Richtlinien für den Bau und die Einrichtung von öffentlichen Gaststätten

vom 11.12.2012 (Fassung in Kraft getreten am 01.01.2013)

Der Staatsrat des Kantons Freiburg

gestützt auf das Gesetz vom 24. September 1991 über die öffentlichen Gaststätten (ÖGG) und das dazugehörige Ausführungsreglement vom 16. November 1992 (ÖGR);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG);

gestützt auf die eidgenössische Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005 (LGV);

gestützt auf die Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005 (HyV);

gestützt auf das Gesetz über die Lebensmittelsicherheit vom 13. Juni 2007;

gestützt auf das Bundesgesetz vom 13. März 1964 über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz, ArG);

gestützt auf die eidgenössische Verordnung 3 vom 18. August 1993 zum Arbeitsgesetz (Gesundheitsvorsorge, ArGV 3);

gestützt auf das Raumplanungs- und Baugesetz vom 2. Dezember 2008 (RPBG) und das dazugehörige Ausführungsreglement vom 1. Dezember 2009 (RPBR);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 7. Oktober 1983 über den Umweltschutz (USG);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 24. Januar 1991 über den Schutz der Gewässer (GSchG);

gestützt auf die eidgenössische Gewässerschutzverordnung vom 28. Oktober 1998 (GSchV);

gestützt auf das Gewässergesetz vom 18. Dezember 2009 (GewG);

gestützt auf das Gewässerreglement vom 21. Juni 2011 (GewR);

gestützt auf die eidgenössische Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung vom 18. Mai 2005 (ChemRRV);

gestützt auf die eidgenössische Lärmschutz-Verordnung vom 15. Dezember 1986 (LSV);

gestützt auf die eidgenössische Verordnung vom 28. Februar 2007 über den Schutz des Publikums vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen (Schall- und Laserverordnung, SLV);

gestützt auf die Ausführungsverordnung vom 17. März 2009 zur Lärmschutz-Verordnung des Bundes (AVLSV);

gestützt auf die Vollzugshilfe zum Lärm von Gaststätten von Cercle Bruit Schweiz;

gestützt auf die SIA-Norm 181;

gestützt auf die eidgenössische Luftreinhalte-Verordnung vom 16. Dezember 1985 (LRV);

gestützt auf das Energiegesetz vom 9. Juni 2000 (EnG) und die Energieverordnung vom 5. März 2001 (EnR);

in Erwägung:

Diese Richtlinien konkretisieren verschiedene Vorschriften eidgenössischer und kantonaler Gesetze, die vom Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW), dem Amt für den Arbeitsmarkt (AMA), dem Bau- und Raumplanungsamt (BRPA), dem Amt für Umwelt (AfU) und dem Amt für Energie (AfE) angewendet werden.

Sie wurden erarbeitet, um den zuständigen Dienststellen die Beurteilung der Baupläne von öffentlichen Gaststätten zu erleichtern.

Sie stehen auch Architekten und Bauleitern bei der Planung neuer oder beim Umbau bestehender Gaststätten zur Verfügung.

Auf Antrag der Sicherheits- und Justizdirektion, der Direktion der Institutionen, der Land- und Forstwirtschaft, der Volkswirtschaftsdirektion und der Raumplanungs-, Umwelt- und Baudirektion,

beschliesst:

1. KAPITEL

Massnahmen im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung

1. Allgemeine Bestimmungen

Die materiellen Anforderungen an die Lebensmittel fallen ausschliesslich unter die eidgenössische Gesetzgebung. Diese hat namentlich zum Ziel, die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen,

welche die Gesundheit gefährden können, und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen.

2. Allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittelbetriebe

[1] Lebensmittelbetriebe müssen namentlich die Anforderungen des Lebensmittelgesetzes (LMG) sowie der Hygieneverordnung (HyV) erfüllen. Diese Anforderungen betreffen sowohl die Räume als auch die Ausrüstung, Vorrichtungen zum Waschen, sanitäre Einrichtungen, die Belüftung, nicht ortsfeste oder provisorische Einrichtungen, Garderoben, die Abfallentsorgung, die Lagerung der Reinigungs-/Desinfektionsprodukte, die Wasserversorgung, die Personenhygiene, die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene.

[2] Die Räume für die Produktion, Lagerung, Kühlung und Tiefgefrierung müssen genügend gross sein, damit Kontaminationen vermieden und Ordnung und Sauberkeit gewährleistet werden können. Sie müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist. Ausserdem muss der Zugang von Personen zu den Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, geregelt oder sogar kontrolliert werden können.

3. Baupläne und ergänzende Informationen

[1] Die Baupläne müssen detailliert sein und namentlich die Anordnung der Räume, Ausrüstungen, Waschvorrichtungen (Spülbecken) und Lavabos (Handwäsche), Abflüsse, Belüftungssysteme, sanitären Einrichtungen, Kühl- und Tiefkühlräume, Garderoben, Vorrichtungen für Abfälle und deren Entsorgung, die Vorrichtungen zum Spülen des Geschirrs und der Werkzeuge sowie deren Standort, die Räume/Abteile für die Aufbewahrung der Reinigungs- und Desinfektionsmittel angeben.

[2] Zusammen mit den Bauplänen des Lebensmittelbetriebes muss mitgeteilt werden, welche Aktivitäten in den Räumen vorgesehen sind (Art der Lebensmittel [Lager], angebotene Leistungen); ausserdem müssen der vorgesehene Personalbestand und eine Schätzung des Produktions- und Lagervolumens (Grösse der Einrichtungen und Ausrüstungen) angegeben werden.

[3] Die Organisation der Räume muss das Einbahnstrassenprinzip befolgen.

[4] Der Personen- und Warenfluss (Ankunft, Lagerung) muss genau festgelegt werden, sodass das Risiko von Kreuzkontaminationen beurteilt werden kann.

4. Genauere Angaben zu bestimmten Elementen

Die Räume müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen sowie übermässige Erhitzung (Sonnenstrahlen, Ausrüstung) vermieden werden. Die Anforderungen sind in der HyV festgelegt. Einige dieser Bestimmungen werden nachfolgend übernommen oder näher ausgeführt.

4.1. Böden

Die Bodenbeläge müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Das Abflusssystem muss über einen Siphon verfügen und so konzipiert sein, dass jegliche Kontaminierung von Lebensmitteln vermieden werden kann.

4.2. Wandflächen

Die Wandflächen müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Sie müssen bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Sie müssen so konzipiert sein, dass jegliche Schmutzansammlung vermieden wird (abgerundete Ecken).

4.3. Decken

Decken und heruntergehängte Deckenverkleidungen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.

4.4. Fenster

Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

4.5. Türen

Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen glatte und wasserabstossende Oberflächen haben.

4.6. Flächen

Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.

4.7. Beleuchtung

Die gesamte Gaststätte muss ausreichend natürlich oder künstlich beleuchtet sein (s. Art. 15 ArGV 3).

4.8. Vorrichtungen zum Waschen der Hände, von Werkzeugen und Lebensmitteln

[1] Waschen der Hände: In den Bereichen, in denen Lebensmittel vorbereitet (z. B. Küche) und serviert werden (z. B. Buffet), sowie auf den Toiletten müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein, die ausschliesslich dem Händewaschen vorbehalten sind. Diese Handhygienestellen müssen mit einem Mischhahn mit Warm- und Kaltwasseranschluss ausgestattet sein (wenn möglich mit berührungsloser Bedienung), und es muss Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein (fest installierte Papierspender für Einweghandtücher und Flüssigseifenspender für die Hände).

[2] Waschen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen: Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfrei und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Die Reinigung von Geschirr, Besteck und Geräten usw. erfordert eine Vorrichtung mit einem Doppelspülbecken oder mit einem Einzelspülbecken und einer Geschirrwaschmaschine.

[3] Waschen von Lebensmitteln: Werden Lebensmittel gewaschen, so muss eine geeignete Vorrichtung mit Zufuhr von warmem oder kaltem Trinkwasser (je nach Bedarf) vorhanden sein, die diesem Zweck vorbehalten ist. Um jegliche Kontamination zu vermeiden, darf diese Vorrichtung weder mit einer Handhygienestelle (Abs. 1) noch mit einer Spüle (Abs. 2) kombiniert werden. Die Trennung sauber/verunreinigt muss jederzeit gewährleistet werden können.

4.9. Toiletten

[1] In Lebensmittelbetrieben müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Diese dürfen nicht direkt in die Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (Schleuse [2 Türen] obligatorisch).

[2] Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine natürliche oder künstliche Belüftung verfügen. Es dürfen keine Luftströmungen von den Toiletten in Richtung anderer Räume (Küche, Buffet) ausgehen.

4.10. Belüftung

[1] Die Bereiche von Lebensmittelbetrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichend natürlich oder künstlich belüftet sein. Sind wärme- und dampferzeugende Geräte vorhanden (Fritteuse, Grill, Steamer), so müssen diese mit einer Dampfabzugshaube versehen sein, die die Ableitung der geruchsbelasteten Luft und der Wärme gewährleistet.

[2] Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen sauberen Bereich müssen vermieden werden.

[3] Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

4.11. Ausrüstungen

Für Gefässe, Geräte, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten folgende Vorschriften:

a) Sie müssen so gebaut und beschaffen sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

b) Sie müssen so installiert sein, dass sie und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

c) Sie müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein.

4.12. Abfälle

[1] Lebensmittelabfälle, ungeniessbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so schnell wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden.

[2] Sie müssen in verschliessbaren Behältern gelagert werden. Diese müssen geeignet sein, einwandfrei in Stand gehalten werden sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

[3] Die Lebensmittelabfälle, ungeniessbaren Nebenerzeugnisse und anderen Abfälle müssen in geeigneter Weise zwischengelagert und entsorgt werden.

[4] Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Parasiten gehalten werden können. Sie müssen nötigenfalls gekühlt werden.

[5] Abfälle müssen hygienisch einwandfrei entsorgt werden. Sie dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

4.13. Wasserversorgung

In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen. Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, muss separat geleitet und als solches gekennzeichnet werden. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung bestehen, noch darf das Brauchwasser in diese Leitung zurückfliessen können.

4.14. Rohstoffe, Zutaten und Lebensmittel

[1] Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel müssen von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufbewahrt werden. Bei der Verarbeitung und Zubereitung (Waschen, Rüsten) müssen zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen getroffen werden.

[2] Rohstoffe und Zutaten, die in einem Lebensmittelbetrieb vorrätig gehalten werden, müssen so gelagert werden, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und der Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

[3] Lebensmittel müssen bei der Herstellung, der Verarbeitung, der Behandlung, der Lagerung, der Verpackung, der Abgabe und beim Transport vor Kontaminationen geschützt werden, welche sie genussuntauglich machen.

4.15. Personenhygiene

Lebensmittelbetriebe müssen für ihre Angestellten über die nötigen Umkleideräume und über Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen.

4.16. Selbstbedienung

[1] Selbstbedienungsvitrinen, -buffets und -einrichtungen müssen so konzipiert, genutzt und in Stand gehalten werden, dass Kontaminationen und schädliche Einwirkungen (aerogene Kontamination) für die Lebensmittel vermieden werden.

[2] Beim Offenangebot von Lebensmitteln (unverpackt) müssen die Einrichtungen ausserdem mit einem Schutz (Spuckschutz) versehen werden.

2. KAPITEL

Massnahmen im Bereich der Verordnung über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten und des eidgenössischen Arbeitsgesetzes

1. Allgemeine Bestimmungen

Die Vorschriften des eidgenössischen Arbeitsgesetzes (ArG) und der dazugehörigen Verordnungen, insbesondere der Verordnung 3 zur Hygiene und Gesundheitsvorsorge (ArGV 3), bleiben vorbehalten.

2. Besondere Bestimmungen

2.1. Beleuchtung und Sicht ins Freie

Die Arbeitsräume müssen natürlich beleuchtet sein, und alle Arbeitsplätze müssen Sicht ins Freie gewähren.

2.2. Sanitärräume

In der Nähe der Arbeitsplätze müssen ausreichend für Männer und Frauen getrennte Sanitärräume (Toiletten, Garderoben) zur Verfügung gestellt werden. Die Toiletten werden gesondert von den öffentlich zugänglichen Toiletten eingerichtet und sind den Angestellten vorbehalten. Alle sanitären Einrichtungen müssen in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

3. KAPITEL

Massnahmen im Bereich der Baugesetzgebung

1. Zugangserleichterungen und Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen

Beim Bau, Umbau oder bei einer Nutzungsänderung der öffentlichen Gaststätten müssen behindertengerechte Zugänge und Einrichtungen vorgesehen werden, die den geltenden Gesetzesbestimmungen entsprechen (Art. 129 RPBG und Art. 74 RPBR).

2. Gaststuben (Ausschankraum/Speisesaal)

2.1. Rauminhalt, Höhe und Nutzungsindex

[1] Räume, die für den Aufenthalt und die Bewirtung der Gäste bestimmt sind, müssen eine Mindesthöhe im Licht von 2,70 m und einen spezifischen Luftraum von mindestens 3 m^3 pro Sitzplatz aufweisen.

[2] Beim Umbau von bestehenden Gaststätten, die wenig Platz zur Verfügung haben und wo es nachweislich unmöglich ist, solchen Anforderungen zu genügen, können aufgrund eines Gutachtens des BRPA Abweichungen von diesen Normen bewilligt werden.

2.2. Bodenbeläge, Wände und Decken

[1] Als Bodenbeläge müssen leicht zu reinigende Materialien verwendet werden. Ausserdem müssen die Fussböden von nicht unterkellerten Räumen mit einer Wärmeisolierung versehen werden.

[2] Die Wände und Decken müssen wärme- und feuchtigkeitsisoliert und leicht sauber zu halten sein.

2.3. Tische, Stühle und Durchgangsbreiten

[1] Die Hauptdurchgänge müssen mindestens 1 Meter und Nebendurchgänge mindestens 0,80 m breit sein.

[2] Der Abstand zwischen Tischen, an deren Längsseiten Stühle für vier oder mehr Personen aufgestellt sind, muss mindestens 1,30 m betragen. Bei Sitzbänken für zwei oder mehr Personen muss der Abstand zwischen Tisch und Lehne mindestens 0,45 m betragen.

[3] Der Abstand zwischen in Längsrichtung aufgereihten Tischen muss mindestens 0,45 m betragen, sofern sich weder Stühle noch Serviertische dazwischen befinden.

[4] Der Abstand zwischen der Wand und einem in Längsrichtung davor aufgestellten Tisch mit Stühlen muss mindestens 0,85 m betragen.

2.4. Belüftung und Fenster

Die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, muss mindestens 5 % der Bodenfläche betragen. Wo eine den geltenden Vorschriften entsprechende Klimaanlage vorhanden ist, kann eine kleinere Fensterfläche zugelassen werden.

3. Buffetanlagen: Masse und Durchgangsbreite

[1] Die Grösse der Buffetanlage richtet sich nach Umfang und Art des Betriebes. Das Buffet muss in der Regel im Hauptausschankraum aufgestellt werden; es muss zweckmässig eingerichtet sein.

[2] Der Arbeitsplatz am Buffet muss in der Regel 1,10 m, mindestens jedoch 0,90 m breit sein.

4. Küche

4.1. Grösse

Die Räume müssen mindestens 2,50 m hoch sein. Die Durchgangsbreite muss in der Regel 1,10 m, mindestens jedoch 0,90 m betragen.

4.2. Belüftung und Fenster

Die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, muss mindestens 10 % der Bodenfläche betragen. Wenn eine den SIA-Normen entsprechende Installation für Be- und Entlüftung vorhanden ist, ist eine kleinere Fensterfläche zulässig.

5. WC-Anlagen für Gäste

5.1. Anzahl

[1] Der Bedarf an WC-Anlagen muss nach der Anzahl der Sitzplätze der jeweiligen Gaststätte berechnet werden. Es gelten folgende Mindestanforderungen:

Gesamtkapazität	**Damen**	**Herren**
Bis zu 12 Plätze	1 rollstuhlgängiges WC für Damen und Herren + 1 Lavabo	
13–30 Plätze	1 WC + l Lavabo	1 WC+ l Lavabo

Gesamtkapazität	Damen	Herren
31–60 Plätze	2 WC + 1 Lavabo	1 WC + 1 Pissoir + 1 Lavabo
13–60 Plätze	1 WC muss rollstuhlgängig sein	
61–90 Plätze	3 WC + 1 Lavabo 1 WC muss rollstuhlgängig sein	1 WC + 2 Pissoirs + 1 Lavabo 1 WC muss rollstuhlgängig sein
mehr als 91 Plätze	zu bestimmen	zu bestimmen

[2] Beim Umbau von bestehenden Gaststätten, wo der Platz beschränkt und es nachweisbar unmöglich ist, diesen Anforderungen zu genügen, können aufgrund eines Gutachtens der angehörten Organe Abweichungen von diesen Vorschriften bewilligt werden.

5.2. Masse und Ausstattung

Die oben erwähnten Räumlichkeiten müssen mindestens 2,30 m hoch sein. Die einzelnen WC-Kabinen müssen je eine Grundfläche von mindestens 1,5 m^2 oder, sofern die Türen nach aussen aufgehen, eine Grösse von mindestens 125 × 85 (cm) aufweisen. Die Durchgangsbreite zwischen zwei gegenüberliegenden Pissoirs muss mindestens 1,40 m, der Achsabstand bei mehreren nebeneinander angeordneten Pissoirs mindestens 0,70 m betragen.

5.3. Belüftung und Fenster

[1] Bei WC-Anlagen muss die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, mindestens 10 % der Bodenfläche betragen. Es müssen Kippfenster aus undurchsichtigem Glas vorgesehen werden.

[2] Bei fensterlosen Räumlichkeiten oder bei zu geringer Fensterfläche ist eine den SIA-Normen entsprechende Belüftung erforderlich.

4. KAPITEL

Massnahmen im Bereich der Umweltschutzgesetzgebung

1. Gewässerschutz und Abfälle

[1] Eine Abwasservorbehandlung des Wasch- und Reinigungsabwassers ist für alle öffentlichen Gaststätten mit einer Küche, in der warme Mahlzeiten

zubereitet werden, obligatorisch. Die Abwässer aus Küche und Waschvorrichtungen müssen vor ihrer Einleitung ins kommunale Abwassernetz über ein Setzbecken und einen Fettabscheider mit nachgeschaltetem Kontrollschacht geleitet werden.

2 Die Vollzugshilfe «Entsorgung und Behandlung der Abwässer von Grossküchen» (AfU, Mai 2009) gilt insbesondere für Gaststätten, die über eine Grossküche verfügen. Die Abfallbewirtschaftung wird darin ebenfalls behandelt (Dokument kann heruntergeladen werden unter http://www.fr.ch/sen/files/pdf2/kueche.pdf).

2. Lärmschutz

2.1. Beschallungsanlagen

1 In Anwendung von Artikel 5 SLV darf der durchschnittliche Schallpegel nicht über 93 dB (A) liegen; Absatz 4 bleibt vorbehalten. Die Messbedingungen, namentlich der Ort und die Dauer der Messung, entsprechen den in der SLV festgelegten Bedingungen.

2 Kann die verbreitete Musik zu negativen Schalleinwirkungen führen, die empfindliche Räume inner- oder ausserhalb des Gebäudes beeinträchtigen, so wird die Lautstärke der Musik strenger beschränkt. Die Entscheidbehörde kann die Anbringung eines programmierbaren Lautstärkenbegrenzers fordern.

3 Die Beschallungsanlage muss so disponiert und dimensioniert werden, dass erhebliche Überschreitungen (mehr als 5 dB) des massgebenden Schallpegels unmöglich sind.

4 Falls eine Ad-hoc-Bewilligung vorliegt und gemäss den Artikeln 6 und 7 SLV Musik mit einem Schallpegel über 93 dB (A) verbreitet wird, kann die Anlage entsprechend ausgelegt werden. In diesem Fall muss ein programmierbarer Lautstärkenbegrenzer eingebaut werden, damit die Bedingungen der Bewilligung eingehalten werden.

2.2. Beschränkung von negativen Schalleinwirkungen

1 Gemäss dem Vorsorgeprinzip muss jede (technisch und finanziell machbare) Massnahme ergriffen werden, die für die Verringerung der Lärmimmissionen geeignet und vertretbar ist.

2 Der Betrieb der Gaststätte darf keine negativen Schalleinwirkungen erzeugen, die das Wohlbefinden der Nachbarn beeinträchtigen könnten.

3 Die technischen Anlagen werden gemäss Anhang 6 LSV beurteilt. Für bestehende Anlagen (deren Betrieb vor dem 1. Januar 1985 bewilligt wurde) gelten die Immissionsgrenzwerte. Für neue Elemente dürfen die

strengeren Planungswerte nicht überschritten werden. Für festkörpergeleiteten Schall gilt die Norm der SIA.

4 Besondere Aufmerksamkeit muss den Anlagen mit Nachtbetrieb (von 19.00 Uhr bis 07.00 Uhr, gemäss Anhang 6 LSV) gewidmet werden.

5 Für den Betrieb von Gaststätten gelten die Bestimmungen der Vollzugshilfe zum Lärm von Gaststätten.

6 Die Isolation von Trennelementen – wie Böden, Fassaden – ist gemäss der SIA-Norm 181 dem Schallpegel und der Sensibilität der potenziell belasteten Räume anzupassen.

7 Wo dies nicht genügt, müssen zusätzliche – meistens sehr kostspielige – Isolationsmassnahmen ergriffen oder der Lärmpegel herabgesetzt werden. In Extremfällen – bei sehr schlechter Schallisolation – kann die Verbreitung von Musik untersagt werden.

8 In kritischen Fällen wird die Erstellung einer Lärmstudie gefordert, die die Einhaltung der geltenden Normen nachzuweisen vermag.

9 Der Betriebsführer trifft im Hinblick auf die Kundschaft, die ausserhalb des Gebäudes parkiert, alle notwendigen Vorkehrungen – namentlich angemessene Information –, um die Ruhe der Nachbarschaft zu gewährleisten.

3. Luftreinhaltung

3.1. Lüftungsanlagen

1 Geruchsbelastete Luft (Küche, Gaststube) muss vertikal nach oben über das Dach abgeleitet werden. Die Höhe des Entlüftungskanals muss nach den «Richtlinien über die minimale Höhe von Kaminen auf Dächern» des Bundesamtes für Umwelt (BAFU) bestimmt werden. Sofern der Schutz vor Geruchsbelästigungen gewährleistet ist, können auch andere technische Lösungen in Betracht gezogen werden.

2 Gemäss Artikel 6 LRV müssen Emissionen möglichst nahe am Ort ihrer Entstehung möglichst vollständig erfasst und so abgeleitet werden, dass keine übermässigen Immissionen entstehen.

3.2. Kühlanlagen

1 Das Einrichten von Apparaten und Anlagen mit Kältemitteln, die ozonschichtabbauende Stoffe enthalten, darunter vollständig halogenierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW) und teilweise halogenierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe (H-FCKW), ist verboten.

[2] Das Erstellen von stationären Anlagen mit mehr als 3 kg in der Luft stabilen Kältemitteln ist bewilligungspflichtig. Die Bewilligung kann über die Plattform zur elektronischen Bewilligung von Kältemittelanlagen erteilt werden: http://www.pebka.ch/.

[3] Die Inhaberinnen der Anlage müssen regelmässig die Dichtigkeit der Anlagen überprüfen und dafür sorgen, dass ein Wartungsheft geführt wird.

5. KAPITEL

Massnahmen im Bereich der Energiegesetzgebung

1. Allgemeine Bestimmungen

Die materiellen Anforderungen an die Gebäudetechnik unterstehen namentlich der kantonalen Gesetzgebung im Energiebereich und den einschlägigen SIA-Normen. Diese setzen die Priorität einer effizienten Energienutzung.

2. Lüftungsanlagen

[1] Lüftungsanlagen mit Aussenluft und Fortluft müssen mit einer Wärmerückgewinnung ausgerüstet werden.

[2] Einfache Abluftanlagen von beheizten Räumen müssen im Sinne der geltenden Gesetzesbestimmungen entweder mit einer kontrollierten Zuführung der Ersatzluft und einer Wärmerückgewinnung oder einer Nutzung der Wärme der Abluft ausgerüstet werden.

[3] Bei lüftungstechnischen Anlagen für Räume oder Raumgruppen mit wesentlich abweichenden Nutzungen müssen Einrichtungen installiert werden, die einen individuellen Betrieb ermöglichen.

[4] Die Auslegungsgrundlagen nach den geltenden Gesetzesbestimmungen und Normen bleiben vorbehalten.

3. Kälteanlagen und Kühlräume

[1] Kälteanlagen müssen grundsätzlich mit einer Wärmerückgewinnung ausgerüstet werden.

[2] Kühl- oder Tiefkühlräume, die auf weniger als 8° C gekühlt werden, müssen die Anforderungen an den Wärmeschutz nicht erfüllen.

[3] Die Auslegungsgrundlagen nach den geltenden Gesetzesbestimmungen und Normen bleiben vorbehalten.

4. Warmwassererzeugung

[1] Wassererwärmer müssen für eine Betriebstemperatur von maximal 60° C ausgelegt werden. Aus betrieblichen oder Hygienegründen können Ausnahmen vorgesehen werden.

[2] Der Neueinbau einer direkt-elektrischen Erwärmung des Brauchwassers ist grundsätzlich nicht erlaubt.

[3] Wassererwärmer, Warmwasser- und Wärmespeicher und das Verteilsystem müssen über eine Wärmedämmung gemäss den geltenden Gesetzesbestimmungen verfügen.

[4] Die Auslegungsgrundlagen nach den geltenden Gesetzesbestimmungen und Normen bleiben vorbehalten.

5. Heizungen im Freien

[1] Einrichtungen zur Beheizung von Terrassen sind im Sinne der Bestimmungen der Energiegesetzgebung nicht erlaubt.

[2] Alle Gesuche zum ausserordentlichen und punktuellen Betrieb einer solchen Heizungseinrichtung, zum Beispiel für eine besondere Veranstaltung von begrenzter Dauer, müssen dem Oberamt zum Entscheid vorgelegt werden.

6. KAPITEL

Anwendung und Kontrolle

[1] Die allgemeine Anwendung und die Kontrolle über die Einhaltung der oben aufgezählten Vorschriften obliegen den verschiedenen betroffenen Dienststellen, soweit nicht eine andere Behörde für zuständig erklärt worden ist.

[2] Das LSVW kontrolliert mit seinen Lebensmittelinspektoren und -kontrolleuren namentlich, ob die Räume, Einrichtungen, Ausrüstungen den Bestimmungen des Lebensmittelrechts entsprechen (Zustand, Planung, Unterhalt).

[3] Das AMA verfolgt namentlich das Ziel, die Urheber von Projekten für öffentliche Gaststätten auf die Vorschriften im Bereich der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz aufmerksam zu machen.

[4] Das BRPA ist namentlich zuständig für Fragen betreffend den Rauminhalt, die Höhe und den Nutzungsindex von Gaststuben (Kap. 3, Abschnitt 2, Pkt. 2.1), die Fläche von Fenstern, die geöffnet werden können (Kap. 3, Abschnitt 2, Pkt. 2.4) sowie die Toiletten für die Gäste (Kap. 3, Abschnitt 5).

[5] Das AfU überprüft, ob das Projekt für eine öffentliche Gaststätte mit der Gesetzgebung über den Gewässerschutz, über die Lufthygiene und die Lärmbekämpfung vereinbar ist.

[6] Das AfE überprüft, ob das Projekt für eine öffentliche Gaststätte mit der Energiegesetzgebung vereinbar ist.

7. KAPITEL

Schlussbestimmungen

[1] Die Richtlinien vom 28. November 1997 für den Bau und die Einrichtung von öffentlichen Gaststätten (SGF 952.171) werden aufgehoben.

[2] Diese Richtlinien treten am 1. Januar 2013 in Kraft.

Änderungstabelle – Nach Beschlussdatum

Beschluss	Berührtes Element	Änderungstyp	Inkrafttreten	Quelle (ASF seit 2002)
11.12.2012	Erlass	Grunderlass	01.01.2013	2012_127

Änderungstabelle – Nach Artikel

Berührtes Element	Änderungstyp	Beschluss	Inkrafttreten	Quelle (ASF seit 2002)
Erlass	Grunderlass	11.12.2012	01.01.2013	2012_127