

Hinweise für Veranstalter von **Festen und Märkten**

Allgemeines:

Für jede Veranstaltung „aus besonderem Anlass“, bei denen alkoholische Getränke gegen Entgelt angeboten werden, muss schriftlich eine Gestattung nach dem Gaststättengesetz (§12 GastG) mindestens 2 Wochen vorher bei der zuständigen Gemeinde beantragt werden.

Ein besonderer Anlass liegt dann vor, wenn es sich um ein kurzfristiges, nicht häufig stattfindendes Ereignis handelt. Die beabsichtigte gastronomische Tätigkeit darf nur ein „Anhängsel“ der eigentlichen Veranstaltung sein. Als besonderer Anlass gelten z.B. Volks- und Schützenfeste, Märkte sowie Veranstaltungen von Vereinen, Gesellschaften oder Berufsorganisationen (z.B. Jubiläen, Umzüge, Tagungen, Faschingsbälle), Pfarr-, Kindergarten- und Schulfeste, Werbeveranstaltungen, Konzert- und Sportveranstaltungen.

Insbesondere muss im Umgang mit Lebensmitteln von der Beschaffung über die Lagerung, die Produktion, den Transport und die Abgabe eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein. Dafür haften die Standbetreiber im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht. Dies gilt auch für Speisen (z. B. selbstgebackene Kuchen) und Getränke, die den Veranstaltern von privater Seite zur Verfügung gestellt werden.

Das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) ist zu beachten.

Getränkeausschank

Wird eine Getränkeschankanlage verwendet, so ist diese sicherheitstechnisch und hygienisch in einem einwandfreien Zustand zu halten. Hierzu muss eine wiederkehrende Prüfung sowie eine Gefährdungsbeurteilung vorliegen.

Die Kohlensäureflaschen müssen mit einem Metallband oder Kette gesichert sein, um ein Umstürzen und somit eine Lebensgefährdung der Festgäste sowie der Betreiber und des Personals sicher ausschließen zu können.


Wird Bier aus Containern über Fassattrappen ausgeschenkt, so ist dies kenntlich zu machen. In unmittelbarer Nähe der Ausschankstelle muss eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen oder durch ständigen Frischwasserzulauf fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße

müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden.

Lebensmittelabgabe

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch eine entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen transportiert werden. Erforderlichenfalls sind die Lebensmittel ausreichend mit für Lebensmittel geeigneten Materialien abzudecken.

Behältnisse (Lebensmittelecht ) in denen Lebensmittel gelagert sind, dürfen nicht direkt am Boden bzw. im Freien ohne ausreichenden Schutz abgestellt werden. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Kühltemperaturen eingehalten werden (siehe Temperaturtabelle). Die erforderlichen Kühltemperaturen sind durch ein Thermometer zu kontrollieren und zu dokumentieren.

Temperaturanforderungen für Lebensmittel:

Fleisch, frisch und Fleischerzeugnisse	max. + 7°C
Geflügel, frisch	max. + 4°C
Hackfleisch aus zugelassenen EG-Betrieben	max. + 2°C
Fischereierzeugnisse, frisch	In schmelzendem Eis oder bis
Krebs und Weichtierzeugnisse gekocht	max. + 2°C
Sonstige kühlpflichtige Speisen	max. + 7°C
Speiseeis bei loser Abgabe (zum Ausformen)	min. -10°C
warme Speisen bei der Abgabe	Nicht unter +65 °C im Kern
Erhitzungstemperaturen beim Erhitzen	Nicht unter +70 °C im Kern

Für die Lebensmittelverkaufsstände muss eine ausreichende Zufuhr an Trinkwasser gewährleistet sein. Trinkwasserschläuche und Leitungen müssen den lebensmittelrechtlichen Vorgaben entsprechen.

Preisangaben und Kennzeichnung

Die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind gut sichtbar und in ausreichender Anzahl anzubringen; bei Getränken ist die Menge mit anzugeben; es dürfen nur geeichte Getränkebehältnisse verwendet werden.

Es ist außerdem sicherzustellen, dass mind. ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk oder im Preis gleich ist. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Bei Speisen ist der Preis bezogen auf Portion, Paar, Stück oder 100g anzugeben. Zusatzstoffe müssen gekennzeichnet werden, siehe nachfolgendes.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Beispiele

„mit Farbstoff(en)“	Seelachsschnitzel, Coca-Cola, Campari, Aperol
„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“	alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen, gepökelte Fleischwaren
„mit Antioxidationsmittel“	Radler in Flaschen, Fleischerzeugnisse
„mit Geschmacksverstärker“	Fleisch- u. Wurstwaren, Fertigsuppen u. -soßen
„geschwefelt“	Tafel-Meerrettich, Klöße
„geschwärzt“	Oliven
„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Hartkäse, Schnittkäse
„koffeinhaltig“, „taurinhalzig“ bzw. „chininhaltig“	Cola, Spezi, Energie-Drinks. Bitter-Lemon
„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel
„mit Süßungsmitteln“	Light-Produkte, Radler in Flaschen

Die Zusatzstoffkennzeichnung ist für jeden (z. B. Vereine, Gewerbetreibende) verpflichtend. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe kann mit Fußnoten erfolgen. Es reicht aus, wenn an den betroffenen Speisen und Getränken die entsprechenden Kennziffern (z. B. 1, 2, 3, ...) angegeben werden und diese dann in einer Fußnote auf der gleichen Seite der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird.

Kennzeichnung von Weinen

- Herkunftsland
- Weinart (Weißwein, Rotwein, Rotling, Roséwein)
- Die Qualitätsstufe (Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein)
- Nennvolumen und Preis

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Getränken und Speisen bei unverpackten Lebensmitteln

An der folgenden beispielhaften Darstellung kann sich orientiert werden, wer zur Allergenkennzeichnung verpflichtet ist oder nicht. **Die konkrete Beurteilung des Einzelfalls erfolgt jedoch durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde.**

Kennzeichnungspflicht

Grillstand des örtlichen Metzgers auf dem Vereinsfest

Auf einem Straßenfest hat ein Dönerverkäufer einen Verkaufsstand
Tafeln, Suppenküchen o. ä. die Lebensmittel an bedürftige verteilen
Freiwillige schließen sich zusammen und backen regelmäßig Brot, um dieses für einen guten Zweck zu verkaufen/an
Bedürftige zu verteilen

Gewerbliche Marktteilnehmer verkaufen Lebensmittel auf einem Weihnachtsmarkt (z.B. Bäcker, Metzger etc.)

Auf dem Hoffest werden Produkte aus dem Hofladen verkauft

Keine Kennzeichnungspflicht

Vereinsmitglieder/Freunde bringen ehrenamtlich Häppchen für die Gestaltung eines Buffets zum Vereinssommerfest mit
Anlieger verkaufen an einem Straßenfest selbstgemachte Limonade

Verkauf von mitgebrachten Kuchen auf dem Basar im Kindergarten/Schule
Verwandte/Freunde bringen Desserts und Kuchen für eine Hochzeitsfeier selbst mit

In der Kinderbetreuungsinitiative bringen die Eltern abwechselnd Mittagessen für Kinder mit

Kennzeichnungspflichtige Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide **namentlich** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch

5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch/Laktose

Beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)

Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Bier, Weißbier, Nudeln, Pizzateig, Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten, Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren, Nudeln, alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar, Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis, Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl

- In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. **"Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen" oder "Mandelhörnchen"**, genannt werden.
- Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. **"Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)"**
- Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, **dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss**, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Hinweis: Diese Hinweise/dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt dieser Hinweise/dieses Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schwandorf.

Getränke		
Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2	0,5l	2,50 €
Cola light1,2,3	0,3l	1,80 €
Bier ag	0,5l	2,50 €
Wein (QbA) l	0,25l	3,00 €
Vorspeisen		
Gemischter Salat j, mit Putenbruststreifen und Croutons aw,g,		7,50 €
Rinderkraftbrühe i mit Pfannkuchenstreifen aw,c,g		4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet d mit Toast aw und Sahnemeerrettich 4,l,g		7,90 €
Hauptspeisen		
Paniertes Schweineschnitzel aw,c,g „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat j		9,80 €
Sauerbraten aw,i mit hausgemachten Klößen c und Blaukraut		10,50 €
Bandnudeln aw,c mit Gemüse, Sahnesoße 5,g und Garnelenspieß		8,20 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße g und Kroketten aw,c und Gurkensalat g		11,20 €
Nachspeisen		
Bayrisch Creme c,g mit frischen Erdbeeren		4,80 €
Tiramisu aw,c,g		4,50 €
Gemischtes Eis c,g mit Früchten und Sahne g		4,50 €
1=mit Farbstoff	aw=glutenhaltiges Getreide Weizen	
2=mit Konservierungsstoff	ag=glutenhaltiges Getreide Gerste	
3=mit Süßungsmittel	c=Eier	
4=geschwefelt	d=Fisch	
5=mit Geschmacksverstärker	g=Milch	
	i=Sellerie	
	j=Senf	
	l=Sulfite	

Personal

Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, hat geeignete, saubere Schutzkleidung zu tragen. Personen mit infektiöser Gastroenteritis (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Typhus oder Paratyphus, Virushepatitis A oder E (Leberentzündung), infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel durch direkten oder indirekten Kontakt (über Geschirr, Besteck) gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können, dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Dies gilt insbesondere bei der Zubereitung von Speisen und beim unmittelbaren Berühren von Lebensmitteln.

Infektionsschutzgesetz (IfSG):

Personen die gewerblich mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt erfahren haben. Diese Bescheinigungen über die erfolgte Erstbelehrung sind am Veranstaltungsort aufzubewahren und müssen auf Verlangen vorgelegt werden können. Die Verantwortlichen müssen ihr Personal bezüglich der Vorschriften des IfSG belehren.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten entfällt die gesetzliche Belehrungspflicht. Diese müssen durch das Merkblatt Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln (im Internet unter; www.stmugv.bayern.de abrufbar) über die wesentlichen infektiions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet sein.

Betriebsstätten:

Betriebsstätten, Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können. Eine nachteilige Beeinflussung z. B. durch Schmutz, Staub, Gerüche (z. B. Zigaretten-rauch), Temperatur usw. auf das Lebensmittel ist zu vermeiden.

Imbiss-, Grill-, und Lebensmittelverkaufsstände müssen einen leicht zu reinigenden Boden haben und allseitig umschlossen (Dach und Seitenwände) sein.

Die Oberflächen müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen. Offen vorrätig gehaltene Lebensmittel sind zum Verbraucher hin gegen Anhusten oder Berühren mit einem ausreichenden Warenschutz (z. B. Abdeckhaube, Glasscheibe) zu versehen.

Das Risiko einer Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge muss verhindert werden.

Es müssen geeignete Vorrichtungen (Spülbecken) zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Beim Umgang mit Lebensmitteln muss für eine hygienische Händereinigung ein separates Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung (z.B. Glühweinkocher, Wasserkocher nicht geeignet) Flüssigseifenspender (ggf. Desinfektionsspender) und Einweghandtücher in unmittelbarer Nähe (schnell und leicht zugänglich) vorhanden sein. Handwaschbecken, Spülbecken und Waschbecken zur Lebensmittelreinigung müssen voneinander getrennt sein.

Speiseresteentsorgung

Für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle sind angemessene, dicht schließende Behälter bereitzustellen. Anschließend ist eine ordnungsgemäße Entsorgung zu gewährleisten. Tierische Speiseabfälle sind aus Gründen der Seuchengefahr getrennt vom Restmüll zu entsorgen (Speiserestetonne).

Toiletten

Für die Gäste müssen ausreichende WC-Anlagen bereitgestellt werden. Für das Personal sind separate schnell erreichbare „Personaltoiletten“ zur Verfügung zu stellen. Sie müssen über Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Flüssigseife und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z.B. Einmalhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Die

Zugänge zu den Toiletten sind begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Für die erforderliche Sauberkeit der Toiletten ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen.

Duldungs- und Mitwirkungspflicht

Die Verantwortlichen oder deren Vertreter sind verpflichtet, die Kontrollmaßnahmen zu dulden und zu unterstützen, insbesondere sämtliche Räumlichkeiten und Behältnisse zu zeigen und zu öffnen und die Entnahme von Proben zu ermöglichen.

Jugendschutz

Der Veranstalter muss durch geeignete organisatorische Maßnahmen sicherstellen, dass die Jugendschutzbestimmungen auch tatsächlich eingehalten werden.

Dazu sind unter anderem Alterskennzeichnung, wie z.B. Verwendung von verschiedenfarbigem Stempel und/oder Bändern erforderlich. Zudem ist sicherzustellen, dass mind. ein alkoholfreies Getränk wie Limo, Cola, Wasser usw. nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk oder im Preis gleich ist. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Nach §9 Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten, Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit abzugeben oder den Verzehr zu gestatten, sofern die Jugendlichen nicht von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden. Es ist ausnahmslos verboten, andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. In Zweifelsfällen ist vorher das Alter zur überprüfen.

Die Abgabe von Alkohol an erkennbar Betrunkene ist untersagt.

Der Veranstalter hat für den Ausschank von Branntwein und branntweinhaltige Getränke einen gesonderten Bereich auszuweisen, der von dem anderen Veranstaltungsgelände deutlich sichtbar abgegrenzt ist.

Alle Maßnahmen zur Trinkanimation wie z.B. Flatrates, Trinkspiele, Kübelsaufen, Trinksäulen oder sonstige Maßnahmen, die geeignet sind, dem Alkoholmissbrauch Vorschub zu leisten sind zu unterlassen.

Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren NICHT und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden.

Jugendliche und Kinder dürfen in der Öffentlichkeit nicht rauchen.

Achten Sie insbesondere auf Drogenmissbrauch bzw. Handel folgende Anhaltspunkte und teilen dies ggf. der örtlichen Polizeidienststelle mit.

- Rauschgiftutensilien oder -reste
- Auffällige Verhaltensweisen von Personen, unerklärliche Rauschzustände, verdächtige Übergaben von Gegenständen wie z.B. Tabletten, Pulver usw.
- K.O.-Mittel bzw. K.O.-Tropfen – unter deren Wirkung erscheinen die Opfer wie stark alkoholisiert; sie wirken benommen und weisen oftmals Bewegungsstörungen auf. Bei einem Verdachtsfall sollte unverzüglich notärztliche Hilfe eingeholt werden. An den verwendeten Behältnissen (Gläser, Flaschen usw.) und Inhalten sollten keine Veränderungen vorgenommen werden.

Für die Dauer der Veranstaltung ist ein Sicherheitsdienst bzw. Ordnungspersonal einzusetzen. Eine Orientierungsgröße für die Anzahl des benötigten Ordnungspersonals sind etwa 2 bis 3 Ordner pro 100 Besucher.

Verwendung von Flüssiggas

Anforderungen an Personen:

Flüssiggas-Anlagen dürfen nur von Personen verwendet oder gewartet werden, die im Verwenden oder in der Wartung dieser Anlagen unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgabe zuverlässig erfüllen.

Betriebsanweisung

Für Flüssiggas-Anlagen ist eine Betriebsanweisung in verständlicher Form und Sprache aufzustellen. Die Betriebsanweisung ist den Beschäftigten bekanntzumachen und muss am Betriebsort jederzeit zugänglich sein.

Aufstellung von Flüssiggasanlagen

- Flüssiggas-Anlagen müssen so errichtet und aufgestellt werden, dass sie sicher verwendet und instandgehalten werden können.
- Flüssiggas-Anlagen müssen so aufgestellt werden, dass sie gegen mechanische Beschädigung geschützt sind.
- Druckgasbehälter müssen so aufgestellt werden, dass sie gegen unzulässige Erwärmung geschützt sind.
- Es ist ein Schutzbereich um die zum Entleeren angeschlossene Druckgasbehälter einzuhalten. In diesem dürfen sich keine Kelleröffnungen und -zugänge, Gruben und ähnliche Hohlräume, Kanaleinläufe ohne Flüssigkeitsverschluss, Luft- und Lichtschächte sowie brennbares Material befinden.
- Flüssiggasanlagen müssen gegen Zugriff durch Unbefugte gesichert sein.

Anschluss von Verbrauchsanlagen an Versorgungsanlagen

- Verbrauchsanlagen dürfen nur an Versorgungsanlagen angeschlossen werden, die den zu erwartenden Beanspruchungen soweit genügen, dass Personen nicht gefährdet werden.
- Verbrauchsanlagen dürfen an Versorgungsanlagen nur angeschlossen werden, wenn unter Berücksichtigung der Anschlusswerte aller Verbrauchseinrichtungen und der Betriebsdauer keine den Betriebsablauf störende Unterkühlung der Versorgungsanlage eintritt.

- Vereisungen, die infolge zu hoher Gasentnahme entstanden sind, dürfen nur durch langsames Auftauen beseitigt werden. Offenes Feuer, glühende Gegenstände und Strahler dürfen zum Auftauen nicht verwendet werden. Vereisungen dürfen nicht abgeschlagen werden.

Anschluss von Verbrauchseinrichtungen mit Schlauchleitungen

Werden Schlauchleitungen verwendet, hat der Unternehmer dafür zu sorgen, dass diese geeignet sind. Schlauchleitungen müssen so verlegt werden, dass sie gegen chemische, thermische und mechanische Beschädigungen von außen geschützt sind.

Schlauchanschlüsse und Schlauchverbindungen müssen so ausgeführt werden, dass ein dichter Anschluss gewährleistet ist und dass sie sich nicht unbeabsichtigt lösen können.

Verbrauchseinrichtungen dürfen nur an Schlauchleitungen angeschlossen werden, die nicht länger als 0,4 m sind.

Abweichend hiervon dürfen Verbrauchseinrichtungen an Schlauchleitungen angeschlossen werden, die länger als 0,4 m sind, wenn besondere betriebstechnische Gründe vorliegen und wenn besondere Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Einbau einer Schlauchbruchsicherung) eingehalten und die Schlauchleitungen so kurz wie möglich sind.

Beim Betrieb von Verbrauchsanlagen, in denen Schläuche verwendet werden, die besonderen chemischen, thermischen und mechanischen Beanspruchungen unterliegen, müssen Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden, die verhindern, dass bei Schlauchbeschädigungen Gas in gefahrdrohender Menge entweichen kann.

Prüfungen von Flüssiggasanlagen / Flüssiggasverbrauchsanlagen

Der Arbeitgeber hat dafür zu sorgen, dass Flüssiggasanlagen durch eine zur Prüfung befähigte Person entsprechend des § 14 BetrSichV i. V. m. Anhang 3, Abschnitt 2 BetrSichV geprüft werden. Beispielsweise ist die Anlage zu prüfen:

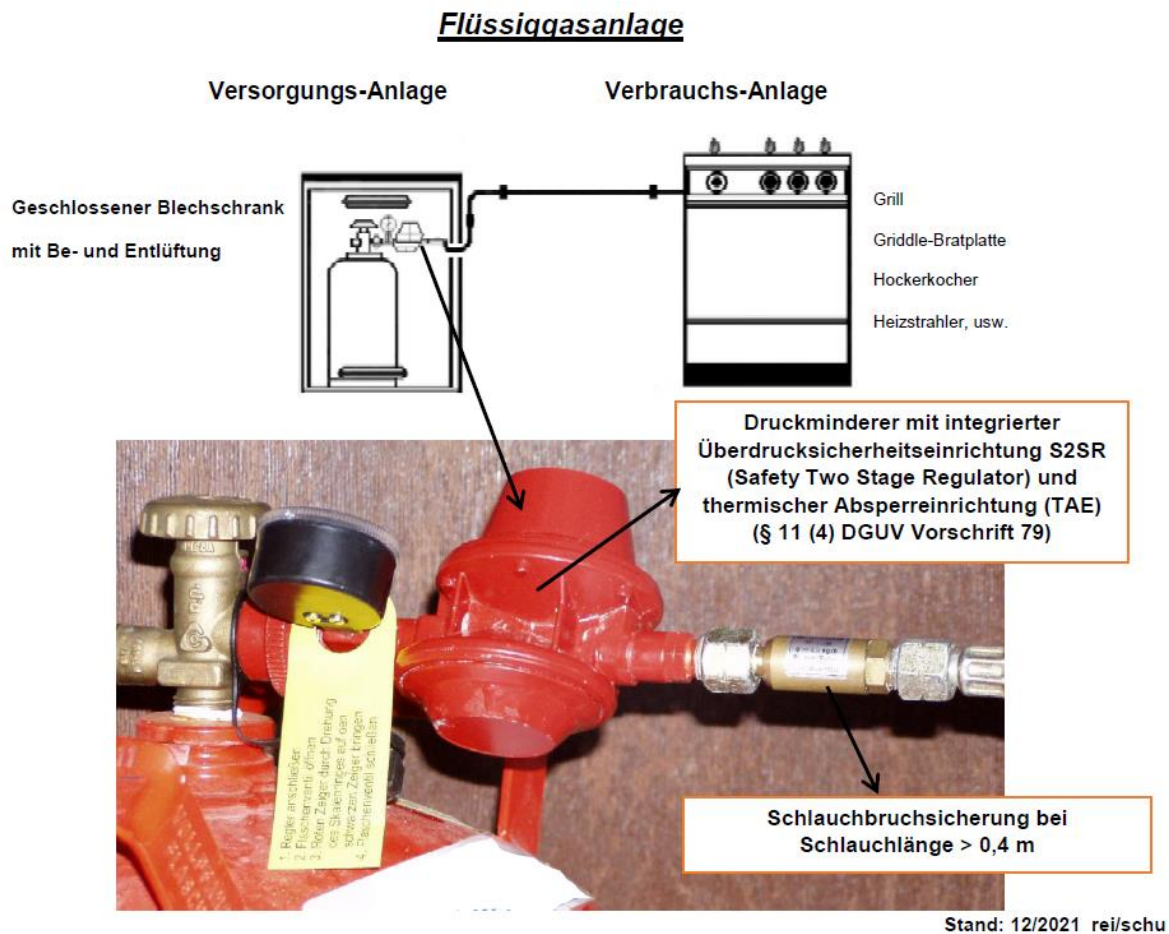
- vor der erstmaligen Verwendung/Inbetriebnahme
- vor Wiederinbetriebnahme nach prüfpflichtigen Änderungen
- Wiederkehrend nach den in Anhang 3 Abschnitt 1 Tabelle 1 BetrSichV genannten Höchstfristen
- Nach außergewöhnlichen Ereignissen (Unfälle, längere Zeiträume der Nichtverwendung, Naturereignisse)
- nach Austausch von Ausrüstungsteilen der Verbrauchsanlage, soweit deren sichere Verwendung von den Montagebedingungen (insbesondere der fachkundigen Montage) abhängt. Zu diesem Austausch gehört z. B. der von Druckregeleinrichtungen, Gasströmungswächter oder Schlauchbruchsicherungen, Rohr- oder Schlauchleitungen, Verbrauchseinrichtungen
- Bei den Prüfungen sind auch die Anforderungen, die sich für den Explosionsschutz ergeben, zu prüfen.

Flüssiggas-Anlagen mit ortveränderlichen Verbrauchsanlagen müssen wiederkehrend mindestens alle 2 Jahre durch eine zur Prüfung befähigte Person geprüft werden (§ 14 BetrSichV i. V. m. Anhang 3 Abschnitt 2 BetrSichV).

Die Ergebnisse der Prüfungen sind in einer Prüfaufzeichnung festzuhalten, die über die gesamte Verwendungsdauer der Flüssiggasanlage aufzubewahren ist. Die Prüfaufzeichnungen müssen jederzeit vorgelegt werden können. Der Mindestinhalt der Prüfaufzeichnung muss § 14 Abs. 7 BetrSichV entsprechen.

Siehe auch:

Für weitere Informationen siehe auch Anhang 3 Abschnitt 2 der Betriebssicherheitsverordnung „Flüssiggasanlagen“ und die DGUV Vorschrift 79 „Verwendung von Flüssiggas“ (ehemals BGR D34).



Quellenangaben:

Auszug aus Jugendschutzgesetz

Merkblatt für Veranstalter von Festen und Märkten / Landratsamt Schwandorf

Merkblatt zur Kennzeichnung von Getränken Speisen bei Festen / Landratsamt Schwandorf

Merkblatt Flüssiggasanlagen auf Märkten und Volksfesten / Regierung der Oberpfalz