

Information zum gewerblichen Angebot „Shisha“

Shisha-Betriebe, in denen auch gastronomische Leistungen angeboten werden, weisen besondere Betriebseigentümlichkeiten im Sinne des § 3 Absatz 1 Gaststättengesetz (GastG) auf und weichen von einer typischen Schank- oder Speisewirtschaft ab.

In geschlossenen Räumen, in denen Shisha-/Wasser-Pfeifen zubereitet und konsumiert werden, können erhebliche Gefahren für die Gesundheit von Gästen und Beschäftigten durch CO-Vergiftungen entstehen.

Durch eine unvollkommene (unsaubere) Verbrennung zum Beispiel von Holzkohle, wird Kohlenmonoxid (CO) freigesetzt. CO ist farb-, geruch- und geschmacklos. CO-Luftgemische sind hochexplosiv. Deshalb ist CO besonders gefährlich!

Zum Schutz der Gäste und Beschäftigten vor Gesundheitsgefahren durch eine zu hohe CO-Konzentration in der Raumluft **müssen die nachfolgenden Voraussetzungen erfüllt sein:**

A) Lüftungsanlage / Rauchgasabzug

Betrieb einer mechanischen Gastraumbe- und -entlüftung, die Ihre Gaststättenräume einschließlich Thekenbereich sowie Vorbereitungsräume, Toiletten und Flure gleichmäßig be- und entlüftet:

Diese Lüftungsanlage muss mindestens 130 m³ Luft pro Stunde und pro brennender Wasserpfeife nach außen befördern (unabhängig vom Raumvolumen).

Beispiel:

Höchstzahl der möglichen Shishas 10 ergibt eine erforderliche Leistung der Lüftungsanlage: 130 m³ x 10 = 1.300 m³ pro Stunde

Die Lüftungsanlage ist unter Beachtung der anerkannten Regeln der Technik und der bauordnungsrechtlichen Brandschutzanforderungen durch eine Fachfirma zu installieren.

Als maximale CO-Raumluftkonzentration ist ein Wert von 30 Parts per Million (ppm) bzw. 35 Milligramm pro Kubikmeter (mg/m³) einzuhalten.

Die Anlage ist durch eine Fachfirma zu installieren sowie zu warten und ein Nachweis darüber auszustellen. Die Fachfirma muss dieser Erlaubnisbehörde bestätigen, dass die Lüftungsanlage für die Be- und Entlüftung der gesamten Gaststätte ausreichend dimensioniert und funktionstüchtig ist sowie die Kontrolle und Wartung bescheinigen.

Beim Ableiten der Raumluft ist sicherzustellen, dass Anwohner/innen beziehungsweise benachbarte Einrichtungen oder die Allgemeinheit nicht belästigt oder gefährdet werden.

Das technische Datenblatt der Be- und Entlüftungsanlage ist im Betrieb zu hinterlegen und Vertreterinnen bzw. Vertretern von Behörden oder der Feuerwehr auf Verlangen vorzulegen.

Im Vorbereitungs-/Anzündbereich, wo die Shisha-Kohle angezündet, vorgeglüht oder glühend gelagert wird, ist eine wirksame fachgerecht installierte mechanische Abzugsanlage (Rauchabzugsleitung mit einer Ansaugvorrichtung) oder ein offener Kamin über den glühenden Kohlen zu betreiben. Darüber ist das heiße Abgas direkt nach draußen zu leiten.

Der Rauchgasabzug muss während des Anzündvorgangs sowie während der Lagerung glühender Kohlen immer in Betrieb sein.

Über die fachgerechte Installation des Rauchabzugs ist dieser Erlaubnisbehörde vor der Inbetriebnahme von Anzündeinrichtungen, die keine Feuerstätten (zum Beispiel Kamin) sind, ein Nachweis einer Fachfirma oder einer sachkundigen Person vorzulegen.

a) Kohlenmonoxid-Melder

Installation von funktionsfähigen Kohlenmonoxid-Meldern (CO-Melder) nach den Vorgaben des Herstellers, mindestens einer pro 25 qm Gastraum sowie in allen Betriebsnebenräumen (bei verwinkelten/verschachtelten Räumen sind gegebenenfalls zusätzliche CO-Melder zu installieren):

Zur Überwachung der CO-Werte sind in der Gaststätte sämtliche Gasträume einschließlich Thekenbereich sowie Vorbereitungsräume, Toiletten und Flure Kohlenmonoxid- Melder anzubringen. Sie müssen mindestens den Anforderungen der DIN EN 50291-1 entsprechen.

Die Melder müssen vor der Aktivierung des Alarms einen Voralarm auslösen und mit einer Speicherfunktion ausgestattet sein. Zur Verhinderung von Manipulationen muss der CO-Melder mit einer fest installierten und nicht ausbaufähigen Batterie verbunden sein.

Gäste müssen einen eventuellen Alarm hören und sehen können.

Eine Ausfertigung der Montage- und Betriebsanleitung der CO-Melder ist im Betrieb bereitzuhalten und Vertreterinnen bzw. Vertretern von Behörden oder Feuerwehr auf Verlangen vorzulegen.

Die CO-Melder sind immer betriebsbereit zu halten und – sofern die Betriebsanleitung nichts Anderes festlegt – im wöchentlichen Abstand auf ihre Funktionsfähigkeit zu prüfen. Über die Prüfungen ist ein Nachweis zu führen, der bei jeder Kontrolle auf Verlangen der Behörden vorgelegt werden muss.

Die Anbringung der CO-Melder muss nach den Vorgaben des Herstellers und in Quellnähe (Anzündbereich und Konsumplätze der Shishas) erfolgen. Eine Anbringung in unmittelbarer Nähe eines Fensters ist ausgeschlossen.

Bei einer Alarmierung durch einen CO-Melder sind sofort Maßnahmen einzuleiten:

- sofort sind alle Shishas beziehungsweise glühenden Kohlen und alles glühende organische Material zu löschen
- alle Fenster und Türen sind zu öffnen
- die Räume sind so lange zu lüften, bis die CO-Konzentration wieder dauerhaft unterhalb des Maximalwerts von 30 ppm bzw. 35 mg/m³ liegt
- bei einer Überschreitung von 60 ppm bzw. 70 mg/m³ ist der Betrieb sofort zu räumen und so lange einzustellen, bis der Maximalwert von 30 ppm bzw. 35 mg/m³ wieder dauerhaft eingehalten wird
- jedes Anschlagen eines Warnmelders ist mit Datum und Uhrzeit zu dokumentieren; die Dokumentation ist in der Gaststätte vorzuhalten und auf Verlangen Vertreterinnen bzw. Vertretern der Behörden vorzulegen

B) Brandschutz Feuerstelle, Kohleneimer und Feuerlöscher

Die Feuerstelle muss auf einer feuerfesten und standsicheren Unterlage und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien und elektrischen Kabeln sowie Installationen betrieben werden. Es dürfen daneben keine brennbaren Materialien gelagert werden. Beim Anzünden darf kein Funkenflug über die nicht brennbaren Unterlagen hinaus entstehen.

Wenn Sie als Anzündvorrichtung eine Feuerstätte benutzen, ist deren fachgerechte Installation dieser Erlaubnisbehörde vor der Inbetriebnahme durch einen Schornsteinfeger nachzuweisen.

Sämtliche Abfallbehälter (zum Beispiel Kohleneimer) müssen aus nicht brennbaren Stoffen bestehen und einen dicht schließenden Deckel oder eine selbstlöschende Funktion haben.

Im Anzündbereich sowie im Bereich der Theke ist jeweils ein Feuerlöscher der Größe III (zum Beispiel P \geq 6 Kilogramm, W \geq 9 Liter, S \geq 91) für die Brandklasse A nach DIN EN 2 vorzuhalten.

Feuerlöscher müssen alle 2 Jahre durch Sachkundige und zur Prüfung befähigte Personen nach den allgemein gültigen und anerkannten Regeln der Technik (zum Beispiel DIN 14406-4 in Verbindung mit DIN 14406-4, Beiblatt 1) geprüft und instandgehalten werden.

C) Hinweise und Warnschilder

Sämtliche Gäste sind durch Hinweise und Warnschilder entsprechend dem nachfolgenden Text über das Risiko nicht auszuschließender Gesundheitsgefahren zu informieren. Diese Information ist sichtbar und gut lesbar direkt im Eingangsbereich oder an der Eingangstür des Shisha-Betriebs anzubringen:

Beispiel:

„Sehr geehrte Gäste,
dies ist eine Einrichtung, in der Wasserpfeifen (Shisha) konsumiert werden. Im Innenraum dieser Einrichtung dürfen Shishas nur mit Shizao-Steinen und

getrockneten Früchten befüllt konsumiert werden. Beim Zubereiten und Konsumieren der Shishas entsteht Kohlenmonoxid. Hierdurch können erhebliche Gesundheitsgefahren entstehen, insbesondere für Schwangere sowie das ungeborene Kind und Personen mit Herz-Kreislauf- oder Lungenerkrankungen.“

Weitere Hinweise:

Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass zum Schutz Ihrer Gäste und Beschäftigten vor den erheblichen Gefahren für deren Leben und deren Gesundheit beabsichtigt ist, die Wirksamkeit eventuell bereits vorhandener Sicherheitsmaßnahmen nachweisen zu lassen. Sollten wirksame Schutzmaßnahmen fehlen oder nicht nachgewiesen werden, werden diese per (nachträglicher) Auflage beziehungsweise Anordnung gefordert.

Bitte beachten Sie, dass die zuständige Ordnungsbehörde im Einzelfall zur Gefahrenabwehr auch zu Sofortmaßnahmen berechtigt ist.

Kommen Gäste, Beschäftigte oder Nachbarn durch CO-Vergiftungen ausgehend von Ihrem Gewerbebetrieb zu Schaden, kann dies zur Einleitung von Strafverfahren wegen Körperverletzung führen.

Verstöße gegen rechtliche Bestimmungen, Auflagen oder Anordnungen können zu Ordnungswidrigkeitenverfahren oder letztlich auch zum Widerruf der Gaststättenerlaubnis beziehungsweise einer Gewerbeuntersagung führen.

Vorsorglich wird darauf hingewiesen, dass neben den oben genannten Anforderungen weitere gesetzliche Vorgaben für den Betrieb einer (Shisha-) Gaststätte, zum Beispiel aus den Bereichen Nichtraucherschutz, Jugendschutz, Lebensmittelrecht, Immissionsschutz, Baurecht oder auch vorbeugender Brandschutz, zu beachten sind.

Es wird empfohlen, sich über die gesetzlichen Vorschriften und die daraus entstehenden Auswirkungen und Verpflichtungen zu informieren. Informationen erhalten Sie auch über die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, www.bgn.de. Dort finden Sie auch einen Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“.