Leitfaden für Bau, Renovation und Einrichtung von Produktionsräumen

1. Grundsätzliches

- Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Abgabe von Lebensmitteln hat in **sauber** und **instand gehaltenen Räumen** zu erfolgen.
- **Grösse** der **Räume** ist dem Produktionskonzept bzw. dem Sortiment anzupassen.
- Räume sind so zu konzipieren, dass die **unreinen Zonen** (Rüsterei, Abwascherei, Lager usw.) von den **reinen Zonen** (Küche, Produktion usw.) abgetrennt oder abgegrenzt sind.
- **Kreuzkontaminationen** sind zu vermeiden.
- Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren.
- Räume sind vor direkter **Sonneneinstrahlung** zu schützen.
- **Apparate, Geräte** und **Zubehörteile**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gut zugänglich sein und eine wirksame Reinigung zulassen.
- Anzahl **Kühl-** und **Tiefkühleinrichtungen** ist dem Sortiment anzupassen.

2. Ausstattung Produktionsräume und Lager

- **Fussböden, Wände** und **Decken** bestehen aus wasserundurchlässigem, wasserabstossendem, abriebfestem und leicht zu reinigendem und aus nicht toxischem Material (Rutschgefahr beachten). Geeignete Baustoffe sind Boden- und Wandfliessen, Kunstharzbeschichtungen oder Kunststoffverkleidungen (z.B. Panelen). Übergänge Boden-Wand sollen nach Möglichkeit abgerundet sein.
- **Bodenabläufe** und **Auffanggruben** für Schmutzwasser sind siphoniert und mit glatten, korrosionsfesten Materialien ausgekleidet. Die Fugen sind entsprechend dem Gebrauch zu wählen (hitzebeständig, säurebeständig usw.)
- **Wände** sind vorteilhaft bis zur Decke glatt, mindestens bis 1.8 m ab Boden. Defekte Fliessen sind zu ersetzen und Montagelöcher sauber auszukitten.
- **Decken** sind so gebaut, dass Schmutzansammlungen, Kondenswasser, Schimmelbefall oder das Ablösen von Materialteilchen verhindert wird. Rohbetondecken sind, ausser in Produktionsräumen, möglich.
- Bei **Fenstern** inkl. zu öffnende Oberlichter ist das Eindringen von Schmutz und Tieren zu vermeiden (z.B. Insektengitter).
- **Verbindungstüren** sollen als Pendeltüren mit einem Sichtfenster oder als Schiebetür mit automatischen Türschliessern eingerichtet sein. Durchgangsbreiten sollen 0.9 m nicht unterschreiten.
- Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen ist im ganzen Betrieb auf eine angemessene **Beleuchtung** zu achten. Die Beleuchtung ist ummantelt oder verfügt über splittergeschütztes Glas.
- **Reinigungsmittel** und **-geräte** sind getrennt von Lebensmitteln in dafür bestimmten Räumen und Schränken zu lagern.

3. Einrichtungen und Ausrüstungen

- Produktionsräume, Rüsterei usw. verfügen über **fliessendes Kalt-** und **Warmwasser**. Sie sind mit einem einfachen oder mit einem Doppelspültrog einzurichten.
- Office, Buffet usw. sind mit mindestens einem doppelteiligen **Spültrog** oder mit einem einteiligen Spültrog kombiniert mit einer gewerblichen Gläserspüleinrichtung auszurüsten.
- **Handwaschgelegenheiten** sind mit fest montierten Einwegpapier- und Seifenspendern und evtl. Spendern für die Händedesinfektion auszustatten.
- **Arbeitsflächen** und **Schränke** sind aus harten, glatten, leicht abwaschbaren, korrosionsbeständigen Materialien (vorzugsweise Chromstahl oder harter Kunststoff) beschaffen. Hohlräume sind zu vermeiden und Kantenübergänge mit Silikonfugen zu versehen.
- Für **Küchenabfälle** und Kehricht sind zweckentsprechende und gekennzeichnete Behälter mit Geruchsverschluss aufzustellen. Abfälle müssen ausserhalb von Lebensmittelräumen gelagert werden. In grösseren Betrieben sind zusätzliche Räume für Leergut und Abfälle vorzusehen. Für Abfälle bestimmte Räume müssen bei Bedarf gekühlt und entlüftet werden.
- Für die **Aufbewahrung** der **Reinigungsutensilien** sind geeignete Vorrichtungen zu installieren.

4. Belüftung

- Lebensmittelräume haben über eine **natürliche** oder **mechanische Belüftung** zu verfügen. Wärme- und dampferzeugende Geräte wie Fritteuse, Grill, Steamer, Pizzaofen oder Abwaschmaschine sind unter Lüftungsanlagen zu stellen.
- **Luftströmungen** aus unreinen Bereichen (z.B. Toilette, Gastraum) dürfen nicht in einen reinen Bereich (z.B. Küche, Produktion) geleitet werden.
- **Filter** müssen für die Reinigung leicht zugänglich sein.

5. Selbstbedienungsbuffet und Ausstellvitrinen

- **Selbstbedienungsbuffet**, **Ausstellvitrinen** usw. sind so beschaffen, dass Lebensmittel vor Verunreinigungen durch Konsumenten geschützt werden (Spuckschutz, Schutzblende, Bedienungsklappe usw.). Nötigenfalls ist eine Kühlung vorzusehen.
- Zur Selbstbedienung sind geeignete **Bedienungswerkzeuge** und **Verpackungsmaterialien** zur Verfügung zu stellen.

6. Garderoben und Toiletten

- Lebensmittelbetriebe haben über eine angemessenen Anzahl **Umkleideräume** und **Einrichtungen** zur **Pflege** der **persönlichen Hygiene** zu verfügen.
- Garderoben und Toiletten sind natürlich oder künstlich zu belüften und dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden.

Rechtliche Bestimmungen sowie weitere Merkblätter: www.kantlab.tg.ch

September 2020