Eppingen
Fachwerkstadt mit Pfiff

AMT FÜR SICHERHEIT UND ORDNUNG

Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

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

1 Flüssiggasanlagen mit 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 sind vor der ersten Inbetriebnahme durch einen anerkannten Fachbetrieb erstmalig zu prüfen. Hiernach sind die (ortsveränderlichen) Flüssiggasanlagen wiederkehrend mindestens alle 2 Jahre erneut zu prüfen. Bei der Prüfung wird insbesondere die Dichtheit / ordnungsgemäße Beschaffenheit / Funktion festgestellt.

1.3 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden.

1.4 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um die Flüssiggasanlagen dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.

1.5 Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.

1.6 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.

1.6 Es dürfen nur zugelassene Norm-Schläuche ■ 8 mm mit Schraubanschluss ¼“ R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.

<u>Hinweis zur Verwendung eines Flaschenschrank:</u>

- Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden.
- Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt ist von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen.
- 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 Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- Vom Gasflaschenschrank aus sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen, die so nah als möglich an die Brennstelle herangeführt werden sollten. Falls nötig sind für den weiteren Anschluss die Punkte 1.6 maßgeblich.

2 Betrieb

2.1 Während der Öffnungszeiten darf kein Flaschenwechsel vorgenommen werden. Ausnahme: Flaschenwechsel durch besonders geschultes Personal. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.

2.2 Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind auf dem-Veranstaltungsgelände nicht erlaubt.

2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung oder einer separaten Piezozündung (z.B. Stabfeuerzeug) und Zündsicherung (Flammüberwachung) 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 Hauptabsperrarmaturen 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 Absperreinrichtungen 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

3 ***Löschgeräte bei Verwendung von Gas:***

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Friteusen	zusätzlich 1 Löschdecke oder 1 CO2- Löscher oder 1 Fettbrandlöscher

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, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 2012); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder DGUV Vorschrift 79), Arbeits-Sicherheits-Information der BGN – ASI 8.04.