



## **Auflagen-Beiblatt zum Antrag einer Gestattung gem. § 12 GastG per Genehmigungsfiktion**

**Gemäß § 12 Abs. 3 GastG werden hiermit folgende Auflagen erteilt:**

### **1. Ausschank- und Speisenabgabe**

#### Grundsatz:

*„Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt werden.“*

#### **1.1. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- und Herstellungsbereichen**

- 1.1.1 Sie sind ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufzustellen, von denen nachteilige Beeinträchtigungen (z. B. Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnten.
- 1.1.2 Sie sind sauber und instand zu halten.
- 1.1.3 Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (z. B. Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen o.Ä. anzubringen.
- 1.1.4 Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Fußböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.
- 1.1.5 Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.
- 1.1.6 Sie sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten. Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
- 1.1.7 Sie müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
- 1.1.8 Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden.
- 1.1.9 Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufzubewahren.
- 1.1.10 Bei der Behandlung von leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst- und Fischwaren) müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein. In Mandelständen o.Ä. ist die Verwendung von Hygienetüchern, die eine hinreichende Reinigung der Hände gewährleistet, möglich, wenn eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr nur unter einem unverhältnismäßig hohen Aufwand installiert werden kann.
- 1.1.11 Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
- 1.1.12 Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen.

#### **1.2. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen**

- 1.2.1 Die Arbeitstische bzw. -flächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (ggf. zu desinfizieren) sein.
- 1.2.2 Die Gegenstände und Ausrüstungen (z. B. Kochwerkzeuge, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber und Instand gehalten werden.

- 1.2.3 Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind. Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

### **1.3. Umgang mit Lebensmitteln**

- 1.3.1 Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).
- 1.3.2 Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (z. B. Kühlschränke, -vitrinen).
- 1.3.3 Eine gegenseitige Kontamination von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen. (z. B. durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst/Gemüse).
- 1.3.4 Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten, o.Ä. durch die Kunden (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen (z. B. Sonnenstrahlung) zu schützen. Um diese Art der nachteiligen Beeinflussung auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kunden zu platzieren.
- 1.3.5 Die Zuleitungen (z. B. Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen trinkwassergeeignet und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. (Hinweis: Gartenschläuche o.Ä. entsprechen nicht den Anforderungen)

### **1.4. Anforderungen an das Personal**

- 1.4.1 Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) erforderlich.
- 1.4.2 Beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.
- 1.4.3 Personen, die folgende Lebensmittel und Erzeugnisse daraus herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG):
- Fleisch, Geflügel
  - Milch
  - Fische, Krebse oder Weichtiere
  - Eiprodukte
  - Säuglings- und Kindernahrung
  - Speiseeis
  - Gebäcke mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Topping
  - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen oder andere
  - Emulgierte Soßen, oder Nahrungshafen

Neben den o.g. Tätigen unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind.

Für folgende Personen sind folgende zwei Bescheinigungen/Nachweise zur Einsicht am Veranstaltungsort bereitzuhalten:

1. Bescheinigung über die „erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes/ eines beauftragten Arztes. Die Bescheinigung darf im Falle des erstmaligen Tätigwerdens nicht älter als drei Monate sein (§ 43 Abs. 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gem. § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31.12.2000 seine Gültigkeit noch besaß **und**
2. Nachweis über die Belehrung durch den Arbeitgeber, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen hat (§ 43 Abs. 4 IfSG)

- 1.4.4 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

## **1.5. Auflagen Zeltsicherheit allgemein**

- 1.5.1 Beim Einlass ins Zelt und innerhalb des Zeltens sind die Sicherheitskontrollen (insbes. Nach gefährlichen Gegenständen) durchzuführen.
- 1.5.2 Das Besteigen von Tischen, das Tanzen im Zelt sowie das Stehen auf Bänken im Bereich der Emporen ist zu unterbinden.
- 1.5.3 Der Jugendschutz ist beim Einlass ins Zelt bzw. den Garten und während des Zelt- und Gartenbetriebes gem. § 4 Jugendschutzgesetz zu gewährleisten.
- 1.5.4 Die Abgabe von Bier an Stehgäste ist außerhalb der zugelassenen Barbereiche untersagt. Auf dieses Verbot ist mit deutlich sichtbaren Plakaten im Zelt hinzuweisen.
- 1.5.5 Im Schaden- bzw. Gefährdungsfall ist die Rettungsleitstelle 112 unverzüglich zu alarmieren. Durchsagen im Festzelt sind vorab mit Polizei und/oder Feuerwehr abzusprechen.
- 1.5.6 Maßkrugkontrollen sind in den Ausgängen der Zelte und bei Gartenbetrieb an den Gartenausgängen durchzuführen.
- 1.5.7 Schlägereien sind zu verhindern. Bei körperlichen Auseinandersetzungen ist einzugreifen.
- 1.5.8 Für das Personal ist eine ausreichende Garderobemöglichkeit zu schaffen.

## **2. Brandschutz**

### **2.1. Allgemeines**

- 2.1.1. Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.
- 2.1.2. Der ggf. von der Branddirektion festgelegte Bestuhlungs- und Rettungswegplan sowie die sonstigen brandschutztechnischen Auflagen sind zu beachten.
- 2.1.3. Zur Ausschmückung dürfen nur nichtbrennbare oder schwerentflammbar bzw. durch Imprägnierung schwerentflammbar gemachte Gegenstände und Stoffe verwendet werden. Diese dürfen darüber hinaus nicht brennend abtropfen und bei Brandentwicklung nicht vorzeitig abfallen. Dekorationen aus Hopfen müssen durch geeignete Imprägnierungen schwer entflammbar gemacht werden. Eine entsprechende Bescheinigung ist bei der Abnahme vorzulegen.  
Schwerentflammbare Baustoffe müssen eine der folgenden Normen entsprechen:
  - DIN 4102 Teil 1, Klasse B1, Verwendbarkeitsnachweis (allgemeines bauaufsichtliches Prüfzeugnis bzw. allgemein bauaufsichtliche Zulassung)
  - DIN 4102 Teil 4, Klasse B1, für Klassifizierte Baustoffe (z. B. Holzwolle-Leichtbauplatten nach DIN 1103) oder
  - DIN EN 13 501 Teil 1, mind. Klasse C-s3, d2, bestätigt durch einen Verwendbarkeitsnachweis eines anerkannten Prüfinstitutes.

Elektrische Leuchten dürfen nicht so mit Stoffen umgeben werden, dass diese entzündet werden können.

Abgeschnittene Bäume und Pflanzen dürfen nur im grünen Zustand verwendet werden. Sie sind mit einem wirksamen Flammschutzmittel zu imprägnieren. Bäume müssen bis ca. 50 cm über dem Boden astfrei sein.

Brennbare und schwerentflammbare Stoffe müssen von Feuerstätten, Dampfleitungen und nicht ausreichend gedämmten Rauchrohren mind. 50 cm entfernt sein. Auf die Feuerungsverordnung wird hingewiesen.

Die Zu- und Notausgänge, die Lampen der Sicherheitsbeleuchtung und die Löscheinrichtungen dürfen durch Dekorationsgegenstände nicht verstellt oder verhängt werden.

Vom Fußboden müssen alle Dekorationsbestandteile einen Mindestabstand von 15 cm erhalten.

- 2.1.4. Abfallbehälter für Brennstoffrückstände und brennbare Abfälle müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Sie müssen – ausgenommen Sammelbehälter für Altpapier im Freien – dichtschießende Deckel haben. Abfallbehälter, die im Bereich der Rettungswege aufgestellt werden, sind so zu befestigen, dass sie nicht umgestoßen oder verrückt werden können. Brennbare Abfallstoffe sind bei Betriebsschluss aus dem Zelt zu entfernen.
- 2.1.5. Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden.
- 2.1.6. Bei dem Fernsprecher ist auf die Notrufnummer der Feuerwehr/Rettungsdienst – 112 – augenfällig hinzuweisen.
- 2.1.7. Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u.Ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen. Die Abluftleitungen müssen mit wirksamen Funkenfängern versehen sein.

Abdunstleitungen sind von Fettablagerungen spät. alle vier Tage zu reinigen.

Dunstabzugshauben sowie maschinelle Abzugsanlagen von Frittiergeräten sind täglich zu reinigen.

- 2.1.8. Ist eine Sicherheitsbeleuchtung vorhanden, so ist diese bei Betriebsbeginn einzuschalten und sie darf erst dann wieder ausgeschaltet werden, wenn sich keine Person mehr bei der Veranstaltung aufhält.
- 2.1.9. Stände, Vorratslagerungen u.Ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.
- 2.1.10. Feuergefährliche Handlungen (z.B. Feuerschlucker, Fackeln, brennende Kerzen, Pyrotechnik) sind grundsätzlich untersagt.  
Die Verwendung von offenem Feuer, offenem Licht, Feuerwerkskörpern, brennbaren Flüssigkeiten, daraus hergestellte Mischungen und ähnlichen feuergefährlichen Stoffen bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der Branddirektion.  
Deren Verteilung oder Verkauf dieser Gegenstände/ Materialien ist ausnahmslos unzulässig.
- 2.1.11. Brennbar Kerzen dürfen verwendet werden, wenn sie kippsicher aufgestellt sind und die Tischdekoration mindestens schwer entflammbar (B1 nach DIN 4102) ist. Zu brennbaren Stoffen (Dekorationen, Vorhängen) ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 1,5m einzuhalten.
- 2.1.12. Zelte mit mehr als 200m<sup>2</sup> müssen mit einer Sicherheitsbeleuchtung ausgestattet sein.
- 2.1.13. Türen im Zuge von Rettungswegen dürfen nur in Fluchtrichtung aufschlagen (das gilt auch für die Tore eines Begrenzungszauns). Schiebe-, Pendel-, Dreh- und Hebetüren sind in Rettungswegen unzulässig. Die Türen sind so auszubilden, dass sie von innen durch einen einzigen Griff oder Druck leicht in voller Breite von oben nach unten geöffnet werden können. Der Griff des Hebelverschlusses muss ca. 1,5m, bei Klinkenverschlüssen ca. 1m über dem Fußboden liegen. Türbeschläge sind so auszubilden, dass Besucher nicht dran hängen bleiben können. Riegel an Türen sind unzulässig.
- 2.1.14. Sämtliche notwendigen Ausgänge und Rettungswege sind gut sichtbar mit Schildern zu kennzeichnen.

In Abhängigkeit von der Sichtweite beträgt die erforderliche Schildergröße:

Für Sichtweiten bis DIN 4844-I:2005.06	Ausführung	Schildergröße DIN 825:2004.12
15 m	Innen beleuchtet	74 x 148 mm
15m	beleuchtet	148 x 297 mm
30m	Innen beleuchtet	148 x 297 mm
30m	beleuchtet	297 x 594 mm

- 2.1.15. Die Rettungswege im Außenbereich sind bis hin zur öffentlichen Verkehrsfläche ausreichend zu beleuchten.
- 2.1.16. Die Verwendung von Kunststoffen für abgehängte Decken, Deckenbespannungen oder Deckenverkleidungen, die bei Wärmeeinwirkung brennend abtropfen, sind unzulässig.
- 2.1.17. Fußböden von Podien und erhöhten Platzflächen, sind fugendicht auszuführen.
- 2.1.18. Schweinwerfer müssen von brennbaren Bauprodukten so weit entfernt sein, dass diese nicht entzündet werden können. Besonders zu Vorhängen und Dekorationen aus brennbaren Stoffen ist ein Sicherheitsabstand von mind. 1,5m einzuhalten. Ortsveränderliche Scheinwerfer müssen gegen Herabfallen mit einer Sicherung aus nichtbrennbaren Bauprodukten gesichert sein.
- 2.1.19. Heizanlagen sind außerhalb der Zelte in einem Mindestabstand von 1m zur Zeltwand aufzustellen und dürfen nicht unmittelbar neben einem Ausgang angeordnet werden. Heizstrahler müssen in Abstrahlungsrichtung von Gegenständen aus brennbaren Stoffen mind. 3m entfernt sein. Von Austrittsöffnungen, die zu Heizgebläsen gehören, müssen Gegenstände aus brennbaren Stoffen in Richtung des Luftstroms mind. 2m entfernt sein, sofern die Temperatur der Warmluft über 40 Grad Celsius beträgt. Im Umkreis von 5m um die Feuerstätten dürfen keine brennbaren Stoffe gelagert werden. Die Heizungsanlage ist gegen unbefugten Zugriff zu schützen.
- 2.1.20. Bei allen größeren Bauten (mehr als 1.000 Besucherplätze) ist die Bestuhlungsfläche selbst durch ca. 3m breite Gänge mit Barrieren so aufzuschließen, dass Besucher in der Halle auf kürzestem Weg einen gesicherten Fluchtweg ins Freie erreichen können.
- 2.1.21. Die Entfernung von jedem Besucherplatz bis zum nächsten Ausgang ins Freie darf nicht länger als 30m sein. Die Entfernung wird in Lauflinie gemessen.
- 2.1.22. Die Breite der Rettungswege ist nach der größtmöglichen Personenzahl zu bemessen. Entsprechend der Vorgaben der FIBauR muss die lichte Breite jeden Teils von Rettungswegen mind. 1,20m betragen.

Die lichte Breite eines jeden Teils von Rettungswegen muss hiervon unabhängig für die darauf angewiesenen Personen mindestens betragen:

- 1,20m je 200 Personen in Räumen und
- 1,20m je 600 Personen im Freien

Staffelungen sind nur in Schritten von 0,6m zulässig. Abweichend hiervon genügen zwischen den Stirnseiten der Biertischgarnituren Gänge mit einer Mindestbreite von 0,80m, sofern nicht mehr als 120 Personen auf sie angewiesen sind.

Bei der Ermittlung der größtmöglichen Personenzahl wird angenommen:

- 0,44m Sitzfläche eine Person (10 Personen je Biertischgarnitur)
- 4 Personen/Stehtisch
- 3 Personen/m<sup>2</sup> Stehfläche mit Bewirtung oder Barbereich

- 2.1.23. Auf Balkonen sind grundsätzlich Tische mit Bänken aufzustellen. Stühle dürfen auf Erdgleiche verwendet werden, wenn die Gänge zusätzlich durch geeignete Barrieren freigehalten sind.
- 2.1.24. Toilettenanlagen im Festzelt sind so anzuordnen, dass durch den zu erwartenden Rückstau die notwendigen Rettungswegbreiten nicht eingeengt werden.
- 2.1.25. Sind mehr als 1.500 Besucher in einem Zelt zugelassen, müssen Rauchabzugsöffnungen mit einem lichten Gesamtquerschnitt von mind. 0,5 v.H. der Grundfläche oder gleichwertigen mechanischen Einrichtungen (z.B. Zwangslüfter) vorhanden sein.
- 2.1.26. Bei Zelten mit mehr als 1.000 Besucherplätzen sind Vorkehrungen zu treffen, damit die sicherheitsrelevanten Einrichtungen (wie z.B. Sicherheitsbeleuchtungsanlage, Sonderfernsprechnet) auch bei Blitzeinwirkungen in ihrer Betriebsfähigkeit nicht beeinträchtigt werden.
- 2.1.27. Zelte mit mehr als 1.000 Besucherplätzen sind mit einer Durchsagemöglichkeit zur Information der Besucher und zur Einleitung einer Räumung auszustatten. Die Durchsagemöglichkeit muss auch bei Ausfall der allgemeinen Stromversorgung betriebsbereit sein.
- 2.1.28. Die Verwendung von offenem Feuer, offenem Licht, Pyrotechnik, brennbaren Flüssigkeiten und Gasen, daraus hergestellten Mischungen und ähnlichen feuergefährlichen Stoffen bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der Branddirektion.
- 2.1.29. Feuerstätten dürfen erst nach erfolgter Abnahme durch einen Beamten der Branddirektion in Benutzung genommen werden. Die Abluftleitungen müssen mit wirksamen Funkenfängern versehen sein.
- 2.1.30. Zwischen Rauch- bzw. Abgasrohren und brennbaren Bauteilen ist ein Mindestabstand von 40cm einzuhalten. Nach oben ist der doppelte Abstand einzuhalten. Die Abstände können halbiert werden, wenn zwischen den Rauch- bzw. Abgasrohren und brennbaren Bauteilen eine mind. 2cm dicke Brandschutzplatte angebracht wird, die seitlich mind. 20cm über die Rohrführungen hinausreicht.
- 2.1.31. Die Aufstellung der Container, Wohn- und Materialwagen hat nach den Anordnungen der Brandbehörde zu erfolgen.
- 2.1.32. Container, Wohn-, und Materialwagen und Zugmaschinen dürfen in der Nähe von Festhallen nur dann aufgestellt werden, wenn zwischen diesen Betrieben und den Wagen eine Gasse von mind. 5m frei bleibt.
- 2.1.33. Die Lagerung und Verwendung von entzündlichen, leichtentzündlichen und hochentzündlichen brennbaren Flüssigkeiten im Sinne der BetrSichV ist unzulässig.
- 2.1.34. Brennbar Abfälle sind täglich nach Betriebsschluss aus den Gastronomiebereich zu entfernen und in geeigneten Abfallbehältern brandsicher unterzubringen.
- 2.1.35. Hydranten und deren Beschilderung sind von Aufbauten oder Lagerungen ständig frei und zugänglich zu halten. Werden Hydranten zur Wasserversorgung verwendet, ist sicherzustellen, dass sie jederzeit von der Feuerwehr genutzt werden können. So sind entsprechende Druckentlastungsmöglichkeiten vorzusehen, die ein Abkuppeln der angeschlossenen Armaturen ermöglichen. Abschränkungen sind so zu gestalten, dass sie jederzeit leicht durch die Einsatzkräfte zu entfernen sind.
- 2.1.36. Bauten mit mehr als 200 Besucherplätzen bedürfen der Zustimmung der Brandschutzbehörde.
- 2.1.37. Auf die Festlegung in den Zelt- bzw. Prüfbüchern und den nachstehenden Vorschriften der Richtlinien über den Bau und Betrieb Fliegender Bauten (FIBauR) – Fassung Juni 2010 – wird besonders hingewiesen:
  - Ziffer 2.1.7: Dekorationen müssen schwer entflammbar sein. Sie dürfen nicht brennend abtropfen.
  - Ziffer 2.1.8: Ausschmückungen aus natürlichem Laub- oder Nadelholz müssen frisch sein oder gegen Entflammen imprägniert sein.
  - Ziffer 2.6: Feuerlöscher (Wasserlöscher)
  - Ziffer 5.3: Rauchabzug von 0,5 der Grundfläche für Zelte mit mehr als 1.500 Besucher
  - Ziffer 5.5: Sicherheitsbeleuchtung für Zelte mit mehr als 200m<sup>2</sup> Grundfläche

- 2.1.38. Die mit der Veranstaltungsanzeige der Brandschutzbehörde zugeleiteten Bestuhlungs- und Rettungswegpläne der Festzelte wurden aus brandschutztechnischer Sicht überprüft. Mit der in Plänen dargestellten Anordnung der Bestuhlungen in den Zelten besteht für die Veranstaltung Einverständnis.
- 2.1.39. Die gegengezeichneten Pläne sind bindend. Abweichungen bedürfen der Zustimmung der Brandschutzbehörde. Ist die Höchstbesucherszahl erreicht, so ist der weitere Zutritt auch ohne amtlichen Auftrag zu verhindern.
- 2.1.40. Der jeweilige Plan ist in unmittelbarer Nähe beim Haupteingang des Zeltens anzubringen.
- 2.1.41. Bei übermäßig starkem Publikumsandrang ist der Einlass rechtzeitig vor Überfüllung des Festzeltes zu stoppen.
- 2.1.42. Vorhänge im Zuge von Rettungswegen müssen leicht verschiebbar, schwer entflammbar und bodenfrei sein. Die Teilungskanten sind farblich zu kennzeichnen. Das Verschließen ist während der Veranstaltungszeit unzulässig.
- 2.1.43. Die notwendigen und gekennzeichneten Ausgänge aus den Zelten bzw. aus dem Biergarten sind während den Betriebszeiten unversperrt zu halten und müssen in voller Breite freigehalten werden.
- 2.1.44. Im Bereich der Vorgärten bzw. Zeltfreiflächen sind geradlinige Fluchtwege vorzusehen, welche unmittelbar zu den angrenzenden Straßen führen.
- 2.1.45. Türbeschläge sind so auszubilden, dass Besucher nicht daran hängen bleiben können.
- 2.1.46. Riegel an Türen sind unzulässig.
- 2.1.47. Für die Festzelte ist eine vom Netz der Hauptbeleuchtung unabhängige Sicherheitsbeleuchtung einzurichten, die bei Versagen der Hauptbeleuchtung die Rettungswege bis ins gesicherte Freie ausreichend beleuchtet. Sie darf nach dem Einzelbatteriesystem aufgebaut sein. Bei der Abnahme ist eine Bescheinigung eines Sachkundigen vorzulegen, aus der hervorgeht, dass die Anlage keine Mängel aufweist.
- 2.1.48. Auf die erforderlichen Rauchabzüge für Zelte mit mehr als 1.500 Besuchern wird hingewiesen. Die Auslöseeinrichtungen und die Anordnung der Rauchabzugsöffnungen sind im Einvernehmen mit der Branddirektion vorzusehen und entsprechend zu kennzeichnen.
- 2.1.49. Verkaufsstände sind in einem Abstand von mind. 5m zum Festzelt aufzustellen. Die Abstandsflächen sind freizuhalten.
- 2.1.50. Die ungehinderte Anfahrt der Feuerwehr und die Umfahrt der Festzelte sind in 5m Breite sicherzustellen.
- 2.1.51. Heizanlagen sind außerhalb der Zelte in einem Mindestabstand von 1m zur Zeltwand aufzustellen und dürfen nicht unmittelbar neben einem Ausgang angeordnet werden.
- 2.1.52. Die Heizanlage ist gegen unbefugten Zugriff zu schützen. Im Umkreis von 5m um die Feuerstätten dürfen keine brennbaren Stoffe gelagert werden.
- 2.1.53. Von Austrittsöffnungen, die zu Heizgebläsen gehören, müssen Gegenstände aus brennbaren Stoffen in Richtung des Luftstroms mind. 2m entfernt sein, sofern die Temperatur der Warmluft über 40 Grad Celsius beträgt.
- 2.1.54. Heizstrahler müssen in Abstrahlungsrichtung von Gegenständen aus brennbaren Stoffen mind. 3m entfernt sein.
- 2.1.55. Leichtentflammbare Baustoffe wie Papier, Stroh-, Bast- oder Schilfmatten dürfen zu Dekorationszwecken nicht verwendet werden.
- 2.1.56. Scheinwerfer müssen von brennbaren Bauprodukten so weit entfernt sein, dass diese nicht entzündet werden können. Zu Vorhängen und Dekorationen aus brennbaren Stoffen ist ein Sicherheitsabstand von mind. 1,5m einzuhalten. Ortsveränderliche Scheinwerfer müssen gegen Herabfallen mit einer Sicherung aus nichtbrennbaren Bauprodukten gesichert sein.

## **2.2. Feuerlöscher**

- 2.2.1. An zentraler Stelle ist mind. ein amtlich zugelassener Wasserlöscher (W9) nach DIN 14406 oder EN3 bereitzuhalten.
- 2.2.2. In Bereichen mit Licht- oder Tontechnik (Mischpult, Verstärker, etc.) ist jeweils ein Kohlendioxid-Feuerlöscher nach DIN EN3 oder DIN 14406 mit mind. 5kg Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.
- 2.2.3. Bei Koch- und Grillanlagen sind Kohlendioxidlöscher K5 nach DIN 14406 oder EN3 in ausreichender Anzahl bereitzuhalten.
- 2.2.4. Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50L Füllmenge ist ein Feuerlöscher nach DIN EN3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit 6L Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten. Fritteusen mit mehr als 50L Füllmenge sind mit einer automatischen

Löschanlage auszustatten. Dies gilt auch wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50L überschreiten und mit einer Brandübertragung zwischen den Fritturen gerechnet werden muss.

- 2.2.5. Die vorhandenen Feuerlöscher und Löscheinrichtungen (Wandhydranten, Hydranten) sind von Einbauten und Lagerungen aller Art stets frei und gut sichtbar zu halten.
- 2.2.6. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mind. Alle 2 Jahre).
- 2.2.7. Bei jedem Verkaufswagen, Imbissstand oder sonstigem Betrieb ist jeweils ein geeigneter Feuerlöscher DIN EN3 oder DIN 14406 gut sichtbar und leicht erreichbar bereitzuhalten (Löschmittelinhalt mind. 6kg bzw. 6L).
- 2.2.8. Für jeden Bereich mit Licht- oder Tontechnik (Mischpult, etc.) ist jeweils ein Kohlendioxidfeuerlöscher nach DIN EN3 oder DIN 14406 mit mind. 5kg Löschmittelmenge gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.

### **2.3. Flüssiggasanlagen**

**Hinweis: Folgende Auflagen gelten nicht für Wohnwagen und Wohnmobile mit vorschriftsmäßig geprüfter Flüssiggasanlage.**

- 2.3.1. Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt.
- 2.3.2. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, sind die Flüssiggasflaschen im Einvernehmen mit der Brandschutzbehörde in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenbelüftung unterzubringen. Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Sie sind entsprechend zu kennzeichnen (schwarzes „G“ auf gelben Grund)
- 2.3.3. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind.
- 2.3.4. Schlauchleitungen mit einer Länge von mehr als 40cm sind als Sicherheitsschlauch oder fest verlegte Leitung auszuführen.
- 2.3.5. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage (Dichtigkeitsprüfung) muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.
- 2.3.6. Die maximal zulässige Flüssiggasmenge pro Stand beträgt 2 x 11 kg.
- 2.3.7. Der Verwendung von Terrassenheizstrahlern im Freien kann aus brandschutztechnischer Sicht zugestimmt werden, wenn die Geräte für den gewerblichen Betrieb zugelassen sind und eine Bescheinigung darüber vorliegt.
- 2.3.8. Das Lagern von Flüssiggasflaschen (Druckgasbehälter) ist in Räumen unter Erdgleiche, Treppenträumen, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten sowie in unmittelbarer Nähe und in fliegenden Bauten (ausgenommen eigene Küchenzelte) unzulässig. Siehe auch Technische Regeln Druckgas (TRG 280) geregelt.
- 2.3.9. Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 11 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein.
- 2.3.10. Flüssiggasflaschen müssen von den Wärmebestrahlungsquellen einen Mindestabstand von 70cm aufweisen. Bei Verwendung von Strahlungsschutzvorrichtungen kann der Abstand auf die Hälfte verringert werden.
- 2.3.11. Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage in einem Imbisswagen hat der Unternehmer die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von Sachkundigen prüfen und bescheinigen zu lassen. Die Prüfung der installierten Verbrauchsanlage ist fristgerecht alle 2 Jahre zu wiederholen. Die Prüfbescheinigung ist ständig mitzuführen und den Beamten der Feuerwehr auf Verlangen vorzulegen.

### **2.4. Hockerkocher, Grillanlagen**

Diese sind am Boden standsicher aufzustellen. Sie sind in einem ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen anzuordnen. Der seitliche Abstand muss mind. 1m der nach oben mind. 2m betragen. Die Abstände können halbiert werden, wenn die brennbaren Stoffe gegen Wärmestrahlung ausreichend geschützt sind. Die Geräte sind während ihres Betriebes ständig zu beaufsichtigen.

### **2.5. Elektrische Kochplatten, Elektrogeräte**

- 2.5.1. Sie sind während des Betriebes ausreichend zu beaufsichtigen. Sie sind während des Betriebes auf nichtbrennbaren und ausreichend wärmedämmenden Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlagen müssen allseitig jeweils mind. 2cm über die Geräte hinausreichen.
- 2.5.2. Elektrogrill- und Kochgeräte sind nach den VDE-Vorschriften zu errichten (insb. Anschlüsse)

## **2.6. Holzkohlegrillgeräte**

- 2.6.1. Die Grillgeräte dürfen nur außerhalb von Gebäuden (geschlossene Räume) im Freien betrieben werden. Sie sind so aufzustellen, dass brennbare Stoffe und Gegenstände (Zelte, Schirme, Wände, etc.) nicht entzündet werden können. Sie sind standsicher aufzustellen.
- 2.6.2. Zum Anzünden von Holzkohlegrillgeräten dürfen nur handelsübliche Grillanzünder benutzt werden. Die Verwendung von Spiritus, Benzin o. Ä. ist verboten.
- 2.6.3. Brennstoffrückstände sind sorgfältig abzulöschen und in nichtbrennbaren Behältern mit dichtschießendem Deckel unterzubringen. Bei aufkommendem Wind ist das Grillen aufgrund des möglichen Funkenfluges einzustellen.
- 2.6.4. Für jeden Holzkohlegrill ist je ein zugelassener Wasserlöscher nach DIN 14406 bzw. DIN EN3 oder je ein ausschließlich dafür vorgesehener mit Wasser gefüllter 10L Eimer gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.
- 2.6.5. Brennstoffrückstände sind, wenn erforderlich, sorgfältig abzulöschen und in nichtbrennbaren, mit einem dichtschießenden Deckel versehenen Behälter unterzubringen.

## **2.7. Beaufsichtigung während des Betriebs**

Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.

## **2.8. Verpackungsmaterial**

- 2.8.1. Lose Verpackungen (Zeitungen, Holzwohle, etc.) sind in nichtbrennbaren Behältern unterzubringen.
- 2.8.2. Verpackungsmaterial darf an den Ständen nur für den Tagesbedarf bereitgehalten werden.

## **3. Geschirr**

- 3.1. Die Verwendung von Einweggeschirr jeglicher Art ist unzulässig.
- 3.2. Bei der Verwendung und Reinigung von Mehrweggeschirr ist für eine geeignete, hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit mit Frischwasserzufuhr (Trinkwasserqualität) zu sorgen.
- 3.3. Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.
- 3.4. Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.
- 3.5. Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter der Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung geschützt sind.
- 3.6. Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienende Einrichtungen, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten und täglich mind. Einmal zu reinigen.
- 3.7. Sofern eine Krugspülmaschine verwendet wird, ist auch eine herkömmliche Spüle bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.
- 3.8. Die Schänken einschließlich des Fußbodens sind täglich abzuwaschen und zu bürsten.

## **4. Höchstbesucherzahl**

- 4.1. Die ggf. festgesetzte Höchstbesucherzahl ist genauestens zu beachten.
- 4.2. Besucher mit Rollstühlen dürfen nur die hierfür genehmigten Plätze einnehmen. Für jeden Rollstuhlfahrer muss eine Begleitperson anwesend sein.

## **5. Immissionsschutz (Lärm- und Lichteinwirkungen)**

### **5.1. Allgemein**

- 5.1.1. Die Musikzeiten sind wie im Antrag angegeben einzuhalten.
- 5.1.2. Bei Auf- und Abbauarbeiten im Zusammenhang mit der Veranstaltung ist jeder vermeidbare Lärm (unnötiger Betrieb von Motoren und Stromaggregaten, Abspielen von Musik, Lautsprecherdurchsagen etc.) zu unterlassen.
- 5.1.3. Stromaggregate sind möglichst weit entfernt von Wohngebäuden aufzustellen.
- 5.1.4. Der Festzeltbetreiber ist verpflichtet, eine vom Stromnetz unabhängige Beschallungsanlage zu installieren, um bei Stromausfall Durchsagen an die Besucher machen zu können. Das Mikrofon für die Durchsagen ist mit einem roten Klebeband zu markieren und darf nicht für den normalen Spielbetrieb verwendet werden.
- 5.1.5. Das Notfall-Mikrofon ist an einem gut erreichbaren Ort (z.B. Festbüro) aufzubewahren.

5.1.6. Die Abgase von Strom- und Heizaggregaten sind in ausreichender Höhe und möglichst weit von Gebäuden entfernt abzuleiten.

5.1.7. Scheinwerfer sind so einzustellen, dass Blendungen der Anwohner ausgeschlossen werden.

## **5.2. Festzelt**

5.2.1. An Sonn- und Feiertagen sind Musikdarbietungen erst ab 11:00 Uhr zulässig.

5.2.2. Musikübertragungen aus dem Festzelt in Biergärten oder auf sonstige Freiflächen sind nicht zulässig.

5.2.3. Der Festzeltbetreiber ist verpflichtet, den Lärmpegel der Live-Musik im Festzelt so einzustellen, dass ein Mittelungspegel von 90 db(A) – gemessen als Halbstundenmittelwert, ca. 10m vor den Lautsprechern – nicht überschritten wird. Musikeinspielungen von Tonträgern (z.B. Pausenmusik) sind nur als Hintergrundmusik zulässig.

5.2.4. Es ist eine „hauseigene“ Verstärkeranlage, die mit Lautstärkebegrenzungen versehen sein muss, zu installieren, über die alle Bands spielen. Die Anlage ist so installieren, dass kein Unbefugter Zugriff hat. Die Bands dürfen keine eigenen Verstärkeranlagen benutzen. Die Monitore dürfen nicht zur Beschallung des Festzeltes verwendet werden.

5.2.5. Die Verteilung und Anordnung der Lautsprecher ist abzustimmen. Ein Lageplan des Zeltes mit eingezeichneten Lautsprecheranordnungen, das Veranstaltungsprogramm, sowie der mit der Lautstärkebegrenzung beauftragte Tontechniker sind spät. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn vorzulegen bzw. mitzuteilen.

5.2.6. Zur Einpegelung der Höchstlautstärke muss der verantwortliche Tontechniker verantwortlich sein.

5.2.7. Die Lautstärke darf nach der Einstellung nachträglich nicht erhöht werden.

5.2.8. Tonproben und Soundchecks dürfen nicht nach 22 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen nicht vor 11 Uhr stattfinden.

5.2.9. Lautsprecher sind so anzubringen, dass eine direkte Beschallung von Wohngebäuden vermieden wird.

5.2.10. Bei Auf- und Abbau sowie Reinigungsarbeiten im Zusammenhang mit der Veranstaltung ist jeder vermeidbare Lärm (Laufen lassen von Motoren und Stromaggregaten, Abspielen von Musik, Lautsprecherdurchsagen, etc.) zu unterlassen.

5.2.11. Musik von Tonträgern (z. B. Pausenmusik) ist nur in Hintergrundlautstärke zulässig.

## **6. Luftballone**

6.1. Das Aufbewahren, Feilbieten, Mitbringen und die Verwendung von Ballonen, die mit brennbaren Gasen gefüllt sind, ist auf dem Fest verboten.

6.2. Das Füllen von Ballonen mit nichtbrennbaren Gasen ist nur im Freien zulässig. Die Ballonfüllstellen sind bei der Festleitung zu beantragen und vor Inbetriebnahme der Brandschutzbehörde anzuzeigen. Ballone dürfen mit Helium bzw. Ballongas oder Druckluft gefüllt werden.

6.3. Druckgasflaschen sind gegen Umfallen ausreichend zu sichern.

6.4. Metallbeschichtete Luftballone dürfen weder abgegeben noch bereitgehalten werden.

## **7. Sicherheits- und Ordnungsdienst**

7.1. Während der Hauptbetriebszeit ist für eine ausreichende Anzahl von Sicherheitskräften zu sorgen.

7.2. Berechnung der Sicherheitskräfte: 1 Ordner pro 150 Besucher

7.3. Diese Sicherheitskräfte sind ständig für Sicherheits- und Ordnungsaufgaben – insbesondere für die sich aus den Auflagen dieses Bescheids ergebenden Aufgaben – einzusetzen. Werden Sicherheitskräfte für die Tätigkeit wie z. B. Absicherung der Büroräume eingesetzt, so sind hierfür zu der oben berechneten Zahl weitere Sicherheitskräfte zu beschäftigen.

7.4. Die Sicherheitskräfte müssen als solche ausreichend und eindeutig erkennbar sein (z.B. Armbinden, Mützen, auffällige Pullover, etc.) und das 18. Lebensjahr vollendet haben.

7.5. Die Sicherheitskräfte müssen entsprechend ihrer Aufgabe, die Sicherheit und Ordnung im Festzelt aufrechterhalten, belehrt und geschult sein.

7.6. Die Sicherheitskräfte haben die Mitnahme von Bierkrügen durch Gäste beim Verlassen des Festzeltes zu unterbinden.

7.7. Den Sicherheitskräften ist untersagt, während des Dienstes (inkl. der Pausen) Alkohol zu trinken.

7.8. Der Leiter des Sicherheitsdienstes bzw. sein Vertreter müssen während der Veranstaltung ständig erreichbar sein.

7.9. Der Sicherheitskräfteeinsatz ist so lange zu gewährleisten, bis der letzte Besucher das Festzelt verlassen hat.

## **8. Sanitätsdienst**

- 8.1. Für die Veranstaltung ist ein Sanitätsdienst mit angemessener Mindeststärke erforderlich.
- 8.2. Zur Berechnung der Sanitätsdiensthelfer soll das Bayerische Rote Kreuz oder eine andere geeignete Organisation im Rahmen einer Beratung kontaktiert werden.
- 8.3. Der Sanitätsdienst beginnt mit dem Einlass der Besucher bzw. spät. mit dem Beginn der Veranstaltung und endet nach der Veranstaltung, nachdem die meisten Personen das Veranstaltungsgelände verlassen haben.
- 8.4. Der Veranstalter muss die Zusammenarbeit von Ordnungsdienst, Brandsicherheitswache (sofern vorhanden) und Sanitätsdienst mit der Polizei, der Feuerwehr und dem Rettungsdienst gewährleisten.
- 8.5. Die Erreichbarkeit des Sanitätsdienstes bei Notfällen ist dabei sicherzustellen über Funk, Festnetzanschluss oder die Platzierung an einem festgelegten Standort. Die Erreichbarkeit für die Integrierte Leitstelle (ILSt) kann auch über Funkmeldeempfänger sichergestellt werden.
- 8.6. Der Verantwortliche für den Sanitätsdienst ist angehalten, umgehend den Veranstalter und die Branddirektion zu verständigen, wenn nach seiner Einschätzung die Sanitätsdienstkräfte nicht ausreichend sind.
- 8.7. Die Versorgungen von Patienten sind zu dokumentieren. Die Dokumentation über die Versorgung und ein Erfahrungsbericht ist auf Verlangen der Branddirektion innerhalb drei Tagen nach der Veranstaltung vorzulegen.
- 8.8. Im Sanitätsdienstkonzept ist zu berücksichtigen, dass die An- und Abfahrt auch während der Veranstaltung sichergestellt sein muss.
- 8.9. Mit Beginn der Einsatzbereitschaft des Sanitätsdienstes ist dies der ILSt mitzuteilen. Hierbei ist namentlich der Leiter des Sanitätsdienstes, die Stärke des Sanitätsdienstes und die gesicherte Erreichbarkeit über Funk, Festnetzanschluss, etc. mitzuteilen.
- 8.10. Alle Notfallmeldungen (Rettungsdiensteinsätze, Feuermeldungen, etc.) sind sofort und unmittelbar an die ILSt über Notruf 112 oder BOS-Funk weiterzuleiten. Der Sanitätsdienst ist nicht berechtigt ohne einen Auftrag der ILSt Aufgaben des Rettungsdienstes in den Bereichen Notfallrettung, Notarztendienst, arztbegleitenden Patiententransport oder Krankentransport zu übernehmen.
- 8.11. Eine Sanitätsdienststation kann als Ersatz für ein Sanitätsdienstfahrzeug dienen, wenn diese eine Untersuchungsliege und eine Krankentrage beinhaltet und mit einem Notfallkoffer ausgestattet ist.
- 8.12. Die Sanitätsdienststandorte sind deutlich zu kennzeichnen.

## **9. Schankanlage und Trinkgefäßreinigung**

- 9.1. In Bezug auf die technischen Einrichtungen von Schankanlagen sind primär die Vorschriften des Betriebssicherheitsverordnung einschlägig.
- 9.2. Eine mobile verwendungsfertige Anlage darf nur eingesetzt werden, wenn eine Gefährdungsbeurteilung nach § 3 Betriebssicherheitsverordnung vorgenommen und ggf. die wiederkehrende Prüfung nach dem in der Gefährdungsbeurteilung nicht anders festgelegt ist, alle zwei Jahre eine wiederkehrende Prüfung durch eine befähigte Person durchzuführen.
- 9.3. Die Schankanlagen sind vor dem ersten Einsatz gründlich zu reinigen. In der Folgezeit sind Schankanlagen regelmäßig so zu reinigen, dass sie in hygienisch einwandfreiem Zustand sind.
- 9.4. Ein Reinigungsnachweis soll bei der Schankanlage aufbewahrt werden.
- 9.5. Wieder verwendbare Trinkgefäße sind einem standardisierten maschinellen Reinigungsverfahren (Spülmaschine) zu unterziehen.
- 9.6. Die Spülmaschinen sind durch entsprechendes eingewiesenes Personal zu bedienen.
- 9.7. Es sind bevorzugt chlorhaltige Reinigungszusätze zu verwenden.
- 9.8. Die maschinelle Reinigung der Trinkgefäße hat mit Kaltwasser und Zusatz eines chlorhaltigen Reinigungsmittels oder alternativ mit Heißwasser bei einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu erfolgen.
- 9.9. Alle Reinigungsmittel müssen in frischen Gebinden bereitgestellt werden.
- 9.10. Die Verwendung von angebrochenen Restbeständen aus dem Vorjahr ist grundsätzlich nicht zulässig.
- 9.11. Durch geeignete Lagerung der gereinigten Trinkgefäße auf mikrobiologisch und chemisch beständigen Material (z.B. Edelstahl) ist deren Verschmutzung vor Wiederverwendung auszuschließen.
- 9.12. Zum Nachweis der Effizienz der eingesetzten Reinigungsverfahren hat der Betreiber mikrobiologische Beprobungen an gereinigten Trinkgefäßen, die während des laufenden Betriebs durch Mitarbeiter oder Beauftragte der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde vorgenommen werden, zu dulden.

- 9.13. Bei mikrobiologischem Nachweis einer unzureichenden, verbrauchergefährdenden Reinigung beprobter Trinkgefäße hat der Betreiber unverzüglich alle Maßnahmen zum Ausschluss einer Gesundheitsgefährdung seiner Gäste zu treffen und die Kosten durchgeführter sowie ggf. weiterer notwendiger Untersuchungen zu tragen.
- 9.14. Die Spülanlagen sind einschließlich der wasserführenden Teile täglich mindestens einmal gründlich zu säubern.

### 10. Schankmaß

- 10.1. Es ist stets das volle Schankmaß zu gewährleisten.
- 10.2. Das Schankpersonal ist zum korrekten Einschenken anzuhalten.
- 10.3. Auf Weisung der Behörde hat das mit dem Ausschank bzw. der Bedienung von Gästen befasste Personal bereits eingeschenkte und nicht servierte Krüge für einen behördlich festgelegten Zeitraum zur Mengemessung bereitzustellen.
- 10.4. Das Beschäftigungsverhältnis mit dem Schankkellner und ggf. auch mit dem Kassier ist so zu regeln, dass auch bei einem Überschank kein zusätzlicher Verdienst entsteht.
- 10.5. Den Kontrollbeamten ist jederzeit die Möglichkeit einzuräumen, in Abrechnungsbüchern und in die Bierkasse Einblick zu nehmen bzw. die sonstigen zur Abrechnung eingesetzten Hilfsmittel zu kontrollieren. Ferner müssen vorhandene Bierdurchlaufzähler den Kontrollbeamten jederzeit zur Überprüfung zugänglich und ablesbar sein.
- 10.6. An den Schänken und Eingängen des Festzeltes sind deutlich sichtbare Schilder anzubringen, die auf die Möglichkeit des Nachschenkens hinweisen.

### 11. Technische Einrichtungen

- 11.1. Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.
- 11.2. Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und Gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolperschwelle) darstellen. Dies gilt auch im Freien. Die Kabelabdeckungen sind so auszubilden, dass sie von Rollstuhlfahrern überwunden werden können. Werden Abdeckungen (z. B. Matten, Klebebänder, Bretter, etc.), so müssen diese dauerhaft und verkehrssicher ausgeführt werden. Aufgehängte Leitungen sind mind. 2m über dem Fußboden zu führen. Sofern sie über Fahrbahnen oder Feuerwehzufahrten gespannt werden, ist auf öffentlichen Verkehrsflächen aufgrund verkehrsrechtlicher Vorgaben eine lichte Durchfahrthöhe von 5m auf Privatgrund 3,5m einzuhalten.
- 11.3. Aufbauten, Lautsprecher u.Ä. sind entsprechend einschlägiger bautechnischer Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.
- 11.4. Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher) zu überprüfen.

### 12. Toiletten

- 12.1. Auszug der Berechnungstabelle für die zur Verfügung stehenden Toiletten:

Schankraumfläche für Gaststätten in m <sup>2</sup>	Spülaborte		Urinale oder lfd. Meter Rinne
	Männer	Frauen	
Bis 350	1	2	2
Über 351 – 700	2	4	4
Über 701 – 1.050	3	6	6

Gem. DIN 18 040 Teil 1 ist mind. eine barrierefreie Toilette zur Verfügung zu stellen.

- 12.2. Auf die Toilettenanlagen ist durch das Anbringen einer ausreichenden Anzahl deutlicher Hinweisschilder hinzuweisen.
- 12.3. Die Toilettenanlagen und der Weg zu den Toiletten sind bei Dunkelheit bzw. Eintritt der Dämmerung ausreichend zu beleuchten.
- 12.4. Die Toiletten müssen ab Veranstaltungs- bzw. Einlassbeginn bis zum Schluss der Veranstaltung bzw. bis die letzten Besucher die Veranstaltungen verlassen haben funktionstüchtig und hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.
- 12.5. Die Auflagen unter Ziffer 12.2. und 12.4. gelten analog für die Personaltoiletten.
- 12.6. Aborte, Pissoirs und Wasserabläufe müssen nach Maßgabe der Entwässerungseinrichtung abgeschlossen werden.

- 12.7. In den Toilettenkabinen sind Halterungen für Toilettenpapier anzubringen.
- 12.8. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass in den einzelnen Kabinen ausreichend Toilettenpapier bereitgestellt wird.
- 12.9. Der Festzeltbetreiber ist für den ordnungsgemäßen Zustand der Toiletten verantwortlich.

### **13. Trinkwasserversorgungsanlagen**

#### Hinweis:

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten über mobile private Leitungen oder Vorratsbehälter. Durch die Verwendung ungeeigneter Materialien, eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und oder zur Vermehrung von Krankheitserregern und damit zu einer Gesundheitsgefährdung der Besucher der Veranstaltung kommen. Die nachfolgenden Hygienevorschriften/ Anordnungen und die wichtigsten allgemein anerkannten Regelungen der Technik (u. a. DIN 2001-2, DIN 1988, DIN EN 1717, DVGW-Regelungen) sind zu beachten:

- 13.1. Materialauswahl für das Trinkwasserleitungssystem
  - 13.1.1. Das verwendete Installationsmaterial (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) muss aus trinkwassergeeignetem Material bestehen und darf keine Beschädigung aufweisen.
  - 13.1.2. Bei der Verwendung von starren Leitungssystemen aus verzinkten Stahlrohren, Edelstahl-, Kunststoff- oder Kupferleitungen ist darauf zu achten, dass diese eine entsprechende Kennzeichnung und Zulassung besitzen.
  - 13.1.3. Schlauchzuleitungen müssen die Prüfzeichen nach KTW und DVGW-W 270 oder DVGW VP 549 aufweisen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der Nachweis der Trinkwassereignung des Schlauchmaterials, die durch die o. g. Prüfzeichen belegt wird.
  - 13.1.4. Der Einsatz von Schlauchmaterial ohne die o. g. Prüfzeichen ist nicht zulässig.
  - 13.1.5. Gartenschläuche und -armaturen sowie ähnliche für Trinkwasser ungeeignete ungeprüfte Materialien dürfen auf keinen Fall in der Trinkwasserinstallation verwendet werden.
  - 13.1.6. Der Leitungsquerschnitt ist angepasst gering zu dimensionieren, damit ein schneller Durchfluss des Trinkwassers sichergestellt, unnötige Standzeiten und eine mit unerwünschtem Keimwachstum einhergehende Erwärmung des Trinkwassers vermieden werden.
  - 13.1.7. Abwasserleitung müssen zum Ausschluss von Verwechslungen und zur Vermeidung von Wechseleinsatzmöglichkeiten (Trinkwasserversorgung/ Abwasserentsorgung) sowohl optisch als auch anschlusstechnisch unterschiedlich gestaltet sein.

#### **13.2. Installation des Trinkwasserleitungssystems**

- 13.2.1. Die gesamte Installation des Leitungssystems einschl. der Zapfhähne muss von einer qualifizierten Sanitärfachfirma ausgeführt werden.
- 13.2.2. Die weiterführenden Anschlussteile sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen durch Wasserstagnation, Rücksaugen, Rückdrücken an der Entnahmestelle entstehen können.
- 13.2.3. Bei der Verlegung der Leitungen ist darauf zu achten, dass diese vor starker Sonneneinstrahlung, Verschmutzung durch direkten Kontakt mit dem Erdboden sowie Zerstörung durch Vandalismus geschützt sind.
- 13.2.4. Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und den Anschlussleitungen muss eine zugelassene und funktionierende Absicherung (mind. kontrollierbarer Rückflussverhinderer EA gem. DIN EN 1717) eingebaut werden. Die Einbaustelle sollte möglichst nahe am Endverbraucher (Betrieb) liegen.
- 13.2.5. Wird aus einem öffentlichen Trinkwasseranschluss über eine Schlauchleitung gleichzeitig Wasser für einen Gewerbebetrieb und für den privaten Bereich (z. B. Wohnwagen) entnommen, so muss ggf. auch die private Zuleitung durch einen kontrollierbaren Rückflussverhinderer EA abgesichert sein.
- 13.2.6. Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Leitungen, Kupplungsstücke und Anschlussventile verwendet werden. Erforderlichenfalls ist vor Inbetriebnahme dieser Bauteile eine Desinfektion durchzuführen.
- 13.2.7. Die Wasserüberleitungen zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig.
- 13.2.8. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

#### **13.3. Betrieb des Trinkwasserleitungssystems**

- 13.3.1. Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderung der Trinkwasserverordnung an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich.

- 13.3.2. Nach Anschluss der Schläuche und Leitungen sind diese bei maximalem Durchfluss mindestens 15 Minuten zu spülen.
- 13.3.3. Vor Betriebsbeginn und nach längeren Betriebspausen (über 2 Stunden) sind die Schläuche und Leitungen erneut 5 Minuten zu spülen.
- 13.3.4. Die Wassertemperatur darf 25 Grad Celsius nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.
- 13.3.5. Die oberirdisch verlegten Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Armaturen sind täglich auf Unversehrtheit und Verschmutzungen zu kontrollieren.

#### **13.4. Trinkwasservorratsbehälter**

- 13.4.1. Trinkwasservorratsbehälter in Form eingebauter Tanks oder bereitgestellter Kanister müssen ebenfalls trinkwassergeeignetem, transparentem (gilt nur für Kunststoffbehälter) Material bestehen.
- 13.4.2. Die Behälter müssen eine weite Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sein.
- 13.4.3. Die Behälter dürfen keine Beschädigung oder Verschleißmerkmale aufweisen.
- 13.4.4. Die Behälter sind regelmäßig gründlich zu reinigen und mit einem hierfür zugelassenen Desinfektionsmittel zu desinfizieren (Empfehlung: 2x/Woche). Nach der Reinigung dürfen keinesfalls Verschmutzungen in den Behältern sichtbar werden.
- 13.4.5. Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und sollte mehrmals täglich verbraucht sowie entsprechend erneuert werden.
- 13.4.6. Die Trinkwasserbehälter müssen vor Erwärmung geschützt und an dunklen und kühlen Stellen vorgehalten werden.
- 13.4.7. Bei der Tankbefüllung über bedarfsweise kurzzeitig eingesetzte Schlauchwege ist das Schlauchmaterial vor dem Befüllen des Tanksystems zu spülen.
- 13.4.8. Bei der Schlauchmaterialauswahl sind die unter 11.3. genannten Anforderungen zu beachten.
- 13.4.9. Ein Bodenkontakt der Anschlussstücke des Schlauchsystems ist dabei unbedingt zu vermeiden.
- 13.4.10. Nach dem Füllvorgang ist das Schlauchmaterial vollständig zu entleeren.  
Die Schlauchenden sind vor Verunreinigung zu schützen.

#### **14. Versicherung**

Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung verursacht werden. Der Veranstalter ist verpflichtet die Gemeinde schadlos zu halten und von jeder Verbindlichkeit zu befreien, falls die Gemeinde wegen eines solchen Schadens von Dritten in Anspruch genommen werden sollte.

#### **15. Wasserentsorgung**

- 15.1. Sämtlich anfallende Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden, ggf. sind sie von einer von der Gemeindeentwässerung zugelassenen Firma an die hierfür vorgesehenen Einschüttstellen der Gemeinde zu bringen oder in kanalisierten Gebieten in das Kanalnetz einzuleiten.
- 15.2. Eventuell anfallendes fetthaltiges Abwasser ist über Fettabscheider zu führen, bevor es in den Kanal eingeleitet wird.

#### **16. Wetter**

Für die Veranstaltung ist es erforderlich, dass der Veranstalter in Kontakt mit einem anerkannten meteorologischen Institut steht. Der Veranstalter hat sich vor und während der Veranstaltung über aktuelle Wetterlagen zu informieren. Er hat sicherzustellen, dass er bei der Vorhersage von kritischen Wetterlagen dies unverzüglich erfährt und dazu eine fachliche Beratung durch das Institut erhält. Bevor die bei fliegenden Bauten im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen.

Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit der fliegenden Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (z. B. Wetterdurchsagen, Sicherung der Aufbauten bis zum Abbruch der Veranstaltung und der Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

## **17. Hinweise**

### **17.1. Aufführungsrechte**

Für Musikdarbietungen muss das Aufführungsrecht bei der GEMA erworben werden.

### **17.2. Ballone**

In folgenden Fällen ist das Aufsteigen lassen von Ballonen der Deutschen Flugsicherung nicht zu melden:

- Wenn weniger als 500 Ballone aufsteigen
- Wenn die Ballone nicht gebündelt werden (sog. Ballontrauben)
- Wenn zum Befüllen kein brennbares Gas benutzt wird
- Wenn keine harten Gegenstände an den Ballonen befestigt werden

### **17.3. Gentechnik**

Werden Speisen hergestellt, be- bzw. verarbeitet oder in den Verkehr gebracht, zu deren Herstellung Gentechnisch veränderte Lebensmittel verwendet wurden, ist darauf in den Speisekarten deutlich Lesbar hinzuweisen.

### **17.4. Jugendschutz**

Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht geringfügiger Menge enthalten, dürfen an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren weder abgegeben werden noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

Auf dieses Verbot ist deutlich sichtbar hinzuweisen.

Die Abgabe bzw. der Verzehr von alkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ist nicht gestattet.

Es ist ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk bei gleicher Menge anzubieten.

Kinder unter 14 Jahren dürfen ausnahmslos nicht als Programm-, Eisverkäufer, Garderobiere usw. beschäftigt werden.

Jugendliche von 14 – 18 Jahren dürfen derartige Tätigkeiten nicht nach 20:00 Uhr ausüben.

### **17.5. Müllentsorgung (Abfall- und Abwasserentsorgung)**

#### **17.5.1. Abfallentsorgung**

Der Abfall ist am Veranstaltungsort getrennt einzusammeln nach

- Abfall zur Verwertung (Wertstoffe Papier/Pappe, Kunststoffe, Metalle, Glas und Bioabfall)
- Restmüllabfall. Hierbei handelt es sich um gemischte, mit Hausmüll vergleichbare und nicht verwertbare Restabfälle.
- Speise- und Küchenabfall mit tierischen Bestandteilen. Diese sind über eine Tierkörperbeseitigungsanlage zu beseitigen

17.5.2. Fetthaltige Abwässer dürfen nur über einen Fettabscheider in das städtische Kanalnetz eingeleitet werden.

### **17.6. Namensanschrift**

Bei Betrieben außerhalb von festen Betriebsstätten soll an der Betriebsstelle in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name und mindestens ein ausgeschriebener Vorname angebracht sein.

### **17.7. Preisangabe**

Die Speisen- und Getränkepreise sind deutlich lesbar anzuschreiben. Dabei ist auf die kennzeichnungspflichtigen Fremdstoffe hinzuweisen. Mit Ausnahme von Tee und Kaffee ist die Abgabe von Getränken nur in standardisierten Behältnissen zulässig. Die angegebene Menge ist in einem literischen Maß auf dem Preisverzeichnis anzugeben.

### **17.8. Pyrotechnik**

Kommen pyrotechnische Gegenstände zum Einsatz ist hierfür eine gesonderte Genehmigung gem. § 23 Abs. 6 der ersten Verordnung zum Sprengstoffgesetz (SprengV) durch die für die öffentliche Sicherheit und Ordnung zuständige Stelle erforderlich.

### **17.9. Sicherheitskräfte und Ordnungspersonal**

Seit dem 15.01.2003 ist die Bewachungsverordnung (BewachV) wesentlich geändert. Betroffen davon ist auch der Einsatz von Ordnungs- und Sicherheitskräften bei Veranstaltungen.

Bestimmte Tätigkeiten (folgende Aufzählung ist nicht abschließend) wie z.B.

- Zugangskontrollen und ggf. Zutrittsverweigerung bei Veranstaltungen, einschl. Durchsuchung am Eingang nach unerlaubten Gegenständen
- Zugangskontrollen und ggf. Zurückweisung zu Bereichen, in denen die Öffentlichkeit nicht zugelassen ist (VIP-Räume, Backstage, etc.)
- Sicherheitskräfte an den sog. Wellenbrechern, die ggf. bewusstloser Besucher in Sicherheit bringen

Gem. § 11 Abs. 4 BewachV haben Wachpersonen, sichtbar ein Schild mit ihrem Namen oder einer Kennnummer sowie mit dem Namen des Gewerbetreibenden zu tragen.

### **17.10. Widerrufsvorbehalt**

Vorsorglich werden Sie darauf hingewiesen, dass diese Gestattung widerrufen werden müsste, wenn Auflagen oder Anordnungen missachtet werden oder sonstige Mängel in der Betriebsführung festgestellt werden sollten.

### **17.11. Wildes Plakatieren**

Die Anbringung von Anschlägen als Werbemittel für o. g. Veranstaltung ist nur zulässig an den in der Gemeinde bereitgestellten Anschlagstafeln.

Bedient sich der Veranstalter bei der Anbringung von Anschlägen durch Dritte, ist dieser Verpflichtung an den Dritten entsprechend weiterzugeben.

Verboten ist demnach insbesondere das Anbringen von Anschlägen an öffentlichen Gebäuden, Brückenbauwerken, Überführungen, Überbauungen, Trafohäuschen und Schaltkästen, aber auch an privatem Eigentum (z.B. Zäune, Mauern, etc.)

Bezüglich der Auflage, dass die o. g. Verpflichtung an den Dritten weiterzugeben ist, ist dem Dritten ein Abdruck des Vertrages mit der Plakatierfirma vorzulegen, aus dem dieser Passus hervorgeht.

Aufgestellte Werbeträger politischer Parteien bzw. Wählergruppen dürfen nicht als Werbeträger missbraucht werden.

### **17.12. Zeltbetrieb**

Fliegende Bauten (z.B. Zelte) müssen vor Inbetriebnahme bauaufsichtlich abgenommen und freigegeben werden. Unbedeutende fliegende Bauten (Grundfläche bis zu 200m<sup>2</sup> und einer Achsbreite von nicht mehr als 10 Meter sowie erdgeschossig) bedürfen keiner Abnahme gem. Art. 72 BayBO.

Beim Aufbau und Betrieb von Festzelten, Gastrobetrieben, Verkaufsständen ist die Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministerium des Innern vom 08.11.2012 (Az. II B7-4115 121-001/12, mit der Richtlinie über den Bau und Betrieb fliegender Bauten – FIBauR- Fassung Juni 2010) zu beachten.