

1. Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

- 1.1. Elektrische Anlagen müssen den allgemein anerkannten Regeln der Elektrotechnik (VDE-Bestimmungen) entsprechen. Es dürfen nicht mehrere Verlängerungsleitungen oder Mehrfachstecker hintereinander geschaltet werden, da sie sich unzulässig erwärmen können (VdS Richtlinie Brandschutzverhütung für den Betrieb von elektrischen Anlagen für Industrie, Handel und Landwirtschaft).
- 1.2. In Ständen dürfen maximal zwei Gasflaschen (bis 11 kg) pro Stand vorhanden sein. Es dürfen nur tatsächlich im Betrieb benötigte Behälter am Stand vorhanden sein. **Das Wechseln von Gasflaschen während des laufenden Betriebs ist nicht erlaubt.** Das Bevorraten von Ersatzflaschen am Stand ist unzulässig. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf nicht mehr als zwei Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reservegasflasche umfassen. Auf Antrag und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossene Reserveflaschen zulässig.

2. Gasbetriebene Heiz- und Kochgeräte

- 2.1. Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind verboten.
- 2.2. Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen.
- 2.3. Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den vom Hersteller mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Flüssiggasflaschen müssen aufrecht stehend angeschlossen werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.4. Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen



- 2.6. Innerhalb der Schutzzonen dürfen sich keine Licht- oder Kanalschächte, Gruben oder andere Hohlräume sowie keine Zündstellen befinden.
- 2.7. Ortsbewegliche Flüssiggasbehälter müssen so aufgestellt und aufbewahrt sein, dass ihre Armaturen gegen mechanische Beschädigungen und unzulässige Erwärmung (40° C) geschützt sind. Sie dürfen nicht öffentlich zugänglich sein. Sicherheits-, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage (u. a. Flaschenabsperrentil, Druckregelgerät) müssen gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert sein.
- 2.8. Zwischen Wärmequellen und Flüssiggasbehältern muss der Abstand mindestens 50 cm betragen. Anschlussschläuche dürfen max. 40 cm lang sein. Brennbares Material darf nicht in der Nähe von Flüssiggasbehältern gelagert werden. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1,60 m zulässig. **Es dürfen nur zugelassene Schläuche mit Durchmesser 8 mm nach EN , 559/DG3612 (- 30C°) mit Schraubanschluss 1/4 “ R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Es sind Schlauchbruchsicherungen anzuwenden. Die Arbeitssicherheitsrichtlinien der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (ASI 8.04 BGN) sind zu beachten. Insbesondere müssen auch Druckminderungsanlagen diesen Richtlinien entsprechen. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.**
- 2.9. Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen. Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu prüfen. Während des laufenden Betriebes dürfen keine Gasflaschen gewechselt werden



- 2.10. Vereisungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.11. Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden sind an **jedem** Stand ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6kg Löschmitteleinheiten bereitzuhalten. Bei Verwendung von Fritteusen ist zusätzlich eine Löschdecke oder Fettbrandlöscher bereitzuhalten.
- 2.12. Die Betriebsanleitungen für die gasbetriebenen Geräte sind am Stand vorzuhalten und für das Personal jederzeit zugänglich aufzubewahren. Das Standpersonal ist im Umgang mit den Geräten, der Aufrechterhaltung der Betriebsbereitschaft der Anlage und den Sicherheitsbestimmungen zu unterweisen. Bei technischen Fragen sind vom Betreiber der Anlage entsprechende Fachkräfte einzubeziehen.
- 2.13. Die **ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte muss von einem unabhängigen Sachverständigen bescheinigt und durch eine aktuelle Prüfplakette dokumentiert werden. Die Bescheinigung ist bei der Standabnahme vorzulegen.**
- 2.14. Nach Betriebsschluss sind die Hauptsperarmaturen zu schließen.
- 2.15. Flüssiggasanlagen in Fahrzeugen müssen geprüft sein. Die Bescheinigung (ZH 1/56) ist bei der Standabnahme vorzulegen.