

Auflagen und Hinweise zum Arbeitsschutz für Veranstaltungen nach Gewerbeordnung

1. Für Beschäftigte der einzelnen Veranstaltungsteilnehmer ist eine Gelegenheit zum Aufenthalt während der Pausen zur Verfügung zu stellen. Dabei muss sichergestellt sein, dass der Zutritt Dritter (z. B. Kunden oder Besucher) ausgeschlossen ist.
2. Für Beschäftigte sind in ausreichender Anzahl nach Geschlechtern getrennte Toiletten in zumutbarer Entfernung zur Verfügung zu stellen. Die Nutzung muss ausschließlich dem Personal vorbehalten sein. Die Toiletten müssen mit fließendem Wasser und Handwaschvorrichtungen ausgestattet sein. Zum Abtrocknen der Hände dürfen nur Papiertücher benutzt werden, die in ausreichender Menge bereitzustellen sind.
3. Arbeitsplätze sind so zu gestalten, dass sie von den Beschäftigten bei jeder Witterung sicher und ohne Gesundheitsgefährdung erreicht, benutzt und wieder verlassen werden können. Dazu gehört, dass die Arbeitsplätze gegen Witterungseinflüsse geschützt sind und/oder den Beschäftigten geeignete persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung gestellt werden.
So kann z. B. die Verwendung von Bodenbelägen (Teppiche oder andere Materialien) die Standfläche vor aufsteigender Feuchtigkeit bzw. Kälte schützen.
4. Im Sinne einer ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes sind bei Steharbeitsplätzen den Beschäftigten erforderlichenfalls Stehhilfen oder Bedarfsitze zur Verfügung zu stellen.
5. Mittel und Einrichtungen zur Ersten Hilfe sind durch den Arbeitgeber zur Verfügung zu stellen und regelmäßig auf ihre Vollständigkeit und Verwendbarkeit zu überprüfen.
6. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel sind vor der ersten Inbetriebnahme und in bestimmten Zeitabständen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Dies muss durch eine Elektrofachkraft oder unter deren Leitung und Aufsicht erfolgen.
7. Elektrische Anlagen (z. B. feste Installationen im Verkaufswagen) und ortsfeste Betriebsmittel sind mindestens alle 4 Jahre, ortsveränderliche Betriebsmittel (z. B. Kabeltrommeln) mindestens alle 6 Monate zu überprüfen. Die Prüfergebnisse sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten, die am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitzuhalten sind.
8. Flüssiggasanlagen müssen vor der ersten Inbetriebnahme und dann wiederkehrend mindestens alle 2 Jahre durch eine hierzu befähigte Person (Sachkundiger) geprüft werden. Die Prüfergebnisse sind in Prüfbescheinigungen festzuhalten, die am Betriebsort zur Einsichtnahme bereitzuhalten sind. Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden und dürfen nicht öffentlich zugänglich sein. Sicherheits- bzw. Regeleinrichtungen müssen gegen unbefugten Zugriff gesichert sein. Verbindungsschläuche zu Verbrauchseinrichtungen dürfen nicht länger als 0,4 m sein oder es muss eine Schlauchbruch-

sicherung eingebaut sein. Ebenfalls muss eine für die Beschäftigten jederzeit zugängliche Betriebsanweisung vorhanden sein.

9. In jedem Verkaufsstand muss mindestens 1 Feuerlöscher für 6 Löschleinheiten (LE) für die Brandklassen A, B und erforderlichenfalls C (Gase) vorhanden sein. Wird frittiert, muss zusätzlich ein nachweislich für Fettbrände geeigneter Feuerlöscher nach DIN V 14.406-5 vorhanden sein. Die Feuerlöscher sind regelmäßig, mindestens alle 2 Jahre, prüfen zu lassen. Als Nachweis genügt eine Prüfplakette.

Weitere Hinweise:

Folgende Vorschriften sind insbesondere unter dem Aspekt der Einhaltung der Beschäftigungsverbote und der Höchstarbeitszeiten sowie Ruhepausen zu beachten:

- Arbeitszeitgesetz vom 6. Juni 1994
- Mutterschutzgesetz vom 20. Juni 2002
- Jugendarbeitsschutzgesetz vom 12. April 1976
- Arbeitsstättenverordnung vom 12.08.2004
(in ihren derzeit gültigen Fassungen)