



## Merkblatt der Feuerwehr für Feste und Märkte

Sehr geehrter Standbetreiber oder Veranstalter,  
um Unfälle zu vermeiden und Sie vor **unnötigen** Kosten und **Schwierigkeiten** zu bewahren, erhalten Sie von Ihrer Feuerwehr in Kurzform und nur auszugsweise einige wichtige Informationen über häufig vorkommende Mängel. Wir möchten Sie des Weiteren noch einmal darauf hinweisen, dass gemäß Arbeitsschutzgesetz der Arbeitgeber grundsätzlich verpflichtet ist, für die Einhaltung aller Arbeitsschutzvorrichtungen zu sorgen.

### 1. Genehmigungs-/Anzeigepflichten und Verständigungen

Bei einer Veranstaltung muss vorab (min. 21 Kalendertage) vom Veranstalter oder Verantwortlichen mit dem Ordnungsamt der Stadt Wertingen Kontakt (Tel. 08272/84-171) aufgenommen werden und die Genehmigungs- bzw. Anzeigepflicht geklärt werden.

### 2. Auflagen zum sicheren Betrieb

#### Gasanlagen:

1. Flüssiggasverbrauchsgeräte die ab 01.01.1996 in Verkehr gebracht werden, müssen mit einer **CE – Kennzeichnung** versehen sein.
2. Für den Betrieb der Flüssiggasanlage ist eine **Betriebsanweisung** in verständlicher Form und Sprache zu erstellen, in der alle für den sicheren Betrieb erforderlichen Angaben enthalten sein müssen.  
**Sie ist am Betriebsort aufzubewahren.**
3. Alle Arbeitnehmer, die mit der Flüssiggasanlage umgehen, sind anhand der Betriebsanweisung zu unterweisen. Die Unterweisung ist vor Aufnahme der Beschäftigung und danach mindestens einmal jährlich durchzuführen. Inhalt und Zeitpunkt der Unterweisung sind schriftlich festzuhalten.
4. Die Flüssiggasverbrauchsanlagen sind nach Geschäftsschluss so aufzustellen, dass sie **nicht öffentlich zugänglich** sind, oder die Sicherheits- und Regeleinrichtung sowie die Stellteile an der Versorgungsanlage müssen gegen **Zugriff Dritter gesichert sein.**



# Freiwillige Feuerwehr Wertingen

---

## 5. Prüfungen:

Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Flüssiggasanlagen **durch** einen **Sachkundigen** wie folgt geprüft werden:

- vor der ersten Inbetriebnahme,
- nach Instandsetzungsarbeiten, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- nach Veränderungen, die die Betriebssicherheit beeinflussen,
- nach Betriebsunterbrechungen von mehr als einem Jahr.

Flüssiggasanlagen mit ortsveränderlichen Verbrauchsanlagen müssen wiederkehrend mindestens **alle 2 Jahre** durch einen Sachkundigen **geprüft** werden.

Die Ergebnisse der Prüfungen sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten. Die **Prüfbescheinigungen** sind am **Betriebsort aufzubewahren** und müssen jederzeit zur Einsicht vorgelegt werden können.

## 6. Die vom Hersteller angegebenen **Mindestabstände** zu brennbaren Materialien müssen **eingehalten** sein. Flüssiggasverbrauchsanlagen dürfen nur an **Schlauchleitungen** angeschlossen werden die **nicht länger als 0,4 m** sind.

**Abweichend** hiervon dürfen Flüssiggasverbrauchsanlagen an längere Schlauchleitungen angeschlossen werden, wenn **besondere** betriebstechnische **Gründe vorliegen** und wenn besondere Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Schlauchbruchsicherung) eingehalten und die Schlauchleitungen so kurz wie möglich sind.

## 7. Beim Anschluss einer **33kg Propangasflasche** oder mehrere auch kleinere Flaschen, muss die Aufstellung in einem **Flaschenschrank** (z.B. Blechschrank) erfolgen. Die **Gasentnahmeleitung** vom Flaschenschrank bis zu den Verbrauchsanlagen ist dabei fest zu **verrohren** (siehe Ziff. 6 Schlauchleitung 0,4m). Die Verrohrung der Verbrauchsanlage ist gemäß den Technischen Richtlinien Gasanlagen von einem Fachkundigen durchzuführen.

## 8. Bei der **Aufstellung** der Flüssiggasgeräte und der Lagerung der Flaschen ist darauf zu **achten**, dass eventuell austretendes Gas **nicht** in benachbarte Keller -, Lüftungs-, oder Lichtschächte strömen kann.

## 9. Die **Lagerung** von Druckgasbehältern (Flüssiggasflaschen) in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenträumen, in Durchgängen und Durchfahrten ist **nicht** zulässig, da austretendes Gas sich zu einem explosionsfähigen Gemisch ansammeln kann bzw. die Rettungswege nicht mehr benutzbar sind.

## 10. **Flaschenschränke** müssen aus **nicht** brennbaren Material bestehen. Er muss eine **Lüftungsöffnung** im Boden und Deckenbereich von 1/100 der Grundfläche, jedoch mindestens 100 cm<sup>2</sup>, haben. Die Entlüftungsöffnungen müssen **ins Freie führen**. Der Flaschenschrank ist mit dem Warnhinweis „Rauchen, Feuer und offenes Licht verboten“ zu kennzeichnen.

## 11. In Buden, Verkaufswagen, Verkaufsständen darf nur **eine Gasflasche** mit höchstens **11 kg** und **eine nicht** angeschlossene Reserveflasche **vorhanden sein**, solche Anlagen sind mit Druckregler, Kontrollmanometer zur Dichtheitsprüfung und einem thermischen Absperrventil auszustatten.



# Freiwillige Feuerwehr Wertingen

---

## Elektrische Anlagen und Betriebsmittel:

Elektrische Anlagen und Betriebsmittel sind regelmäßig durch eine fachkundige Person prüfen zu lassen. Die Fristen sind so zu bemessen, dass entstehende Mängel, mit denen gerechnet werden muss, rechtzeitig festgestellt werden. Elektronische Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Überhitzung vermieden wird. Im Freien dürfen nur dafür zugelassene Leitungen verlegt und betrieben werden.

## Heiße Öle und Fette:

Fritteusen und Fettbackgeräte dürfen **nicht** neben einer Wasserzapfstelle oder **neben** Geräten die Wasser beinhalten (z.B. Bainmarie) aufgestellt werden. Der **Abstand** zwischen Geräten die Wasser beinhalten und der Fritteuse muss mind. **900 mm** betragen. Kann der Abstand nicht eingehalten werden, ist eine Spritzschutzeinrichtung (z.B. Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm anzubringen.

Fritteusen sind **standsicher** aufzustellen.

Fritteusen / Fettbackgeräte sind **regelmäßig**, wiederkehrend durch eine befähigte Person auf ihren **ordnungsgemäßen** Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und des Temperaturbegrenzers zu **prüfen** zu lassen.

Zum **Ablassen** und **Transport** von Fett / Öl ist ein **geeigneter** Behälter bereitzustellen, dieser muss mit **Tragegriffen** ausgerüstet sein, aus Temperatur- und formbeständigem Material bestehen und mit Einrichtungen gegen Überschwappen (dichtschließender Deckel) **ausgerüstet** sein.

**Gegenstände** die beim Hineinfallen in heißes Fett / Öl zu einer **besonderen** Gefährdung führen können, müssen von der Fritteuse **ferngehalten** werden.

Verwenden Sie zum Frittieren nur dafür zugelassene Geräte.

## Brandschutz

Beim betreiben einer Gasanlage muss **ein** Feuerlöscher der Brandklassen **A** – feste Stoffe, **B** – flüssige Stoffe und **C** -gasförmige Stoffe von mindestens 6 kg vorhanden sein. Bei Fritteusen müssen zusätzlich ein CO<sub>2</sub> Feuerlöscher von min. 5 Kg oder ein Fettbrandlöscher **F und** eine Löschdecke zum ablöschen von Personen vorhanden sein. Feuerlöscher sind regelmäßig, mindestens alle 2 Jahre durch eine fachkundige Person zu prüfen. Die Prüfvermerke sind an den Feuerlöschern anzubringen. Die Löschdecke ist auf Ihre Einsatzbereitschaft regelmäßig zu prüfen.

**Hinweis:**

Stellungnahmen und Auflagen anderer Behörden (z.B. Kreisverwaltungsbehörde, Landratsamt), bleiben von diesem Schreiben unberührt.

Weitere Informationen erhalten Sie auch bei der:

Regierung von Schwaben – Gewerbeaufsichtsamt – Amt für Arbeitsschutz, Arbeitsmedizin und Sichere Technik, Morellstr. 30 d, 86159 Augsburg,

Tel. 0821/327-01 Fax:0821-327-2700

**Gasanlagen:** Fa. Steiniger GmbH , Gänsweid 3, 86637 Wertingen, Tel. 08272 / 2698

**Elektroanlage:** Fa. Kratochvil , Industriestr. 10 , 86637 Wertingen, Tel. 08272 / 9969 - 0

Das Merkblatt wurde nach bestem Wissen erstellt. Für den Inhalt des Merkblatts, insbesondere im Hinblick auf dessen Richtigkeit, Aktualität und Vollständigkeit, wird keine Haftung übernommen. Die Geltendmachung von Ansprüchen, insbesondere von Schadensersatzansprüchen, ist ausgeschlossen.

Die Inhalte wurden mit dem Ordnungsamt der Stadt Wertingen abgestimmt.

**Herausgeber:**

Freiwillige Feuerwehr Wertingen, Abt. Abwehrender Brandschutz, Dillinger Str. 30, 86637 Wertingen ,  
Tel. (08272) 17 65, info@feuerwehrwertingen.de