

- 2.6 Der Flüssiggasbehälter ist durch eine Einzäunung mit verschließbarem Zugang vor unbefugtem Eintritt zu sichern.
- 2.7 Die Armaturen sind mit einer abschließbaren Schutzkappe vor Manipulation zu schützen.
- 2.8 Die Sicherheitskennzeichen und Bedienungsanleitung sind gut sichtbar anzubringen.
- 2.9 Jederzeit leicht zugängliche Absperrrichtungen sind in Behälternähe vorzusehen.
- 2.10 An gut zugänglicher Stelle der Tankanlage ist ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit zehn Löschmitteleinheiten bereitzuhalten.
- 2.11 Tanks dürfen während der Betriebszeit der Veranstaltung nicht befüllt werden.

3 Betrieb

- 3.1 Vor der Inbetriebnahme ist die Flüssiggasanlage von einem Sachkundigen/ Sachverständigen auf einwandfreien Zustand zu überprüfen. Die Prüfbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen.
- 3.2 Gasheizlaternen sind auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich nicht erlaubt.
- 3.3 Tanks, Flaschen und Verbrauchsanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden und müssen standsicher aufgestellt werden.
- 3.4 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgabe zuverlässig erfüllen.
- 3.5 Bei Verwendung von Flaschen mit Flüssiggas ist grundsätzlich ein Druckregler mit Sicherheitssperreinrichtung (SAV) und Sicherheitsabblaseeinrichtung (SBV) gegen unzulässig hohen Druckanstieg zu verwenden.
- 3.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 3.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an Behältern und Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und alle Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 3.8 Vereisungen an Leitungen, Behältern und Apparaten und Absperrrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 3.9 Zwischen Wärmestrahlungsquellen und Flaschen ist ein Abstand von mindestens 70 cm bei Heizgeräten und mindestens 30 cm bei Gasherden ohne Strahlungsschutzblech einzuhalten.

4 Löschgeräte bei Verwendung von Gas

Zubereitung von warmen Speisen	< 50 m²	ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit zehn Löschmitteleinheiten
Grundanforderung bei Verwendung von Friteusen	< 50 l	ein Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit zehn Löschmitteleinheiten eine Löschdecke oder ein CO₂-Löscher