

Merkblatt zur Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

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

1. Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2 Flüssiggasanlagen dürfen nur in **Randbereichen** des Veranstaltungsgeländes aufgestellt werden. Sie müssen während der Veranstaltung mindestens an einer Seite mit Feuerwehrfahrzeugen unmittelbar erreichbar sein. **Gasanlagen in unzugänglichen Innenbereichen sind nicht zulässig.**
- 1.3 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.4 Werden zum Verschluss der Flaschenschränke Bügelschlösser verwendet, darf die Bügelstärke der Schlösser 5 mm nicht überschreiten. Das Bügelschloss muss so angebracht werden, dass ein Entfernen mittels Bolzenschneider möglich ist.
- 1.5 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinführungen, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.6 Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf **nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen.** Auf Antrag und nach Zustimmung durch die Genehmigungsbehörde im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.7 Außerhalb des Gasflaschenschanks dürfen keine Flüssiggasflaschen gelagert oder betrieben werden. Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.8 Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.9 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.10 Es dürfen nur zugelassene Schläuche $\varnothing$ 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.11 Bei Verwendung von Gasflaschenschränken - **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** - ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem unabhängigen Sachverständigen zu bestätigen und durch eine aktuelle Prüfplakette dokumentiert werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

2. Betrieb

- 2.1 Vor jeder Inbetriebnahme ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.
- 2.2 Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4 Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5 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 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen. Zum Flaschenwechsel darf nur Werkzeug verwendet werden, welches keine Funken erzeugen kann.

3. Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Fritteusen	1 Fettbrandlöscher (Brandklasse F)

Für die Bekämpfung von Fettbränden in der Gastronomie sind entsprechend geeignete Feuerlöscher der Brandklasse F bereit zu halten. Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge sind mit einer automatischen Löschanlage auszustatten; dies gilt auch, wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50 l überschreiten und mit einer Brandübertragung zwischen den Fritteusen gerechnet werden muss.

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV); Technische Regeln für Betriebssicherheit (TRBS); Technische Regeln Flüssiggas (TRF 2012); Gefahrgutverordnung Straße - Eisenbahn - Binnenschiff (GGVSEB); Unfallverhütungsvorschriften (GUV-D 34 sowie BGV D 34); Berufsgenossenschaftliche Regeln, insbesondere BGR 104 sowie die Regelwerke des DVGW.