



Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion  
Kantonales Laboratorium, Bereich Lebensmittelinspektorat  
+41 31 633 11 11  
info.kl@be.ch  
www.be.ch/kl

Merkblatt vom 1. Mai 2023

# Wasch- und Handwascheinrichtungen in Lebensmittelbetrieben

Lebensmittel müssen in einem Lebensmittelbetrieb hygienisch verarbeitet werden. Dazu tragen auch Wasch- und Handwascheinrichtungen bei, die auf die Prozesse im Betrieb zugeschnitten sind.















**Für jeden Lebensmittelbetrieb gilt:** In sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten) müssen Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss in genügender Anzahl angebracht werden.

Die Anforderungen an Wasch- und Handwascheinrichtungen im Detail variieren jedoch nach Betriebstyp. Sie richten sich nach dem Herstellungsprozess des (Speise-) Angebots.

**Betriebstyp bestimmen und in Tabelle auf Rückseite erfahren, welche Einrichtung nötig ist.**

Betriebstyp	Umschreibung
Betriebstyp 1	Arbeitet <b>ohne Prozesseinschränkungen</b> . Verarbeitet Produkte mit einem tiefen Grad an küchenfertigen Lebensmittel. Kann mit einem uneingeschränkten (Speise-) Angebot (Rüsten, Vorkochen, etc.) arbeiten. <a href="#">Mögliche Betriebe: grosse Gastronomie Betriebe, Spitäler, Altersheime etc.</a>
Betriebstyp 2	Arbeitet <b>mit Prozesseinschränkungen</b> (klare Trennung der Prozesse «rein/unrein», zeitliche Trennung der Arbeitsgänge). Verarbeitet Produkte mit einem tiefen Grad an küchenfertigen Lebensmittel. Speiseangebot wird mit Rüsten, Vorkochen hergestellt. <a href="#">Mögliche Betriebe: Restaurants, Wohnheime, Produktionsstätten, Personalrestaurants etc.</a>
Betriebstyp 3	Arbeitet <b>mit Prozesseinschränkungen</b> . Das <b>Rüsten</b> von Gemüse / Salaten / Früchte ist dabei <b>nicht möglich</b> . Daher müssen <b>küchenfertige Lebensmittel</b> verarbeitet werden. Dies bedeutet ein <b>leicht eingeschränktes (Speise-) Angebot</b> (Vorkochen jedoch möglich). <a href="#">Mögliche Betriebe: Restaurants, Wohnheime, Produktionsstätten, Personalrestaurants etc.</a>
Betriebstyp 4	Arbeitet <b>mit Prozesseinschränkungen</b> sowie <b>eingeschränkten (Speise-) Angebot</b> . Dabei ist das <b>Rüsten</b> von Gemüse / Salaten / Früchte <b>nicht möglich</b> . Es müssen <b>küchenfertige Lebensmittel</b> verarbeitet werden. Gilt auch für Bar und Buffets. <a href="#">Mögliche Betriebe: Take Away, Bar, Detailhandelsbetrieb oder kleiner Shop, kleine Kindertagesstätte etc. mit geringer Anzahl Essen/Tag, kleine Produktion (z.B. Sandwiches) oder selber aufgebackenes Brot.</a>
Betriebstyp 5	Arbeitet <b>mit Prozesseinschränkungen</b> sowie einem <b>sehr eingeschränkten (Speise-) Angebot</b> . Mit diesen Einrichtungen kann eine einfache Produktion, das Abwaschen und Händewaschen ermöglicht werden. <a href="#">Mögliche Betriebe: Shop mit Aufbackstation, Grossfamilien, Vereinslokal etc.</a>
Betriebstyp 6	<b>Betriebe ohne Produktion</b> , jedoch eine Theke <b>mit Offenverkauf</b> . <a href="#">Mögliche Betriebe: Verkaufsstellen von Bäckerei, Metzgereien, Käsereien etc.</a>

## Anforderungen zu Wasch- und Handwascheinrichtungen

		Beschreibung
<b>Betriebstyp 1</b>	   	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>1</sup>Doppelbecken zum Reinigen und Rüsten von Gemüse/Salat/Früchte</li> <li>– <sup>2</sup>Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen</li> <li>– <sup>3</sup>Abwaschmaschine und Vorspülbecken</li> <li>– <sup>4</sup>Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)</li> </ul>
<b>Betriebstyp 2</b>	  	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>5</sup>Doppelbecken zum Reinigen und Rüsten von Gemüse/Salat/Früchte kombiniert im Abwaschbereich mit oder ohne Abwaschmaschine</li> <li>– <sup>2</sup>Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen</li> <li>– <sup>4</sup>Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)</li> </ul>
<b>Betriebstyp 3</b>	  	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>3</sup>Abwaschmaschine mit Vorspülbecken</li> <li>– <sup>2</sup>Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen</li> <li>– <sup>4</sup>Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)</li> </ul>
<b>Betriebstyp 4</b>	 	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>3</sup>Abwaschmaschine mit Vorspülbecken</li> <li>– <sup>4</sup>Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)</li> </ul>
<b>Betriebstyp 5</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>6</sup>Doppelbecken, das für die einfache Produktion, Abwaschen sowie das Händewaschen genutzt werden kann.</li> </ul>
<b>Betriebstyp 6</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– <sup>4</sup>Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)</li> </ul>

**Gesetzliche Grundlagen:** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)  
Hygieneverordnung (HyV, SR 817.024.)

**Beachten Sie:** Die Vorgaben betreffen gängige Betriebsbeispiele. Eine vollständige Auflistung von möglichen Situationen ist nicht möglich. Die verschiedenen betrieblichen Situationen müssen immer im Einzelfall beurteilt werden.