



Merkblatt zu Brandschutz und Lebensmittelsicherheit sowie Wohnhygiene in Kinder- und Jugendheimen

1. Einleitung

Gemäss Art. 15 Abs. 1d PAVO darf die Bewilligung für ein Kinder- und Jugendheim nur erteilt werden, wenn die Einrichtungen den anerkannten Anforderungen der Wohnhygiene und des Brandschutzes entsprechen.

Gemäss den Erläuterungen zu § 27 Abs. 2 der Kinder- und Jugendheimverordnung (KJV) vom 6. Oktober 2021 müssen die Räumlichkeiten „zweckmässig, hygienisch und sicher sein“. Ebenso können im „Einzelfall (...)“ die Anforderungen an Hygiene und Sicherheit die Vorgaben der Bau- und Lebensmittelgesetzgebung übersteigen (...). Schliesslich muss das Heimpflegeangebot entsprechend den massgeblichen Vorschriften des Lebensmittelrechts beim zuständigen Lebensmittelinspektorat gemeldet sein.“

2. Brandschutz

Gemäss Brandschutzrichtlinien vom 01.01.2015 gelten Kinder- und Jugendheime ab 20 aufgenommenen Personen als Beherbergungsbetriebe, d.h. unter 20 aufgenommenen Personen gelten die Einrichtungen als Wohnhäuser.

Kontrollen

Je nach Anzahl aufgenommener Personen finden unterschiedliche periodische Kontrollen statt:

weniger als 20 aufgenommene Personen:	Eigenkontrolle
zwischen 20 und 50 aufgenommene Personen:	periodische Kontrollen durch die Gemeindefeuerpolizei
mehr als 50 aufgenommene Personen:	periodische Kontrollen durch die Gebäudeversicherung

Bewilligungsverfahren

Im Rahmen des Bewilligungsverfahrens für ein Kinder- und Jugendheim muss der Nachweis erbracht werden, dass die Einrichtungen den anerkannten Anforderungen des Brandschutzes entsprechen. Dies bedeutet, dass ...



- Heime mit mehr als 20 aufgenommenen Personen den aktuellsten Kontrollbericht der Gemeindefeuerpolizei oder der Gebäudeversicherung einreichen müssen.
- Heime mit weniger als 20 aufgenommenen Personen entweder einen Tätigkeitsbericht der Trägerschaft zum Thema Brandschutz während der letzten Bewilligungsperiode, welcher Auskunft u.a. über die Art und Anzahl der Eigenkontrollen, über Brandverhütung, -schutz und -bekämpfung gibt, oder alternativ einen Kontrollbericht der Gemeindefeuerpolizei oder eines privaten Anbieters einreichen müssen.

Unabhängig von der Anzahl der aufgenommenen Personen überwacht bei Neu- und Umbauten sowie Nutzungsänderungen die Gemeindefeuerpolizei die Einhaltung der Bedingungen und Auflagen der Baubewilligung und der Brandschutzvorschriften.

Weiterführende Informationen

Eigenkontrolle https://www.stadt-zuerich.ch/pd/de/index/schutz_u_rettung_zuerich/feuerpolizei/kontrolle/eigenkontrolle.html

Brandbekämpfung <https://www.wbgstern.ch/fileadmin/media/pdf/mieterbereich/GVB-Feuer-richtig-loeschen.pdf>

3. Wohnhygiene/Lebensmittelsicherheit

Da Kinder- und Jugendheime Lebensmittel lagern und abgeben, fallen sie in den Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung (LMG Art. 2 Abs. 1 lit. a).

Meldepflicht und Inspektionen

Die Tätigkeit muss vor Aufnahme der Aktivität mittels Meldeformular dem Kantonalen Labor Zürich gemeldet werden (vgl. <https://www.zh.ch/de/gesundheit/lebensmittel-gebrauchsgegenstaende/lebensmittel.html#641227208>)

Lebensmittelkontrollen werden im Kanton Zürich durch das Kantonale Labor Zürich durchgeführt:

- Kantonales Labor Zürich, Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich, 043 244 71 00

Eine erste Inspektion findet in den Monaten nach Aufnahme der Tätigkeit statt.

Der Kontrollrhythmus der Betriebe ist abhängig von verschiedenen Faktoren: Selbstkontrolle, werden vor Ort Mahlzeiten zu- oder aufbereitet, Altersstruktur der betreuten Kinder und dem Ergebnis der letzten Kontrolle.



Bewilligungsverfahren

Erstmalige Bewilligung

Da eine Inspektion erst in einem bewilligten Kinder- und Jugendheim durchgeführt werden kann, muss bei einer Erstbewilligung nachträglich der Inspektionsbericht der ersten Kontrolle eingereicht werden.

Erneuerung der Bewilligung

Im Rahmen des Bewilligungsverfahrens für ein Kinder- und Jugendheim muss der Nachweis erbracht werden, dass die Einrichtungen den anerkannten Anforderungen der Lebensmittel/Wohnhygiene entsprechen. Dies bedeutet, dass...

- Heime mit nur einer genutzten Küche (Gross- oder Gruppenküche) den aktuellsten Bericht des Lebensmittelinspektorats einreichen müssen
- Heime mit mehreren genutzten Küchen (Gross- und/oder Gruppenküchen) entweder einen Nachweis des Lebensmittelinspektorats für alle genutzten Küchen oder (nebst dem Nachweis des Lebensmittelinspektorats für die Hauptküche) einen Tätigkeitsbericht der Trägerschaft zum Thema Wohnhygiene/Lebensmittelsicherheit für alle nicht durchs Lebensmittelinspektorat kontrollierten Küchen während der letzten Bewilligungsperiode, welcher Auskunft u.a. über die Art und Anzahl der Eigenkontrollen, über Lagerung und Hygiene sowie Gesundheitsschutz und Gefahrenverhinderung gibt, einreichen müssen.

Weiterführende Informationen

Selbstkontrolle

<https://www.zh.ch/de/gesundheit/lebensmittel-gebrauchsgegenstaende/lebensmittel.html#1081295821>

→ Merkblatt Selbstkontrolle Lebensmittel kompakt

Umgang mit Lebensmitteln / Küchenhygiene

[Merkblatt_hygienischer_Umgang_mit_Lebensmitteln_2018.pdf \(sge-ssn.ch\)](https://www.sge-ssn.ch/medien/merkmale/merkmale_hygiene_2018.pdf)

https://volksschulbildung.lu.ch/-/media/Volksschulbildung/Dokumente/unterricht_organisation/planen_organisieren/ta-gestrukturen/12_empfehlungen_hygiene_mt.pdf?la=de-CH