Landratsamt Konstanz
Amt für Abfallrecht und Gewerbeaufsicht

MERKBLATT FÜR STANDBETREIBER

Georg Frick, Telefon: +49 7531 800-1286, Stand 1/2023

1. Bei der Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen sind insbesondere Anforderungen aus der Betriebssicherheitsverordnung und der Gefahrstoffverordnung sowie deren Technische Regeln (TRBS und TRGS) und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (DGUV Vorschrift 79) zu beachten und anzuwenden. Die nachfolgenden Anforderungen sind eine Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte aus den oben genannten Vorschriften und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. In jedem Fall sind die erforderlichen Maßnahmen vor Ort auf die zu betrachtende Flüssiggasanlage abzustimmen.
2. Alle Flüssiggasverbrauchseinrichtungen die ab 01.01.1996 in Verkehr gebracht werden, müssen mit einer CE-Kennzeichnung versehen sein.
3. Alle Beschäftigten, 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. Es ist darauf zu achten, dass in Folge zu hoher Gasentnahme keine Unterkühlung des Flüssiggases (Erkennbar durch Reifbildung an der Flasche) eintritt, da dies zu Störungen der Druckregler (Betriebsablaufes) führen kann.
5. Gasdruckbehälter müssen so betrieben werden, dass keine gefährliche Erwärmung (d.h. Temperaturen über 40 °C) auftreten kann. Bei unzulässiger Erwärmung besteht die Gefahr des unkontrollierten Gasaustritts bis hin zum bersten der Flasche.
6. Flüssiggasverbrauchsanlagen dürfen nur an Schlauchanlagen angeschlossen werden, die nicht länger als 0,4 m sind. Abweichend hiervon dürfen längere Schlauchleitungen benutzt werden, wenn besondere Sicherheitsmaßnahmen (z.B. Schlauchbruchsicherungen) angebracht sind und die Schlauchleitung so kurz wie möglich ist.
7. Wer Flüssiggasverbrauchsanlagen betreibt muss mindestens einen Pulverfeuerlöscher der Brandklasse C bereithalten. Die Beschäftigten sind im Umgang mit dem Feuerlöscher zu unterweisen.
8. Bei allen Flüssiggasverbrauchsanlagen ist darauf zu achten, dass Zündsicherungen vorhanden sind die ordnungsgemäß funktionieren.
9. Porös oder defekte Schlauchleitungen an Flüssiggasverbrauchsanlagen sind nicht erlaubt.
10. Anlagenteile die dem Verschleis unterliegen (z.B. Druckregelgeräte, Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen, Absperreinrichtungen) müssen nach 8 Jahren ausgetauscht werden oder es muss eine ordnungsgemäße Beschaffenheit durch eine zur Prüfung befähigte Person (Sachkundigen) bestätigt werden.
11. Eine Dichtheitsprüfung (z.B. mit Lecksuchspray unter Betriebsdruck) der nach dem Flaschenwechsel hergestellten Anschlussverbindung muss durchgeführt werden.
12. Jeder Standbetreiber hat einen Erste-Hilfe-Kasten bereitzuhalten.
13. Für Frittiereinrichtungen ist ein Feuerlöscher mit nachgewiesener Eignung zum löschen von Fettbränden bereit zu halten. Bei der Aufstellung von Fettbackgeräten ist darauf zu achten, dass sie standsicher aufgestellt werden. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die entstehenden Wrasen ungehindert nach oben abziehen können. Ferner ist darauf zu achten, dass bei einem evtl. Regenschauer kein Wasser in die Friteuse gelangen kann.
14. Verlängerungskabel die sich auf einer Kabeltrommel befinden und verwendet werden, sind grundsätzlich vollständig abzuwickeln. Dies ist erforderlich um eine Überhitzung und daraus folgende Entstehungsbrände zu verhindern.