ANLAGE 4 Sicherheits- und Brandschutzbestimmungen

1. Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

1.1
Alle Stände und Standeinrichtungen müssen so beschaffen sein, dass sie weder für Besucher noch für Mitarbeiter/ Marktbeschicker eine Gefahr darstellen können. Dies gilt insbesondere für die Standsicherheit, Befestigung von Zubehörteilen und Stolperfallen. Allgemeine Witterungseinflüsse, wie Sturm, Gewitter u.ä. sind mit zu berücksichtigen. Es sind alle einschlägigen Vorschriften und anerkannten Regeln der Technik zu beachten.

1.2
Handelt es sich bei dem Stand um ein Bauwerk, welches unter die Regelungen für Fliegende Bauten fällt, ist die Richtlinie über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten – Baden-Württemberg – in ihrer letzt-gültigen Fassung zwingend einzuhalten. Eine entsprechende gültige Ausführungsgenehmigung (Bau Buch) ist vor Ort vorzuhalten. Der Betreiber/Inhaber hat notwendige Abnahmen im Vorfeld direkt mit dem Baurechtsamt der Stadt Fellbach abzustimmen bzw. auf seine Kosten zu beantragen.

1.3
Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden ist an jedem Stand mit elektrischen Einrichtungen und/oder Kochstellen mindestens ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens sechs Löschmitteleinheiten bereitzuhalten. Bei Verwendung von Fritteusen ist zusätzlich eine Löschdecke oder ein Fettbrandlöscher bereitzuhalten.

1.4
Elektrische Anlagen müssen den allgemein anerkannten Regeln der Elektrotechnik (VDE-Bestimmungen, DGUV-Schriften) entsprechen. Es dürfen nicht mehrere Verlängerungsleitungen oder Mehrfachstecker hintereinandergeschaltet werden, da sie sich unzulässig erwärmen können (VdS Richtlinie Brandverhütung für den Betrieb von elektrischen Anlagen für Industrie, Handel und Landwirtschaft).

1.5
Feuerstellen in oder im Umfeld der Stände sind untersagt. Ausgenommen hiervon sind Holz- oder Kohlebetriebene Kochstellen inner-halb von Ständen, sofern sich die Herstellung der Speisen nicht gleichwertig bspw. durch elektrische Kochstellen erreichen lässt. Entsprechende Feuerstellen müssen so beschaffen sein, dass durch sie innerhalb oder außerhalb des jeweiligen Standes keine Gefahr durch Hitze, Glut, Asche oder Rauch ausgehen kann. Für eine aus-reichende Belüftung ist stets zu sorgen. Bei Betriebsschluss muss jegliches Feuer, auch Rest Glut, vollständig gelöscht sein.

2. Gasbetriebene Heiz- und Kochgeräte

2.1
In Ständen dürfen maximal zwei Gasflaschen (bis 14kg) 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, ein-schließlich angeschlossener Reservegasflasche umfassen. Auf Antrag und nach expliziter Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossenen Reserveflaschen zulässig.

2.2
Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen sind verboten.

2.3
Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen.

2.4
Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den vom Hersteller mit-gelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Flüssiggasflaschen müssen aufrechtstehend angeschlossen 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
Um jeden ortsbeweglichen Flüssiggasbehälter muss eine Schutzzone von 1 m im Radius vorhanden sein. Hier gelten die Bestimmungen aus den Technischen Regeln für Gasanlagen (TRG).

2.7
Innerhalb der Schutzzonen dürfen sich keine Licht- oder Kanal-schächte, Gruben oder andere Hohlräume sowie keine Zündstellen befinden.

2.8
Ortsbewegliche Flüssiggasbehälter müssen so aufgestellt und auf-bewahrt 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. Flaschenabsperrventil, Druckregelgerät) müssen gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert sein.

2.9
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 Berufs-genossenschaft 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.

2.10
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.

2.11
Vereisungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.

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 ein-schließlich der Verbrauchsgeräte muss von einem unabhängigen Sachverständigten bescheinigt und durch eine aktuelle Prüfplakette dokumentiert werden. Die Bescheinigung ist bei der Standabnahme vorzulegen.

2.14
Nach Betriebsschluss sind die Hauptsperrarmaturen zu schließen.

2.15
Flüssiggasanlagen in Fahrzeugen müssen geprüft sein. Die Bescheinigung (ZH 1/56) ist bei der Standabnahme vorzulegen.

Stand: Juli 2026, Fellbach Event & Location GmbH