

## Merkblatt

„Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen“

Bei der Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen sind insbesondere Anforderungen aus der Betriebssicherheitsverordnung und der Gefahrstoffverordnung sowie deren Technische Regeln (TRBS und TRGS) und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (DGUV Vorschrift 79) zu beachten und anzuwenden.

Die nachfolgenden Anforderungen sind eine Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte aus den oben genannten Vorschriften und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. In jedem Fall sind die erforderlichen Maßnahmen vor Ort auf die zu betrachtende Flüssiggasanlage abzustimmen.

Flüssiggasanlagen müssen für die am Aufstellungsort gegebenen Bedingungen geeignet sein und bestehen in der Regel aus

- Versorgungsanlage (z. B. Flüssiggasflasche),
- Druckregelgerät,
- Sicherheitseinrichtungen wie z. B. Überdrucksicherheits-einrichtung, Sicherheits-  
absperrventil, Schlauchbruchsicherung,
- Leitungen (Rohr-, Schlauchleitung),
- Verbrauchseinrichtung (Gasgerät).

### 1. Organisation

- 1.1 Betriebsanweisung am Arbeitsplatz vorhanden
- 1.2 Unterweisung der Beschäftigten durchgeführt und dokumentiert
- 1.3 nur geprüfte Flüssiggasanlagen benutzen
- 1.4 Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel (z. B. Brandklassen A,B,C, ggf. auch F) bereitgestellt

### 2. Aufstellung Flüssiggasanlage

- 2.1 nicht öffentlich zugänglich oder
- 2.2 Sicherheits-, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage (u. a. Flaschenabsperrventil, Druckregelgerät) gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert; z. B. durch verschlossenen Flaschenschrank oder verschlossene Schutzhaube oder
- 2.3 ständige Beaufsichtigung; z. B. durch einen Beschäftigten

### 3. Dimensionierung Flaschenanlage

- 3.1 maximal 8 Flaschen zur gleichzeitigen Gasentnahme angeschlossen
- 3.2 ausreichend dimensioniert gemäß den unterschiedlichen Entnahmeleistungen der Flaschen-  
größen mit 5, 11, 33 kg Füllgewicht; z. B. einzelne Flasche mit entsprechend großem Inhalt oder Mehrflaschenanlage

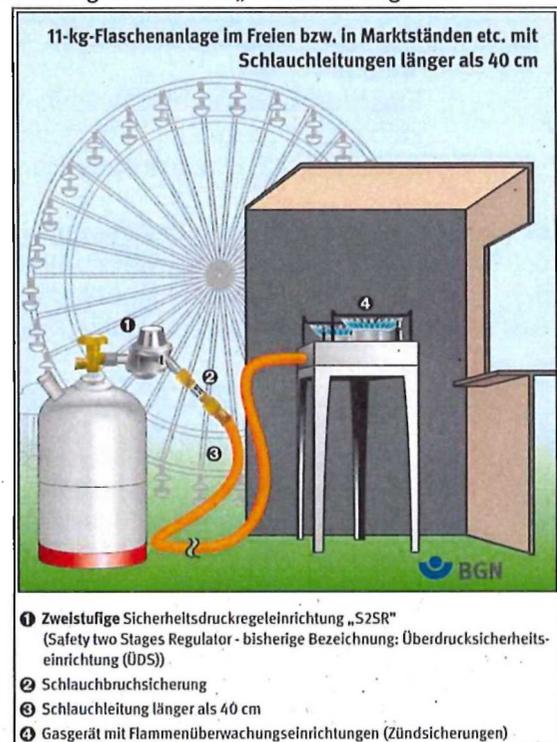


Bild 1 Beispielhafte Flüssiggasanlage

#### 4. Aufstellung Flaschen

- 4.1 Flaschen aufrecht stehend angeschlossen
- 4.2 standsicher; z. B. ebene Aufstellfläche und gegen Umfallen gesichert
- 4.3 gegen zu hohe Erwärmung ( $> 40\text{ °C}$ ) geschützt
- 4.4 Mindestabstände von 0,7 m zu Heizgeräten, Feuerstätten etc. eingehalten
- 4.5 Flaschenabsperrentile leicht zugänglich erreichbar

#### 5. Aufstellung Flaschen im Freien

- 5.1 Gefahrenbereiche berücksichtigt (siehe Bild 2)
  - innerhalb der Gefahrenbereiche keine Zündquellen, keine tiefer gelegene Bereiche, keine brennbaren Stoffe vorhanden
- 5.2 Bei Aufstellung in Flaschenschränken:
  - Flaschenschrank aus nicht brennbarem Material, z. B. verzinktes Stahlblech
  - Flaschenschrank mit Lüftungsöffnungen im Boden- und Deckenbereich von mind.  $100\text{ cm}^2$
  - Flaschenschrank verschlossen
  - keine Zündquellen im Flaschenschrank vorhanden (z. B. elektrische Heizlüfter)

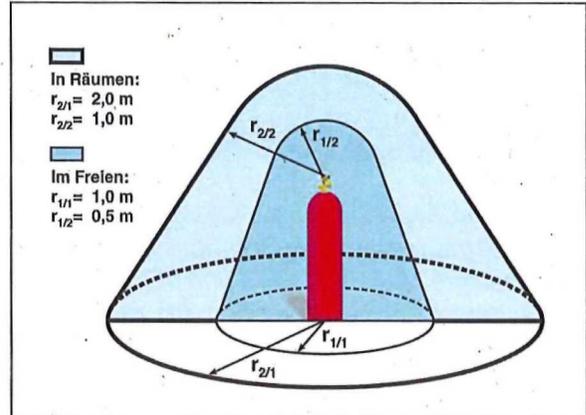


Bild 2 Gefahrenbereiche Flüssiggasflaschen

#### 6. Aufstellung Flaschen in Arbeitsräumen, z. B. Stände, Zelte

- 6.1 max. zwei Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht pro  $500\text{ m}^3$  Raumvolumen oder
- 6.2 max. eine Flasche bis 33 kg Füllgewicht pro  $500\text{ m}^3$  Raumvolumen
- 6.3 Gefahrenbereiche berücksichtigt (siehe Abschnitt 5.1)

#### 7. Aufstellung Flaschen in Fahrzeugen bzw. Anhängfahrzeugen

- 7.1 max. 4 Flaschen bis jeweils 14 kg Füllgewicht oder
- 7.2 max. 2 Flaschen bis jeweils 33 kg Füllgewicht
- 7.3 Flaschen in von außen zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht oder
- 7.4 max. eine angeschlossene Flasche und eine Ersatzflasche bis jeweils 14 kg Füllgewicht in vom Fahrzeuginnenraum aus zugänglichen Kästen oder Schränken untergebracht
- 7.5 ausreichende Sicherung der Flaschen gewährleistet, z. B. mittels Spannvorrichtungen
- 7.6 Zusätzliche Anforderungen bei Aufstellung in Kästen oder Schränken:
  - Kästen, Schränke mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit
  - Kästen, Schränke dicht zum Fahrzeuginnenraum
  - Lüftungsöffnungen im Bodenbereich von mind.  $100\text{ cm}^2$
  - keine Zündquellen vorhanden

#### 8. Druckregelgeräte

- 8.1 Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf Gasgerät abgestimmt, i. d. R. 50 mbar oder
- 8.2 bei Heizanlagen in Fahrzeugen: Bei Einsatz von 30 mbar-Heizanlagen Arbeitsdruck mittels Druckregelgerät auf 30 mbar reduziert.
- 8.3 Sicherheitseinrichtung gegen unzulässig hohen Druckanstieg vorhanden, z. B.

- Druckregelgerät mit zweistufiger Sicherheitsdruckeinrichtung („S2SR“) (→ Einsatz bis zu einer maximalen Entnahmemenge von  $1,5\text{ kg/h}$ ; z. B. für 11-kg-Flaschenanlagen) (siehe Bild 3)
- Druckregelgerät mit Sicherheitsabsperrentil (OPSO) und Sicherheitsabblaseventil (PRV) (→ Einsatz vorzugsweise bei Entnahmemengen von mehr als  $1,5\text{ kg/h}$ ; z. B. bei 33-kg-Flaschenanlagen); Abblaseleitung ins Freie verlegt bei Installation Druckregelgerät mit Sicherheitsabblaseventil (PRV) in Räumen oder in Fahrzeugen

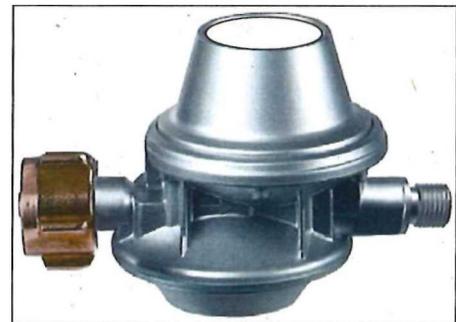


Bild 3 Druckregelgerät („S2SR“) zum Anschluss an 11 kg Flüssiggasflasche

## 9. Leitungen (Rohr-, Schlauchleitungen)

- 9.1 vorzugsweise Einsatz von Rohrleitungen anstatt Schlauchleitungen
- 9.2 Rohr-, Schlauchleitungen gegen äußere Beschädigungen (chemische, thermische, mechanische) geschützt verlegt
- 9.3 Zusätzliche Anforderungen bei Einsatz von Schlauchleitungen, Schläuchen:
  - aus geeignetem Material, z. B. bei Einsatz im Freien vorzugsweise aus Gummi
  - grundsätzlich max. 0,4 m lang
  - bei Längen von mehr als 0,4 m Sicherheitsmaßnahmen eingehalten; z. B. der Einsatz von Schlauchbruchsicherungen
  - keine Verlegung durch Wände, Decken oder dgl. sowie grundsätzlich nicht auf Fußböden in Arbeitsbereichen
  - Schläuche für besondere mechanische Beanspruchung bei Gefahr der Schlauchbeschädigung eingesetzt; z. B. bei Verlegung auf Fußböden in Arbeitsbereichen
  - mit Druckklasse 30 (Prüfdruck 30 bar) zwischen Flaschenabsperrventil und Druckregelgerät
  - mit Druckklasse 10 oder 6 (Prüfdruck 10 bar, bzw. 6 bar) zwischen Druckregelgerät und Gasgerät
  - bei Einsatz von Schläuchen: Schläuche geeignet eingebunden; z. B. mittels Tüllen und fester Verpressung, ggf. auch Schneckengewindeschellen oder Spannklemmen

## 10. Schlauchbruchsicherungen

- 10.1 Nenndurchfluss und Betriebsdruck abgestimmt auf Gasgerät und Druckregelgerät; z. B. 1,5 kg/h, 50 mbar
- 10.2 Funktionsfähigkeit gewährleistet (→ Herstellerangaben zur Einbaulage, zum Schlauchleitungsinwenddurchmesser und zur Schlauchleitungslänge beachtet)
- 10.3 Installation von Schlauchbruchsicherungen bei Schlauchleitungen und Schläuchen länger als 0,4 m durchgeführt

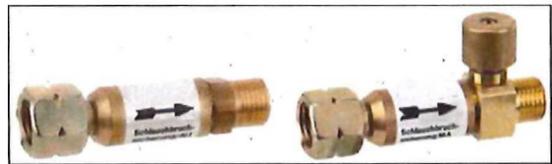


Bild 4 Schlauchbruchsicherungen

## 11. Gasgeräte-Absperreinrichtungen, z. B. Schnellschlussventile

- 11.1 vor jedem Gasgerät installiert
- 11.2 leicht zugänglich erreichbar eingebaut

## 12. Gasgeräte

- 12.1 mit CE-Zeichen gekennzeichnet (für ab 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.2 mit DVGW-Zulassung (für vor 01.01.1996 in Verkehr gebrachte Gasgeräte)
- 12.3 nur Gasgeräte mit Eingangsdruck von 50 mbar einsetzen (in Fahrzeugen Heizanlagen auch mit Eingangsdruck 30 mbar)
- 12.4 Aufstellung standsicher
- 12.5 Zündsicherung vorhanden und funktionsfähig bei Betrieb in Räumen, Ständen, Zelten etc.
- 12.6 gerätespezifische Herstellerinformationen beim Betrieb von z. B. Terrassenheizstrahler, Infrarotstrahler, Katalytöfen beachtet

## 13. Verbrennungsluftversorgung, Abgasabführung

- 13.1 ausreichende Verbrennungsluftversorgung sichergestellt, z. B. technische Lüftungseinrichtungen oder über Öffnungen ins Freie (bei Öffnungen ins Freie: Zwei ständig offene Lüftungsöffnungen in unterschiedlicher Höhe in gegenüberliegenden Wänden mit mind. 100 cm<sup>2</sup> Öffnung sowie Gasgeräte-Herstellerinformationen beachtet).
- 13.2 geeignete Abgasabführung sichergestellt; z. B. über Dunstabzugsanlagen

**14. Flaschenwechsel**

- 14.1 Dichtheitsprüfung der nach dem Flaschenwechsel hergestellten Anschlussverbindung (Flaschenabsperrrventil/Druckregelgerät bzw. Flaschenabsperrrventil/Schlauchleitung) durchgeführt; Dichtheitsprüfung mittels z. B. Lecksuchspray (siehe Bild 5) unter Betriebsdruck (→ geöffnetes Flaschenabsperrrventil und geschlossene Geräteabsperrrarmatur



*Bild 5 Dichtheitsprüfung der Anschlussverbindung*

**15. Lagern von Flüssiggasflaschen**

- 15.1 Läger sind dem allgemeinen Verkehr nicht zugänglich  
15.2 Gefahrenbereiche berücksichtigt - siehe Abschnitt 5.1  
15.3 Zusätzliche Anforderungen bei Lagern in Räumen:  
- ausreichende Lüftung gewährleistet (Lüftungsöffnungen mit mind. 1/100 der Bodenfläche)  
- in Arbeitsräumen nur in geeigneten Sicherheitsschränken

**16. Austausch von Anlagenteilen (z. B. Druckregelgeräte, Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherungen, Absperreinrichtungen)**

- 16.1 Austausch nach 8 Jahren durchgeführt oder ordnungsgemäße Beschaffenheit durch zur Prüfung befähigte Person (Sachkundigen) bestätigt

**17. Prüfungen**

- 17.1 Prüfung der Flüssiggasanlage durchgeführt (mindestens alle 2 Jahre erforderlich)  
17.2 Prüfungen dokumentiert in Prüfbescheinigung  
- DGUV Grundsatz 310-003  
- DGUV Grundsatz 310-005



## Merkblatt

### für die Trinkwasserversorgung und Abwasserbeseitigung in Marktgeschäften

(Stand September 2006)

Sehr geehrte Schaustellerin, sehr geehrter Schausteller,  
zum Schutze Ihrer Gesundheit, der Ihrer Kunden, Ihrer Angehörigen und Mitarbeiter ist es erforderlich, dass Sie die folgenden Hinweise zur Trinkwasserversorgung und Abwasserbeseitigung unbedingt beachten.

#### 1. Trinkwasserversorgung

Das Wasser, das Sie während einer Veranstaltung an Ihrem Stand und für den Privatgebrauch auf dem Veranstaltungsgelände verwenden, muss ausschließlich Trinkwasserqualität haben. Diese Qualität muss jederzeit (auch bei einer Kanisterversorgung) gewährleistet sein.

Für die Trinkwasserversorgung dürfen nur Schläuche, die mit KTW"<sup>1</sup> und „DVGW W 270"<sup>2</sup> gekennzeichnet sind, verwendet werden. Diese Schläuche erfüllen die Vorgaben der Trinkwasserordnung.

Die Schläuche und Kupplungsstücke müssen vor Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Wir halten eine Chlorung des gesamten Schlauchleitungsnetzes für erforderlich, nachdem alle Schausteller ihren Anschluss vom Hydranten zum Wasserhahn hergestellt haben.

Stellen Sie möglichst kurze und direkte Schlauchverbindungen zwischen dem Standrohr und Ihrem Verkaufsstand her.

Nach längerer Standzeit des Wassers (z.B. über Nacht) müssen Sie die Leitungen gründlich durchspülen. Schützen Sie die Schlauchleitungen und Kupplungen vor Verschmutzungen. Kupplungen dürfen nicht auf der Erde liegen.

Wenn Sie Kanister zur Trinkwasserversorgung verwenden

- Befüllen Sie die Kanister erst zu Beginn des Marktes mit frischem Trinkwasser.
- Benutzen Sie das Wasser nur abgekocht.
- Entleeren Sie nach Marktschluss vorhandenes Restwasser aus den Kanistern.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Kanister und – wenn vorhanden - Leitungen und Pumpen regelmäßig.

#### 2. Abwasserbeseitigung

➤ Die Schlauchleitungen für das Abwasser müssen in ausreichender Stärke und Länge vorhanden sein und sich farblich von den Trinkwasserschläuchen unterscheiden.

➤ Abwasserschläuche sind in die hierfür besonders eingerichteten Kanalanschlüsse zu legen und nicht in die Regenwasserabflussschächte. Der Querschnitt der Regenwasserabflussschächte ist relativ klein, sodass es hier immer wieder zu Verstopfungen kommen kann

➤ Die Marktgeschäfte sind so aufzustellen, dass das Abwasser ungehindert (mit Gefälle) zum Kanalschacht abfließen kann.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Bitte rufen Sie uns an.

Gesundheitsamt Bremen  
Umwelthygiene  
Telefon (0421) 361-15513

<sup>1</sup>Kunststoff-Trinkwasser-Empfehlungen    <sup>2</sup> Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches



## Information für Gewerbetreibende über die Lebensmittelüberwachung im Lande Bremen

Infoblatt Nr.: 41 Stand 19.07.2021

Der Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen (LMTVet) ist nach geltendem Landesrecht im Sinne von § 38 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) für die Überwachungsmaßnahmen nach dem LFGB, den auf Grund des LFGB erlassenen Rechtsverordnungen und den unmittelbar geltenden Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft zuständig.

Nach Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates ist der Lebensmittelunternehmer für die Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittelrechts verantwortlich.

Die zuständigen Überwachungsbehörden haben die Aufgabe, das Lebensmittelrecht durchzusetzen und zu überprüfen, ob die entsprechenden Anforderungen eingehalten werden. In diesem Rahmen sind sie verpflichtet, ein System amtlicher Kontrollen zu betreiben und Maßnahmen und Sanktionen bei Verstößen gegen das Lebensmittelrecht festzulegen, die wirksam, verhältnismäßig und abschreckend sein müssen.

Mit diesem Schreiben möchten wir Sie über das Kontrollsystem des LMTVet und den sich daraus ergebenden Rechten und Pflichten für Sie als Lebensmittelunternehmer informieren.

Um einen detaillierten Überblick über den Hygienezustand der unter den Geltungsbereich des LFGB fallenden Betriebe und deren hergestellten, von ihnen behandelten oder in den Verkehr gebrachten Erzeugnisse (Lebensmittel, einschließlich Lebensmittel-Zusatzstoffe, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände) zu erhalten, führen unsere für die Überwachung zuständigen Mitarbeitenden amtliche **Betriebskontrollen** durch und entnehmen **Proben**. Ergeben sich hieraus Erkenntnisse, dass die Anforderungen des oben aufgeführten geltenden Rechtsbereichs nicht eingehalten werden, treffen sie notwendige **Maßnahmen**.

### Betriebskontrollen

Die Kontrollhäufigkeit eines Betriebes erfolgt risikoorientiert. Deshalb wird grundsätzlich für jeden Betrieb eine Risikobeurteilung durchgeführt, aus deren Bewertung sich dann eine individuelle Kontrollfrequenz ergibt (planmäßige Kontrollen).

Die Kontrollen können von einem Lebensmittelkontrolleur:in, einem Tierarzt:in oder einem Kontrollteam durchgeführt werden. Jede Kontrollperson kann durch die Vorlage eines Dienstausweises belegen, dass sie Mitarbeitende des LMTVet ist. Die Kontrollen werden in der Regel, wie in Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/ 625 gefordert, ohne Vorankündigung durchgeführt. Im Rahmen der Kontrollen können u.a. folgende Bereiche überprüft und bewertet werden:

- Hygienezustand der Räumlichkeiten und Anlagen,
- Einhaltung der Betriebs- und Personalhygiene,
- Ausgangsstoffe, Zutaten, Behandlungsmittel und andere Produkte, die bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden,
- Materialien und Gegenstände, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen,
- Reinigungs- und Pflegemittel und -verfahren,
- Kennzeichnung und Aufmachung von Produkten,
- Eigenkontrollsysteme,
- Verfahren im Rahmen der guten Herstellungspraxis, der guten Hygienepraxis, der guten landwirtschaftlichen Praxis sowie des HACCP-Systems,
- Schriftliches Material und sonstige Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung des Lebensmittelrechts zu bewerten,
- Wirksamkeit der Personalschulungen; dazu können Gespräche mit den Lebensmittelunternehmern und ihrem Personal geführt werden.



Gemäß § 42 des LFGB sind mit der Überwachung beauftragten Personen befugt, Grundstücke, Betriebsräume und Transportmittel sowie die dazugehörigen Geschäftsräume während der üblichen Betriebs- und Geschäftszeiten zu betreten. Sie dürfen alle geschäftlichen Schrift- und Datenträger einsehen und hieraus auch Kopien anfertigen, sowie Mittel und Einrichtungen besichtigen und fotografieren und von den beschäftigten Personen alle erforderlichen Auskünfte verlangen. Aus § 44 LFGB ergibt sich, dass die Inhaberinnen und Inhaber und die von ihnen bestellten Vertreter verpflichtet sind, diese Maßnahmen zu dulden und das Überwachungspersonal bei der Erfüllung ihrer Aufgabe zu unterstützen.

Nach der Durchführung der Kontrolle erhält die zum Zeitpunkt der Überprüfung anwesende, für den Betrieb verantwortliche Person eine Niederschrift über die durchgeführte Kontrolle. Hierin sind insbesondere aufgeführt:

- Datum, Zeit und Art der Kontrolle,
- Name und Anschrift des kontrollierten Betriebes,
- die an der Kontrolle beteiligten Personen,
- eventuell festgestellte Mängel,
- Fristen zur Beseitigung von Mängeln,
- ausgehändigte Informationsblätter, die über aktuelle gesetzliche Anforderungen informieren sollen.

Um Missverständnisse auszuräumen, sollten, bevor die Niederschrift von den an der Kontrolle Beteiligten unterschrieben wird, die aufgeführten Punkte überprüft und bei etwaigen Unklarheiten geklärt werden. Bei sprachlichen Verständigungsproblemen bitten wir, mit dem Kontrolleur einen zeitnahen neuen Termin zu vereinbaren, zu dem dann der Lebensmittelunternehmer einen Übersetzer hinzuziehen kann. Das Original der Niederschrift wird dem Betrieb ausgehändigt, die Durchschrift verbleibt bei der zuständigen Behörde.

Wurden kleinere Mängel festgestellt, wird dem Verantwortlichen ein Rückmeldebogen ausgehändigt, mit dem er dem LMTVet die fristgemäße Beseitigung der Mängel melden kann. In der Regel sind die durchgeführten planmäßigen Betriebskontrollen seit dem 01.01.2020 gebührenpflichtig, durch festgestellte Mängel können aber auch zusätzliche außerplanmäßige Kontrollen erforderlich werden, die ebenfalls gebührenpflichtig sind. In diesen Fällen stellt der LMTVet einen Gebührenbescheid aus, der durch Überweisung beglichen werden muss.

## **Probenahme**

Die mit der Überwachung beauftragten Personen sind befugt, gegen Empfangsbescheinigung Proben nach ihrer Auswahl zum Zweck der Untersuchung zu fordern und zu entnehmen. Eine Gegenprobe, ist amtlich verschlossen, mit Datum der Probenahme und dem Datum des Tages versehen, nach dessen Ablauf der Verschluss als aufgehoben gilt, zurückzulassen. Der Hersteller kann auf die Zurücklassung einer Probe verzichten. Die Gegenprobe ist sachgerecht zu lagern und aufzubewahren und kann auf Verlangen des Herstellers auf dessen Kosten einem zugelassenen privaten Sachverständigen zur Untersuchung ausgehändigt werden. Für Proben wird grundsätzlich keine Entschädigung geleistet (§ 43 LFGB). Die Proben werden anschließend in den zuständigen staatlichen Untersuchungsämtern analysiert.

Im Land Bremen werden pro Jahr ca. 3000 Lebensmittelproben, sowie Proben von Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln in Betrieben in Bremen und Bremerhaven entnommen. Die Probenplanung erfolgt in enger Absprache mit den zuständigen staatlichen Untersuchungsämtern. Es werden monatliche Probenpläne erstellt, die unter anderem das Probenziel und die zu entnehmende Probenmenge für jede geplante Probenart ausweisen.

Für jede entnommene Probe wird von dem Kontrollpersonal ein „Bericht über eine Probenahme“ ausgestellt. Dieser ist vom Gewerbetreibenden zu unterschreiben, wodurch er die inhaltliche Richtigkeit bestätigt. Die Angaben auf den Probenbelegen können für die Beurteilung der Probe oder die Feststellung des Verantwortlichen von Bedeutung sein. Um Fehler auszuschließen, wird eine Überprüfung der Inhalte auf Übereinstimmung mit der entnommenen Probe und der Vollständigkeit



der Angaben dringend empfohlen. Eine Durchschrift des Probenberichtes verbleibt beim Gewerbetreibenden.

## Maßnahmen

Sollten die Kontrollen oder Probenahmen zu Beanstandungen führen, werden von den zuständigen Kontrollpersonal angemessene Maßnahmen ergriffen. Diese können in Form von mündlichen oder schriftlichen Belehrungen bis zur Einleitung von Bußgeld-, Verwaltungs- oder Strafverfahren, je nach Schweregrad des festgestellten Sachverhaltes und den bestehenden gesetzlichen Regelungen, erfolgen. Für im Rahmen solcher Verfahren verhängte Verwarnungen oder Bußgelder erhält der Verantwortliche mit getrennten Gebührenbescheid eine Zahlungsanweisung, die er per Banküberweisung begleichen kann.

Nach der Feststellung von Mängeln können zwischen dem zuständigen Kontrollpersonal und dem Gewerbetreibenden Termine abgestimmt werden, bis zu denen die Beseitigung verbindlich vereinbart wird. Sollten diese aus nachvollziehbaren Gründen nicht einzuhalten sein, ist dieses den zuständigen Mitarbeitenden des LMTVet rechtzeitig mitzuteilen und eine Änderung der Frist zu beantragen.

Durch die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen können weitergehende Maßnahmen mit z.T. erheblichen finanziellen Folgen im Vorfeld verhindert werden.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

<b>für Bremen</b>	<b>für Bremerhaven</b>
<b>Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen</b>	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 13883
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: <a href="mailto:office@LMTVet.bremen.de">office@LMTVet.bremen.de</a>	e-Mail: <a href="mailto:officebhv@LMTVet.bremen.de">officebhv@LMTVet.bremen.de</a>

## **Arbeitsschutz – Merkblatt zu festgesetzten Veranstaltungen nach § 69 der Gewerbeordnung**

Für Beschäftigte bei Messen, Ausstellungen, Großmärkten, Wochenmärkten, Spezialmärkten, Jahrmärkten und Volksfesten gelten grundsätzlich die gleichen Arbeitsschutzvorschriften wie für Beschäftigte in stationären Arbeitsstätten. Es gibt jedoch einige Ausnahmen, die den besonderen Bedingungen auf solchen Veranstaltungen geschuldet sind, außerdem können den Ausstellern und Anbietern durch eine Festsetzung bestimmte Marktprivilegien eingeräumt werden. Im Folgenden werden wichtige Hinweise zu häufigen und markttypischen Arbeitsschutzproblemen gegeben.

### **1. Arbeitszeiten**

Die Arbeitszeiten richten sich grundsätzlich nach dem Arbeitszeitgesetz. An die Stelle der allgemeinen Ladenöffnungszeiten treten die im Festsetzungsbescheid genannten Zeiten. Das Verbot der Beschäftigung von Arbeitnehmern an Sonn- und gesetzlichen Feiertagen findet mit Ausnahme von werdenden Müttern und Jugendlichen keine Anwendung.

### **2. Allgemeine Anforderungen an Marktstände**

Die Gefährdungen für die Beschäftigten bei der Arbeit/an den Arbeitsplätzen, sind im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Die sich hieraus ergebenden Arbeitsschutzmaßnahmen sind festzulegen und ihre Wirksamkeit ist zu überprüfen. Werden mehr als 10 Arbeitnehmer beschäftigt, so ist das zu dokumentieren.

Bei der Gefährdungsbeurteilung und bei Einzelfragen zum Arbeits- und Unfallschutz sind die Betriebsärzte/Fachkräfte für Arbeitssicherheit zu beteiligen.

Dabei sind insbesondere die erforderlichen Arbeits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen für die Auf- und Abbauarbeiten sowie die Störungsbeseitigung festzulegen und auf die Einhaltung zu achten.

Den Arbeitnehmern sind ausreichende, geprüfte persönliche Schutzeinrichtungen im erforderlichen Umfang zur Verfügung zu stellen und deren Benutzung zu überwachen.

### **3. Jugendarbeitsschutz**

Die Beschäftigung von Kindern ist unzulässig. Schulpflichtige Jugendliche mit einem Mindestalter von 15 Jahren dürfen während der Schulferien für höchstens maximal 4 Wochen im Kalenderjahr beschäftigt werden. Jugendliche sollen grundsätzlich nur mit Arbeiten betraut werden, die keine gesundheitlichen Gefahren in sich bergen und die nicht ihre Leistungsfähigkeit übersteigen. Jugendliche dürfen nur in der Zeit zwischen 6:00 Uhr und 20:00 Uhr beschäftigt werden; im Schaustellergewerbe dürfen Jugendliche über 16 Jahren bis 22 Uhr beschäftigt werden.

### **4. Mutterschutz**

Für werdende und stillende Mütter gilt ein Beschäftigungsverbot in der Zeit von 20 bis 6 Uhr. Im Schaustellergewerbe, auf Volksfesten und Jahrmärkten dürfen werdende und stillende Mütter an Sonn- und Feiertagen zwischen 6:00 Uhr und 20:00 Uhr beschäftigt werden. Für diese Beschäftigung ist ein Ersatzruhetag zu gewährleisten.

### **5. Elektrische Anlagen**

Die elektrischen Anlagen gelten als vorübergehend errichtete Anlagen und dürfen nur von Elektrofachkräften errichtet werden. Die Verbindung zwischen der Einspeisestelle und der vorübergehend errichteten elektrischen Anlage hat bei der Verwendung flexibler elektrischer Leitungen über Schutzkontaktsteckverbindungen bzw. normgerechte Kraftstromverbindungen, z.B. CEE Steckverbindungen, zu erfolgen. Die verwendeten Stromkreisverteiler müssen mindestens der Schutzart IP 54 entsprechen. Der Querschnitt von Kabeln und Leitungen für Kraft- und Beleuchtungsanlagen muss ausreichend bemessen sein.

Für Kabel in mechanisch gefährdeten Bereichen ist ein mechanischer Schutz vorzusehen. Flexible Leitungen, die nur für den Haushalt oder für handgeführte Betriebsmittel geeignet sind, dürfen nicht für Stände verwendet werden. In alle Stromkreise sind geeignete Überstrom-Schutzeinrichtungen (z. B. Sicherungen) einzubauen. Als Zusatzschutz sind alle Endstromkreise mit FI-Schaltern 30 mA auszurüsten. Alle Teile der vorübergehend errichteten elektrischen Anlage sind nach der Errichtung einer Erstprüfung durch eine Elektrofachkraft zu unterziehen.

Das betrifft auch Änderungen oder Erweiterungen. Die Ergebnisse sind zu protokollieren und mit der Unterschrift des Prüfers zu versehen.

### **6. Flüssiggasanlagen**

Die erstmalige Errichtung einer Flüssiggasanlage, auch einer ortsveränderlichen Anlage, ist nur durch Fachfirmen zulässig. Erst nach der Abnahmeprüfung durch eine befähigte Person darf die Inbetriebnahme durch den Betreiber erfolgen; die Bescheinigung über die Abnahmeprüfung sowie die 2-jährlichen wiederkehrenden Prüfungen muss bei Kontrollen am Betriebsort jederzeit vorgelegt werden können.

Bei Ortswechsel und Wiederaufbau von ortsveränderlichen Anlagen ist die Dichtheit aller lösbaren Verbindungen der Gasleitung mit schaumzeugenden Mitteln (z. B. Seifenwasser oder speziellen Sprays) durch den Betreiber zu prüfen, gleiches gilt nach dem Flaschenwechsel für die Verschraubung am Druckregler.

Technische Veränderungen an der Anlage bedürfen einer erneuten Abnahmeprüfung. Die Verbrauchsanlagen (Gasgeräte) müssen für Flüssiggas geeignet sein.

Weitere Details **siehe Merkblatt** auf der Internetseite: <http://www.auge-bremen.de/>

### **7. Holzkohlegrills**

Es sind möglichst Grills mit einem Rauchgasabzug zu verwenden. Flüssige Brandbeschleuniger sollten nicht eingesetzt werden. Zu brennbaren Materialien sind entsprechende Sicherheitsabstände einzuhalten.

### **8. Getränkeschankanlagen**

Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch eine befähigte Person abzunehmen und freizugeben (Inbetriebnahmeprüfung). Bei den 2 Arten von ortsveränderlichen Anlagen ist zu beachten:

1. Verwendungsfertige Anlagen wie z. B. Schankwagen:

Bei Ortswechsel muss die Inbetriebnahmeprüfung nicht wiederholt werden. Diese Anlagen sind jedoch wiederkehrenden Prüfungen durch eine befähigte Person im Abstand von höchstens 2 Jahren zu unterziehen.

2. Zerlegbare Anlagen, wie sie z. B. von Brauereien verliehen werden:

Nach dem Zusammenbau am Einsatzort ist eine erneute Inbetriebnahmeprüfung durch eine befähigte Person erforderlich.

Für Getränkeschankanlagen sind Betriebsbücher zu führen und an der Anlage bereitzuhalten. Die Inbetriebnahmeprüfung, die wiederkehrenden Prüfungen, alle wesentlichen Änderungen und die Durchführung von Reinigungen sind dort einzutragen.

### **9. Sicherheitsanforderungen an die zum Verkauf kommende Ware**

Es sind nur technische Produkte zum Verkauf anzubieten, die den Sicherheitsvorschriften in der Europäischen Union entsprechen. Sie müssen mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungen versehen sein (z. B. CE-Zeichen), mit denen der Hersteller erklärt, dass die Produkte (u.a. Spielzeug) den Richtlinien der EU entsprechen. Hinweise für den Verbraucher müssen in deutscher Sprache gehalten sein.

### **10. Wo können Sie sich zusätzlichen Rat holen?**

Auskünfte erteilt auf Anfrage die Gewerbeaufsicht des Landes Bremen, **Tel.: 0421/361-6260**

Anmerkung: Dieses Merkblatt dient als erste Orientierungshilfe und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Es kann eine Rechtsberatung im Einzelfall nicht ersetzen.

# Merkblatt „Messen, Märkte, Volksfeste“

## Eine Information Ihrer Gewerbeaufsicht des Landes Bremen

(Stand: 02/2022)

### **Vorwort**

Mit diesem Merkblatt möchten wir Sie auf besondere Bedingungen und Rechtsvorschriften bei Veranstaltungen hinweisen. Für Beschäftigte bei Veranstaltungen nach § 69 der Gewerbeordnung (Messen, Ausstellungen, Märkte und Volksfeste) gelten grundsätzlich die gleichen Arbeitsschutzvorschriften wie für Beschäftigte in stationären Arbeitsstätten. Es gibt jedoch Ausnahmen, die besonderen Bedingungen auf solchen Veranstaltungen geschuldet sind und durch eine Festsetzung bestimmte Marktprivilegien eingeräumt werden.

**Befähigte Personen** und **Elektrofachkräfte** sind Personen, welche durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und die zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung verfügen (z.B. entsprechend ausgebildete Mitarbeiter von Fachbetrieben).

### 1. Bauten

#### Bewegungsfläche

Hinter dem Verkaufsstand/Tresen muss für die Arbeitsplätze der Beschäftigten eine ausreichend freie Bewegungsfläche eingeplant werden. Erfahrungsgemäß ist eine Bewegungsfläche von 1,0 m x 1,5 m je Arbeitsplatz ausreichend.

#### Bedientheken

Bedientheken müssen ergonomisch gestaltet sein. Dies gilt insbesondere für die Abmessungen und Anordnungen von Auslage, Arbeitsplatte, obere Ablage und Frontscheibe im Hinblick auf den Greifraum und das Vorbeugen des Oberkörpers beim Greifen. In Bedientheken für Lebensmittel sollten die Waren, die schwer sind oder häufig gehandhabt werden, im günstigsten Greifraum der Beschäftigten gelagert werden. Günstig ist der Greifraum, bei dem der Oberkörper nicht mehr als 30° vorgebeugt werden muss.

#### Feuerlöscheinrichtungen

Wenn Kochstellen vorhanden sind, müssen die Feuerlöscher gut zugänglich, sichtbar und griffbereit in einer Griffhöhe von ca. 1,10 m über dem Fußboden angebracht sein.

Das Personal muss in den Gebrauch der Feuerlöscher eingewiesen sein.

Feuerlöscher müssen regelmäßig alle zwei Jahre durch eine **befähigte Person** überprüft werden. Die Prüfvermerke sind am Feuerlöscher anzubringen.

#### Elektrische Anlagen

Die elektrischen Anlagen auf Märkten gelten als vorübergehend errichtete Anlagen. Sie dürfen nur von einer **Elektrofachkraft** oder unter Leitung einer Elektrofachkraft errichtet, geändert oder instand gehalten werden. Der Installateur hat nach Durchführung der Maßnahme alle Teile der Anlage zu prüfen, die Prüfung zu dokumentieren und anschließend schriftlich zu bestätigen, dass die Anlage den VDE-Bestimmungen entspricht. Der Standbetreiber kann dadurch die Prüfungen jederzeit nachweisen. Die besonderen Anforderungen an nasse und feuchte Räume, z.B. im Tresenbereich, sind zu berücksichtigen.

Die Verbindung zwischen der Einspeisestelle und der vorübergehend errichteten elektrischen Anlage hat bei der Verwendung flexibler elektrischer Leitungen über Schutzkontaktsteckverbindungen bzw. normgerechte Kraftstromverbindungen zu erfolgen. Die verwendeten Stromkreisverteiler müssen mindestens der Schutzart IP 54 entsprechen. Der Querschnitt von Kabeln und Leitungen für Kraft- und Beleuchtungsanlagen müssen ausreichend bemessen sein. Für Kabel in mechanisch gefährdeten Bereichen ist ein mechanischer Schutz vorzusehen. Flexible Leitungen für den Gebrauch in Haushalten oder

handgeführten Betriebsmittel dürfen nicht für die Stände verwendet werden. In alle Stromkreise sind geeignete Überstrom-Schutzeinrichtungen (z.B. Sicherungen) einzubauen. Als Zusatzschutz sind alle Endstromkreise mit FI-Schaltern 30 mA auszurüsten.

Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Betriebsmittel sind mindestens alle vier Jahre von einer Elektrofachkraft überprüfen zu lassen, nicht ortsfeste elektrische Betriebsmittel mindestens alle sechs Monate. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren und müssen vorzuweisen sein.

#### Holzkohlegrills

Es sind möglichst Grills mit einem Rauchabzug zu verwenden. Flüssige Brandbeschleuniger sollen nicht eingesetzt werden. Zu brennbaren Materialien sind ausreichende Abstände einzuhalten.

## **2. Flüssiggasanlagen**

**Die folgenden Auflagen für die Verwendung von Flüssiggas auf Märkten sind zu beachten.**

**Missachtungen haben die Stilllegung zur Folge!**

Aufgrund baurechtlicher Vorschriften, die sich aus der Landesbauordnung ergeben und den sicherheitstechnischen Anforderungen, die sich aus dem Produktsicherheitsgesetz ergeben sowie arbeitsschutzrechtlichen Vorschriften, die sich aus der Betriebssicherheitsverordnung ergeben, sind an Flüssiggasanlagen unter anderem folgende Forderungen zu stellen:

Flüssiggasanlagen sind gefährlich. Es gelten daher erhöhte Sicherheits- und Prüfvorschriften. Lesen Sie deshalb zuerst die Bedienungsanleitung der Geräte!

Die erstmalige Errichtung einer Flüssiggasanlage, auch einer ortsveränderlichen Anlage, ist nur durch einen Fachbetrieb zulässig. Vor der ersten Inbetriebnahme muss die Anlage dann durch eine **befähigte Person** abgenommen werden; anschließend muss die Anlage (also die Verbrauchseinrichtungen mit Zuleitungen und Reglern) alle 2 Jahre auch durch eine befähigte Person geprüft werden. Die Bescheinigung über die Abnahmeprüfung sowie der 2-jährlichen wiederkehrenden Prüfung muss bei Kontrollen am Betriebsort jederzeit vorgelegt werden können.

Technische Veränderungen an der Anlage müssen erneut abgenommen werden.

Bei Ortswechsel und Wiederaufbau von ortsveränderlichen Anlagen ist die Dichtheit aller lösbaren Verbindungen der Gasleitung mit schaumerzeugenden Mitteln (z.B. Seifenwasser oder speziellen Sprays) durch den Betreiber zu prüfen. Gleiches gilt nach jedem Flaschenwechsel für die Verschraubung am Druckregler.

Flüssiggasflaschen, auch leere, sind grundsätzlich stehend aufzubewahren. Die Entnahmeventile sind mit Verschlussmutter und Ventilkappen zu versehen.

Im Einzelfall sind größere Flüssiggasanlagen (z.B. 33 kg – Flaschen) möglich. Der Einsatz solcher Anlagen muss vor Beginn der Veranstaltung mit den Fachbehörden (Feuerwehr und Gewerbeaufsicht des Landes Bremen) abgestimmt werden.

Um die Zahl der Flüssiggasflaschen so gering wie möglich zu halten, darf nur der tägliche Bedarf an Flaschen bevorratet werden; der Gaslieferant sollte eine Versorgung des Marktes für alle Markttag gewährleisten.

Für weitere konkrete Anforderungen verweisen wir Sie auf unser beigefügtes Merkblatt „Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen“ der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe).

### 3. Getränkeschankanlagen

Für die Sicherheit der Getränkeschankanlage ist der Betreiber verantwortlich.

Es sind Betriebsanweisungen zu erstellen, insbesondere zu den Gefahren durch Kohlendioxid-Vergiftungen und Druckgasflaschen. Die Arbeitnehmer sind mindestens einmal pro Jahr anlagenbezogen zu unterweisen.

Getränkeschankanlagen sind vor Inbetriebnahme durch eine **befähigte Person** abzunehmen und freizugeben.

Es gibt zwei Arten von ortsveränderlichen Anlagen:

- Verwendungsfertige Anlagen, z.B. Schankwagen:

Bei Ortswechsel muss die Inbetriebnahmeprüfung nicht wiederholt werden. Diese Anlagen müssen aber längstens nach zwei Jahren durch eine befähigte Person geprüft werden.

- Zerlegbare Anlagen, wie sie z.B. von Brauereien verliehen werden:

Nach dem Zusammenbau am Einsatzort ist eine erneute Inbetriebnahmeprüfung durch eine befähigte Person erforderlich.

Für Getränkeschankanlagen sind Betriebsbücher zu führen und an der Anlage bereitzuhalten. Die Inbetriebnahmeprüfung, die wiederkehrenden Prüfungen, alle wesentlichen Änderungen der Anlage und die durchgeführten Reinigungen sind dort einzutragen

Nach unseren Erfahrungen ist auf folgendes besonders zu achten:

Druckgasflaschen dürfen nur von hierzu unterwiesenen Personen angeschlossen werden.

An den Zugängen zu allen Räumen, in denen eine Gefährdung durch ausströmendes Gas droht, sind Warnzeichen anzubringen.

### 4. Allgemeines zum Arbeitnehmerschutz

#### Gefährdungsbeurteilung

Der Arbeitgeber muss die Gefährdungen bei der Arbeit / an den Arbeitsplätzen im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung ermitteln und das Ergebnis dokumentieren.

Hierbei sind von Ihnen Ihre Fachkraft für Arbeitssicherheit und Ihr Betriebsarzt zu beteiligen.

Dabei sind insbesondere die erforderlichen Maßnahmen für die Auf- und Abbauarbeiten sowie die Störungsbeseitigung festzulegen und auf deren Einhaltung zu achten.

#### Persönliche Schutzausrüstung

Sie müssen Ihren Arbeitnehmern ausreichende, geprüfte persönliche Schutzausrüstungen zur Verfügung stellen und deren Benutzung überwachen.

#### Umgang mit Zahlungsmitteln (Bargeld)

Der Arbeitgeber muss die hiermit verbundenen Gefahren ermitteln und beurteilen. Hierbei kann er sich auch an die örtliche polizeiliche Beratungsstelle wenden. Für weitere Informationen verweisen wir auf die Informationsschrift der Berufsgenossenschaft Handel und Warendistribution BGHW-Kompakt 3 „Prävention und Nachsorge von Raubüberfällen“.

#### Arbeitszeiten (Arbeitszeitgesetz)

An die Stelle der allgemeinen Ladenöffnungszeiten treten die im Festsetzungsbescheid genannten Zeiten.

Ansonsten gilt das Arbeitszeitgesetz: Die tägliche Arbeitszeit von über 18 Jahre alten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern darf acht Stunden nicht überschreiten; eine Verlängerung auf bis zu zehn Stunden darf nur bei vorgegebenen gesetzlichen Ausnahmen erfolgen. Die über die werktägliche Arbeitszeit von acht Stunden hinausgehende Arbeitszeit der Arbeitnehmer ist aufzuzeichnen. Die Aufzeichnungen sind mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Bei einer Arbeitszeit von mehr als sechs bis zu neun Stunden ist die Arbeit durch im Voraus feststehenden Ruhepausen von mindestens 30 Minuten zu unterbrechen. Arbeitnehmer

müssen nach Beendigung der täglichen Arbeitszeit eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens elf Stunden haben.

#### Erste Hilfe

Für Erste-Hilfe-Leistungen muss in Betrieben mit zwei bis zu zwanzig anwesenden Beschäftigten ein ausgebildeter Ersthelfer zur Verfügung stehen.

Im Betrieb ist das notwendige Erste-Hilfe-Material vorrätig zu halten, rechtzeitig zu ergänzen und stets erreichbar und sachgemäß, gegen Verunreinigungen geschützt, in einem Verbandkasten aufzubewahren.

#### Mutterschutz

Die Beschäftigung einer schwangeren oder stillenden Frau ist der Gewerbeaufsicht anzuzeigen. Dazu können Sie ein Formblatt verwenden, das Sie ebenfalls von unserer Website herunterladen können oder Sie nutzen den Dienst „Online-Mutterschutzmitteilung“ im Serviceportal Bremen.

In § 11 des Mutterschutzgesetzes (MuSchG) sind unverantwortbare Gefährdungen für unzulässige Tätigkeiten und Arbeitsbedingungen aufgeführt. Mit diesen Tätigkeiten dürfen schwangere Frauen nicht beschäftigt werden. Eine zusätzliche Bestätigung des Arztes oder der Gewerbeaufsicht ist nicht erforderlich.

Folgende Beschäftigungsverbote für Schwangere sind besonders zu beachten:

- Mehrarbeit (8 ½ Stunden am Tag oder über 90 Stunden in der Doppelwoche)
- Nacharbeit (20.00 Uhr -06.00 Uhr)
- Raucherbereiche
- Heben, Bewegen oder Fördern von Lasten über 5 kg oder gelegentlich über 10 kg
- Nach Ablauf des 5. Monats: Arbeiten, bei denen die Schwangere mehr als vier Stunden pro Tag stehen müssen
- Arbeiten, bei denen die Schwangeren sich häufig erheblich strecken, beugen, dauernd hocken, sich gebückt halten oder sonstige Zwangshaltungen einnehmen muss
- Arbeiten mit erhöhter Unfallgefahr, insbesondere durch Ausgleiten, Fallen oder Stürzen, oder Tätlichkeiten zu befürchten sind
- Arbeiten, bei denen sie Hitze, Kälte oder Nässe ausgesetzt sind (beim Begehen von Kühl- oder Tiefkühlräumen, im Thekenbereich, in der Küche, Außenbereiche)

Auch für stillende Frauen sind unverantwortbare Gefährdungen, für die stillende Frau und ihr Kind, auszuschließen (§12 MuSchG).

Schwangere und stillende Frauen dürfen nur von 6:00 bis 20:00 Uhr beschäftigt werden. Für die Beschäftigung einer schwangeren oder stillenden Frau zwischen 20 und 22 Uhr ist eine behördliche Genehmigung erforderlich (siehe § 28 MuSchG).

Auch hierfür steht ein Formular auf der Webseite zur Verfügung. Werden schwangere oder stillende Frauen an einem Sonntag beschäftigt, so ist ihnen ein Ersatzruhetag zu gewährleisten.

Nach § 10 des MuSchG hat der Arbeitgeber den Arbeitsplatz und die Arbeitsbedingungen der schwangeren Frau zu beurteilen und zu ermitteln, ob die schwangere Frau voraussichtlich keine Schutzmaßnahmen erforderlich sein werden, und am bisherigen Arbeitsplatz weiter beschäftigt werden kann. Ist die weitere Beschäftigung am bisherigen Arbeitsplatz nicht möglich, hat der Arbeitgeber den Arbeitsplatz der schwangeren Frau umzugestalten oder, sofern dies nicht möglich ist, ganz oder teilweise von der Arbeit freizustellen.

In allen Fällen von Beschäftigungsverboten hat der Arbeitgeber die schwangere Frau nach § 18 MuSchG weiter zu entlohnen. Die Erstattung des Arbeitsentgelts kann bei der Krankenkasse der betreffenden Arbeitnehmerin (U2-Verfahren) beantragt werden.

#### Jugendarbeitsschutz (Jugendarbeitsschutzgesetz)

Eine Beschäftigung von Kindern unter 15 Jahren ist unzulässig.

Ab 15 Jahre dürfen Jugendliche **geringfügig beschäftigt** werden. Sie dürfen nur dann eingesetzt werden, wenn keine schulischen Verpflichtungen der Arbeit im Wege stehen.

Vollzeitschulpflichtige und schulpflichtige Jugendliche ab 15 Jahren dürfen maximal vier Wochen im Kalenderjahr während der Schulferien beschäftigt werden.

Jugendliche dürfen nicht mit Arbeiten betraut werden, die gefährlich sind oder ihre Leistungsfähigkeit übersteigen. Darunter fallen sittliche Gefahren, Lärm, gefährliche Stoffe (hierzu zählt auch die Einwirkung von Tabakrauch), außergewöhnliche Hitze oder Kälte oder generell Arbeiten, die mit Unfallgefahren verbunden sind, denen sich Jugendliche nicht bewusst sind oder diese nicht einschätzen können.

Jugendliche dürfen nur in der Zeit von 6:00 Uhr bis 20:00 Uhr beschäftigt werden; im Schaustellergewerbe ab 16 Jahren bis 22:00 Uhr.

Die tägliche Arbeitszeit von Jugendlichen darf 8 Stunden, die Wochenarbeitszeit 40 Stunden nicht überschreiten.

Mehr als 5 Tage in der Woche darf ein Jugendlicher keiner Beschäftigung nachgehen.

Die Ruhepausen für Jugendliche müssen bei einer Arbeitszeit von mehr als viereinhalb bis sechs Stunden mindestens dreißig Minuten, bei mehr als sechs Stunden mindestens 60 Minuten betragen, wobei erst eine Unterbrechung von mehr als 15 Minuten als Ruhepause gilt.

Vor Aufnahme der Beschäftigung eines Jugendlichen ist die nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz vorgeschriebene ärztliche Erstuntersuchung durchführen zu lassen.

**Weitere Hinweise finden Sie durch Beteiligung Ihrer Fachkraft für Arbeitssicherheit und Ihren Betriebsarzt sowie über Informationsmaterialien Ihrer Berufsgenossenschaft.**

Freie Hansestadt Bremen  
Gewerbeaufsicht des Landes Bremen  
Dienstort Bremen  
Parkstr. 58/60  
28209 Bremen  
Tel.: +49 421 361-6260; Fax: +49 421 361-6522  
E-Mail: [office-hb@gewerbeaufsicht.bremen.de](mailto:office-hb@gewerbeaufsicht.bremen.de)  
Internet: [www.gewerbeaufsicht.bremen.de](http://www.gewerbeaufsicht.bremen.de)