

Merkblatt

„Rauchverbot in Gastgewerbebetrieben“

Gesetzliche Grundlagen (gültig ab 1. Mai 2010)

- Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen (PRSG) vom 3.10.2008
- Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PRSV) vom 28.10.2009
- Gesundheitsverordnung vom 16.10.2002/Fassung vom 18.11.2009

Durch die neue Gesetzgebung ist das Rauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen, verboten. Restaurationsbetriebe haben die Möglichkeit, Raucherräume einzurichten. Ebenso können Betriebe unter 80 m² Gesamtfläche als Raucherlokale geführt werden.

Fumoir

Für die Einrichtung und den Betrieb von Raucherräumen, so genannten Fumoirs, gelten folgende Anforderungen:

- Die Fläche des Fumoirs darf höchstens einen Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume eines Betriebs betragen. Als Ausschankraum gilt die der Bewirtung der Gäste dienende Fläche in geschlossenen Räumen, ausgenommen Küche, Toilette, Flur, Treppenhaus. Entsprechenden Gesuchen ist ein massstabgetreuer Grundrissplan beizulegen.
- Der Raucherraum muss an gut sichtbarer Stelle sowie bei jedem Eingang deutlich als solcher gekennzeichnet sein.
- Im Fumoir dürfen keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind. Ausgenommen ist der Verkauf von Raucherwaren/-utensilien.
- Die Öffnungszeiten des Raucherraums dürfen nicht über diejenigen des übrigen Betriebs hinausgehen.
- Das Fumoir muss von anderen Räumen durch feste Bauteile dicht abgetrennt sein. Ein Vorhang, Gitter o.ä. oder Raucherkabinen mit nur drei Seitenwänden genügen dazu nicht.
- Die Innen- bzw. Trennwände des Fumoirs dürfen keine Öffnungen (wie z.B. eine Durchreiche) aufweisen.
- Um offenstehende Türen vermeiden zu können, muss das Fumoir über eine selbstschliessende Tür verfügen.
- Der Raucherraum darf nicht als Durchgang zu rauchfreien Räumen oder Toiletten, Garderobe etc. dienen.
- Das Fumoir muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, reines „Fensterlüften“ genügt nicht. Es darf kein Rauch in angrenzende rauchfreie Räume gelangen. Der Rauch muss aus dem Fumoir entweichen können und es ist für eine ausreichende Frischluftzufuhr zu sorgen. Dies kann mit einer aktiven Belüftung im Unterdruck, z.B. mit einem Fensterventilator im Fumoir, gewährleistet werden.
- Bei der Definition „geschlossene Räume“ gilt zu beachten, dass deren Material keine Rolle spielt. Das heisst beispielsweise, dass auch Zelte mit textilen Wänden als geschlossene Räume gelten. Teilweise offene Räumlichkeiten (wie z.B. Wintergärten, Festzelte etc.) gelten nur dann nicht als geschlossene Räume, wenn sie eine Öffnung von mindestens der Hälfte des Daches oder der Seitenflächen aufweisen.

Raucherlokal

Um einen Betrieb als Raucherlokal führen zu können, gelten folgende Anforderungen:

- Ausschliesslich die eigentlichen Restaurationsbetriebe (Restaurants, Cafés, Bars, Tanzlokale) können den Betrieb als Raucherlokal führen. Betriebe, deren Haupttätigkeit nicht in der Restauration liegt (wie z.B. Cafés in Ausstellungsräumen und Warenhäusern, Tankstellen/-shops, Internetcafés, Personalrestaurants) dürfen nicht als Raucherlokale betrieben werden. Diese haben jedoch die Möglichkeit, einen Raucherraum einzurichten.
- Die Gesamtfläche der den Gästen zugänglichen Räume darf höchstens 80 m² betragen. Darin eingeschlossen sind Eingangsbereich, Garderobe und Toiletten. Entsprechenden Gesuchen ist ein massstabgetreuer Grundrissplan beizulegen.
- Das Lokal muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, reines „Fensterlüften“ genügt nicht. Massgebend ist, dass der Rauch aus dem Lokal entweichen kann und für eine ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt ist. Dies kann mit einer aktiven Belüftung im Unterdruck gewährleistet werden.
- Der Betrieb muss deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als Raucherlokal gekennzeichnet sein.

Beschäftigung von Mitarbeitenden in Fumoirs und Raucherlokalen

- In Fumoirs von Restaurations- und Hotelbetrieben sowie Raucherlokalen dürfen Mitarbeitende beschäftigt werden, sofern diese schriftlich zugestimmt haben.
- Schwangere, stillende Mütter sowie Jugendliche unter 18 Jahren dürfen nicht in Fumoirs oder Raucherlokalen beschäftigt werden, selbst wenn ihr Einverständnis vorliegen würde.

Bewilligungen

Das Einrichten von Fumoirs oder das Führen des Betriebs als Raucherlokal muss von der Gemeinde bewilligt werden. Entsprechende Gesuchsformulare befinden sich zum Herunterladen auf unserer Webpage. Ebenso finden Sie dort die Links zu den massgebenden Gesetzen sowie zusätzlichen Informationen des Bundesamtes für Gesundheit.

Bauliche Massnahmen

Falls im Zusammenhang mit der Einrichtung eines Fumoirs oder dem Einbau einer Lüftung Umbauten nötig sind, empfehlen wir Ihnen, unser Bauamt zu kontaktieren. Herr Guido Feusi, Tel. 055 416 92 73, berät Sie gerne und koordiniert mit Ihnen das Nötige.

Strafbestimmungen

Wer gegen das Rauchverbot verstösst, wird mit Busse bis zu 1'000 Franken bestraft:

- Strafbar macht sich die für den Betrieb verantwortliche Person, sprich der Inhaber der entsprechenden Gastgewerbebewilligung, wenn sie/er
 - Räume, die den gesetzlichen Bestimmungen nicht entsprechen, als Fumoirs ausgibt oder diese ohne Bewilligung führt;
 - ohne Bewilligung ein Raucherlokal betreibt oder dieses nicht kennzeichnet;
 - das Rauchen trotz gesetzlichem Verbot in ihren/seinen Räumen duldet;
 - Mitarbeitende ohne deren Einverständnis in Fumoirs und/oder Raucherlokalen beschäftigt.
- Raucher machen sich dann strafbar, wenn sie vorsätzlich oder fahrlässig gegen das Rauchverbot verstossen. Die Kantonspolizei Schwyz ist ermächtigt, bei Übertretungen die Busse von Fr. 50.— an Ort und Stelle zu erheben, sofern der Fehlbare damit einverstanden ist. Dadurch fallen keine Verfahrenskosten an. Wird die Busse nicht bezahlt oder liegen besondere Umstände vor, erfolgt eine Anzeige.