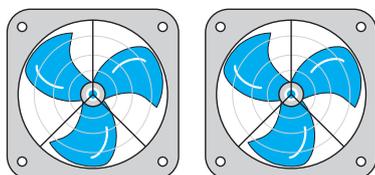
- Die räumliche Struktur muss die Trennung reiner und unreiner Arbeitsabläufe und Warenflüsse ermöglichen und gewährleisten können. Nebenräume müssen dem Betriebskonzept angepasst sein.



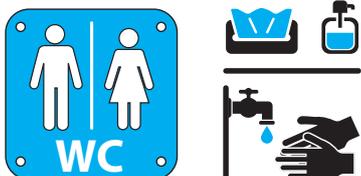
- Falls keine Spülmaschine vorhanden ist, muss ein Spülbecken mit Doppeltrog eingebaut werden. In Küchen, die nur über eine Wasserstelle verfügen, muss das Doppelbecken über einen schwenkbaren Wasserhahn verfügen.



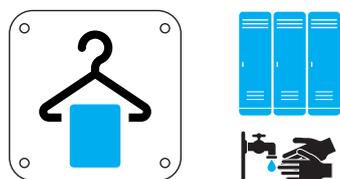
- Es müssen genügend Lagerbereiche eingeplant werden, sowohl für (tief-)gekühlte und ungekühlte Lebensmittel als auch für die getrennte Lagerung von Reinigungsmitteln und Abfällen.



- Es muss eine ausreichende Raumbelüftung vorhanden sein. Dies betrifft Verarbeitungs-, Lager- und Personalräume. Luftströme aus kontaminierten Bereichen (wie Toilettenräumen) in reine Bereiche sind verboten.



- Es müssen genügend Toiletten und Handwaschgelegenheiten zur Verfügung stehen. Waschbecken für die Handhygiene müssen eine Warm- und Kaltwasserzufuhr haben und mit Flüssigseife und Einweghandtüchern ausgestattet sein.
- Toilettenräume dürfen keinen direkten Zugang in Räume bieten, in welchen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Trennwände zwischen Toiletten und Garderobenbereichen müssen raumhoch geschlossen sein.



- Für die Mitarbeitenden ist eine Garderobenmöglichkeit mit Einrichtungen für die persönliche Hygiene (z.B. Handwaschgelegenheiten) vorzusehen.