



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 ohne Prozesseinschränkungen . Verarbeitet Produkte mit einem tiefen Grad an küchenfertigen Lebensmittel. Kann mit einem uneingeschränkten (Speise-) Angebot (Rüsten, Vorkochen, etc.) arbeiten. Mögliche Betriebe: grosse Gastronomie Betriebe, Spitäler, Altersheime etc.
Betriebstyp 2	Arbeitet mit Prozesseinschränkungen (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. Mögliche Betriebe: Restaurants, Wohnheime, Produktionsstätten, Personalrestaurants etc.
Betriebstyp 3	Arbeitet mit Prozesseinschränkungen . Das Rüsten von Gemüse / Salaten / Früchte ist dabei nicht möglich . Daher müssen küchenfertige Lebensmittel verarbeitet werden. Dies bedeutet ein leicht eingeschränktes (Speise-) Angebot (Vorkochen jedoch möglich). Mögliche Betriebe: Restaurants, Wohnheime, Produktionsstätten, Personalrestaurants etc.
Betriebstyp 4	Arbeitet mit Prozesseinschränkungen sowie eingeschränktem (Speise-) Angebot . Dabei ist das Rüsten von Gemüse / Salaten / Früchte nicht möglich . Es müssen küchenfertige Lebensmittel verarbeitet werden. Gilt auch für Bar und Buffets. 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.
Betriebstyp 5	Arbeitet mit Prozesseinschränkungen sowie einem sehr eingeschränkten (Speise-) Angebot . Mit diesen Einrichtungen kann eine einfache Produktion, das Abwaschen und Händewaschen ermöglicht werden. Mögliche Betriebe: Shop mit Aufbackstation, Grossfamilien, Vereinslokal etc.
Betriebstyp 6	Betriebe ohne Produktion , jedoch eine Theke mit Offenverkauf . Mögliche Betriebe: Verkaufsstellen von Bäckerei, Metzgereien, Käsereien etc.

Anforderungen zu Wasch- und Handwascheinrichtungen

		Beschreibung
Betriebstyp 1		
 		– ¹ Doppelbecken zum Reinigen und Rülen von Gemüse/Salat/Früchte
		– ² Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen
		– ³ Abwaschmaschine und Vorspülbecken
		– ⁴ Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)
Betriebstyp 2		
		– ⁵ Doppelbecken zum Reinigen und Rülen von Gemüse/Salat/Früchte kombiniert im Abwaschbereich mit oder ohne Abwaschmaschine
		– ² Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen
		– ⁴ Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)
Betriebstyp 3		
		– ³ Abwaschmaschine mit Vorspülbecken
		– ² Produktionsbecken zur Entnahme von Trinkwasser für die Produktion, Abgiessen und Abkühlen von Speisen
		– ⁴ Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)
Betriebstyp 4		
		– ³ Abwaschmaschine mit Vorspülbecken
		– ⁴ Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)
Betriebstyp 5		
		– ⁶ Doppelbecken, das für die einfache Produktion, Abwaschen sowie das Händewaschen genutzt werden kann.
Betriebstyp 6		
		– ⁴ Handwaschbecken mit fliessend Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Flüssigseife und Einweghandtücher in sämtlichen Bereichen (inkl. Toiletten)

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.