

# Merkblatt

## für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen.

Bei der Verwendung der oben genannten Gase sind nachstehende Regelwerke zu beachten und anzuwenden. Darüber hinaus sind folgende Vorschriften und Regeln der Technik bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern zu beachten (Auszug):

Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage:

Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280: Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrenverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34).

Nachfolgend aufgeführt sind die wichtigsten Punkte o.g. Vorschriften sowie die Verwendung von Druckgasbehältern auf Messen, Festen, Märkten oder anderen Veranstaltungen.

### 1. Druckbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen.
- 1.2 Anschlußschläuche dürfen max. 40 cm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z.B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch längere Schläuche bis maximal 1,60 m zulässig.
- 1.3 Flaschen mit mehr als 14 kg Füllgewicht dürfen nur im Freien und nur in zugelassenen abschließbaren Flaschenschränken aufgestellt werden.
- 1.4 Flaschen sind nur stehend zu lagern. Unbefugte Personen dürfen keinen Zugriff zur Armatur haben.
- 1.5 Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf nicht mehr als 8 Gebrauchsflaschen umfassen.
- 1.6 Die Anzahl der Flaschen am Stand darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Der Tagesbedarf ist bei der Abnahme anzugeben. Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Die Ersatzflaschen sind außerhalb des Zugriffsbereichs der Besucher zu lagern.
- 1.7 In Ständen (Nutzungseinheit) dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als 2 Gasflaschen sind zugelassene nichtbrennbare abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Gasleitungen sind vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle durch einen zugelassenen Fachbetrieb begehsicher bzw. überfahrssicher zu verlegen.
- 1.8 Vorratsflaschen sind grundsätzlich nicht in Hallen / Zelten, am Stand oder in Räumen unter Erdgleiche vorzuhalten.
- 1.9 Die Verwendung von Flüssiggasflaschen in Hallen / Zelten ist nur zu kurzzeitigen, beim Amt für öffentliche Ordnung angemeldeten, Demonstrationszwecken zulässig. Flaschen sind nach der Vorführung zu schließen. Dauerbetrieb ist nicht zulässig.
- 1.10 Um den Arbeitsbereich ist allseitig ein Schutzbereich von mindestens 1 m zu Zuschauern und / oder brennbaren Gegenständen zu schaffen.
- 1.11 Auf Messen sind Flüssiggasflaschen an Ständen für Speisezubereitung in Hallen / Zelten nicht zulässig (nur festverlegte Gasanschlüsse)
- 1.12 Schweißvorführungen dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal unter ständiger Beaufsichtigung der Anlage vorgenommen werden. Der Betreiber hat eigenverantwortlich die jeweils geeigneten Einrichtungen, Anordnungen und Maßnahmen zur Unfall- und Brandverhütung zu treffen. Es ist sicherzustellen, dass Ausstellungsbesucher z.B. durch offene Flammen, Funkenflug o.ä. nicht gefährdet werden können.

### 2. Betrieb

- 2.1 Vor der Inbetriebnahme ist die Flüssiggasanlage von einem Sachkundigen / Sachverständigen auf einwandfreien Zustand zu überprüfen. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen.
- 2.2 Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht erlaubt.
- 2.3 Tanks, Flaschen und Verbrauchsanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden und müssen standsicher aufgestellt werden.
- 2.4 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.5 Bei Verwendung von Flaschen mit Flüssiggas ist grundsätzlich ein Druckregler mit Sicherheitsabsperreinrichtung (SAV) und Sicherheitsabblaseeinrichtung (SBV) gegen unzulässig hohen Druckanstieg zu verwenden.
- 2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrearmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrearmaturen an Behältern und Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und alle Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen, Behältern, Apparaten und Absperreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 Zwischen Wärmestrahlungsquellen und Flaschen ist ein Abstand von mindestens 70 cm bei Heizgeräten und mindestens 30 cm bei Gasherden ohne Strahlungsschutzblech einzuhalten.

### 3. Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	< 50 m <sup>2</sup>	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit 10 Löschmitteleinheiten
Grundanforderung bei Verwendung Von Friteusen	< 50 l	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit 10 Löschmitteleinheiten 1 Löschdecke oder 1 CO <sub>2</sub> -Löscher

# Merkblatt

## Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

### 1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

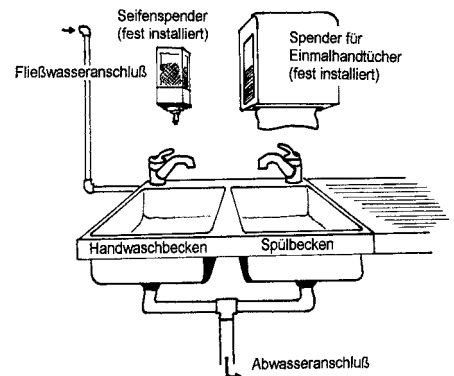
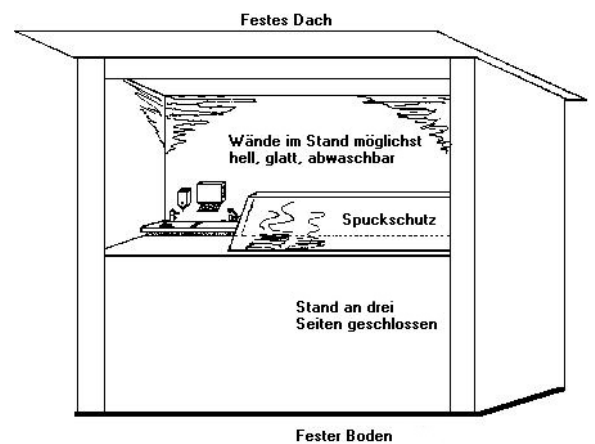
- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)\*.
- Handwaschgelegenheit mit
  - fließend warmem\* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale)
  - Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle.
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal.
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrspülmöglichkeit vorhanden sein.
- Blende zur Abschirmung / zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!).
- Klarsichthauben für Kuchen.

### 2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei + 4° C bis höchstens +7° C lagern. Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+ 4° C bis höchstens +7° C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.

### 3. Gewerberecht / Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen / eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen / Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).



### Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten, (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

\* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.