

Infoblatt zum Gesuch für das Betreiben eines Fumoirs

(Zusätzliche Auflagen für Shisha Bars und Lounges ab Seite 2)

Im Kanton Solothurn sind **Fumoirs in Gastronomiebetrieben bewilligungspflichtig**. Wahrheitsgetreu ausgefüllte und unterschriebene Gesuchsformulare sind zusammen mit massstabgetreuen Plänen und der aktuellen Patenturkunde an die Lebensmittelkontrolle zu richten. Bei jedem Patentinhaberwechsel muss ein neues Gesuch gestellt werden.

Gemäss kantonalem Gebührentarif (§ 41 Abs. 2 lit. c) betragen die Gebühren für die Erteilung einer Bewilligung zum Betreiben eines Fumoirs CHF 50 – 250.–.

Gerne informieren wir Sie über die wichtigsten Punkte, die Sie beim Planen bzw. Betreiben eines Fumoirs beachten müssen (siehe auch Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen und Gesuchsformular).

Fumoirs sind so anzulegen, dass sie vom Nichtraucherbereich als feste Anlagen baulich abgetrennt sind. Der Hauptausschankraum eines Betriebes (Gaststube) darf nicht als Fumoir genutzt werden. Innerhalb des Hauptausschankraumes darf aber der kleinere Teil als Fumoir abgetrennt werden. Es gibt somit zwei Möglichkeiten, ein Fumoir einzurichten:

- im Nebenraum (ganzer Nebenraum oder Teil davon abgetrennt)
- im Hauptausschankraum durch eine bauliche Abtrennung und selbsttätig schliessende Türen (gut abgedichtete Glaswände und Glastüren sind erlaubt, nicht aber Faltschleusen).

Der Zugang zu den rauchfreien Räumen sowie zu den sanitären Anlagen darf nicht über das Fumoir erfolgen. Die Fläche des Fumoirs darf nicht grösser sein als ein Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume (d. h. ohne Verkehrsflächen und Toiletten). Fumoirs müssen gut sichtbar als Raucherraum gekennzeichnet sein (Beschriftung und/oder Piktogramm).

Weil grundsätzlich in allen Bereichen der Gastronomie ein Rauchverbot gilt, dürfen die Gäste im Nichtraucherbereich bezüglich Einrichtung, Angebot, Service etc. nicht diskriminiert werden (z. B. nur Fumoir bedient, tiefere Preise im Fumoir, nur Fumoir beheizt etc.). Das Fumoir darf nur geöffnet sein, wenn gleichzeitig auch der Nichtraucherbereich offen ist.

Für die Beantwortung von Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Zusätzliche Auflagen für Shisha-Bars und Shisha-Lounges

Für die Zubereitung und Abgabe von Shishas gibt es zahlreiche weitere Auflagen aus unterschiedlichen Gesetzgebungen zu beachten:

Lebensmittelgesetz

- Keine Zubereitung von Shishas oder Kohle in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Keine Reinigung und Desinfektion von Shisha-Zubehör in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
- Kein Transport von brennender Kohle durch Räumlichkeiten, in welchen mit Lebensmitteln umgegangen wird oder solche gelagert werden

Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen

- Alle Bedingungen / Auflagen für «normale Fumoirs» gelten auch für Shisha Bars / Lounges
- Kein Transport von brennender / glühender Kohle durch den Nichtraucherbereich

Gebäudeversicherung / Brandschutz www.bsvonline.ch

Solothurnische Gebäudeversicherung, Abteilung Prävention, Baselstrasse 40, Postfach, 4502 Solothurn, 032 627 97 40, brandschutz@sgvso.ch

Der Zubereitungssofen und die für dessen Betrieb benötigte Abgasanlage gelten als wärmetechnische Anlagen. Wir verweisen auf die entsprechende VKF-Brandschutzrichtlinie 24-15.

Der Zubereitungssofen, die in Betrieb stehenden Shishas- / Wasserpfeifen und die Entsorgungsbhältnisse sind auf stand- und feuerfeste Unterlagen zu stellen. Zu allen brennbaren Materialien sind ausreichende Sicherheitsabstände einzuhalten.

Die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Shisha- bzw. Wasserpfeifen anfallenden Verbrennungsrückstände dürfen nur in dafür vorgesehenen und geeigneten nicht brennbaren Behältnissen zwischengelagert und entsorgt werden.

Der Zubereitungssofen ist gemäss Herstellerangaben zu betreiben und darf nur in gut belüfteten Räumen aufgestellt werden.

Die Abgasanlage muss aus geeigneten Werkstoffen bestehen, die den auftretenden thermischen, chemischen und mechanischen Beanspruchungen standhalten. Wärmedämmstoffe müssen aus nichtbrennbaren Baustoffen (RF1) bestehen.

Im Bereich des Zubereitungssofens ist zusätzlich ein geeigneter Handfeuerlöscher (Schaumlöscher, 6 Liter) zu platzieren.

Das Betriebspersonal muss über die besondere Brandgefahren (namentlich das Vorglühen der Kohlen und die Entsorgung der Verbrennungsrückstände), die installierten Brandschutzeinrichtungen und das Verhalten im Ereignisfall orientiert und instruiert sein.

Beim Zubereiten und Rauchen von Shishas entsteht Kohlenmonoxid (CO), das eine erhebliche Gesundheitsgefahr für Gäste und Beschäftigte verursachen kann. Ergänzend zu einer ausreichend bemessenen Be- und Entlüftung durch eine mechanische Lüftungsanlage, empfehlen wir deshalb, im Gastraum sowie im Vorbereitungsraum Kohlenmonoxid-Melder anzubringen, welche mindestens den Anforderungen der DIN EN 50291-1 entsprechen.

Amt für Wirtschaft und Arbeit / Arbeitsinspektorat

E-Mail: arbeitsinspektorat@awa.so.ch

Tel: 032 627 94 11 (Zentrale Amt für Wirtschaft und Arbeit)

Kohlenmonoxid (= Kohlenstoffmonoxid, CO) weist keinen Geruch, keine Farbe und keinen Geschmack auf. Kohlenmonoxid entsteht bei einer unvollständigen Verbrennung, beispielsweise in Wasserpfeifen. Eine erhöhte CO-Konzentration kann zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Müdigkeit, Konzentrationsschwäche, Übelkeit, Schwindel oder Bewusstlosigkeit führen.

In den Raucherräumen - unabhängig davon, ob diese bedient oder unbedient im Sinne der Passivschutzrauchgesetzgebung sind - kommen folgende Grenz- bzw. Richtwerte zur Anwendung:

Der Langzeitwert (maximale Arbeitsplatz-Konzentration MAK) für die Innenraumkonzentration von 35 mg/m³ (oder 30 ppm) CO gilt als Richtwert und der Kurzzeitgrenzwert (KZGW) von 70 mg/m³ (oder 60 ppm) darf nicht überschritten werden (vgl. Grenzwerte am Arbeitsplatz 2015, SUVApro). Der CO-Kurzzeitgrenzwert ist somit jederzeit zwingend einzuhalten.

In den Nichtraucheräumen gilt ausschliesslich der Langzeitrichtwert von 15 mg/m³ (oder 13 ppm). Er darf nicht überschritten werden.

Wird der massgebliche CO-Wert im Raum überschritten (CO-Messanlage), ist das Rauchen einzustellen und der Raum muss unverzüglich verlassen werden. Die Mitarbeitenden sind diesbezüglich zu instruieren. Bei Abschaltung der Lüftungsanlage müssen die Mitarbeitenden durch eine Warn-einrichtung (optisch und/oder akustisch) informiert werden, damit sie entsprechend reagieren können.