



Merkblatt für den Betrieb einer Shisha-Bar

Beim Betrieb einer Shisha Bar können erhebliche Gefahren für die Gesundheit von Gästen und Beschäftigten entstehen. Insbesondere durch das Glühen von Kohlestücken entsteht eine hohe Kohlenmonoxidkonzentration in den Räumlichkeiten von Shisha-Bars. Ein besonderes Gefahrenpotenzial entsteht dadurch, dass dieses giftige und brennbare Gas weder Geruch noch Geschmack verbreitet, und daher vom Menschen nicht wahrgenommen wird.

Daher sind beim Betrieb von Shisha-Bars folgende Mindestanforderungen zu erfüllen:

1. Gastraumlüftung

Errichtung einer mechanischen Gastraumbe- und -entlüftung, sowie Bestätigung durch eine Fachfirma, dass diese Anlage für eine Rauchergaststätte geeignet ist. Die Abluft ist so abzuführen, dass Nachbarn oder Dritte nicht nachteilig davon beeinflusst werden. Eine Lüftung durch Öffnen von Türen und Fenstern ist nicht ausreichend.

2. Rauchgasabzugsanlage

Errichtung einer Rauchgasabzugsanlage im Zubereitungsbereich (Anzündstelle) sowie Bestätigung durch eine Fachfirma, dass diese Anlage für den Rauchgasabzug geeignet ist.

3. Kohlenmonoxid-Warmmelder

Installation von funktionstüchtigen Kohlenmonoxid-Warmmeldern im Gastraum (je ein Melder pro 25 m² Gastraum), sowie ein Melder im Zubereitungsbereich. Die CO-Melder sind nach Herstellerangaben sachgerecht anzubringen.

Die CO-Konzentration darf in Anlehnung an den Arbeitsplatzgrenzwert 30 ppm (parts per million) in den Räumen der Gaststätte nicht überschreiten.

Beim Auslösen des CO-Warmmelders (akustische Meldung) sind die Betriebsräume unverzüglich zu räumen, d.h. alle Personen sind ins Freie zu bringen. Die Zubereitungsöfen, Shisha-/Wasserpfeifen und sonstige Feuerstellen sind zu löschen und die Betriebsräume gründlich zu lüften.

4. Feuerlöscher

Es sind Feuerlöscher nach DIN EN 3 (Wasser- oder Schaumlöscher), Inhalt mindestens 6 Liter) geeignet für die Brandklassen A, B und C in betriebsbereitem Zustand vorzuhalten. Die BGV A8 ist zu beachten.

5. Abfalleimer

Zur Entsorgung der Shisha-Kohle sind ausschließlich selbstlöschende Abfalleimer zu verwenden.

6. Beleuchtung

Eine Notbeleuchtung in Form einer batteriebetriebenen Taschenlampe ist vorzuhalten. Zudem sind nachleuchtende/ selbstleuchtende Flucht- und Rettungspiktogramme anzubringen.

7. Brandschutzordnung

Eine Brandschutzordnung Teil A „Verhalten im Brandfall“ muss an für jeden Gast zugänglichen Stellen öffentlich aushängen und einsehbar sein.

Darüber hinaus sind weitergehende Anforderungen für den Gaststättenbetrieb aus dem Baurecht, Gaststättenrecht, Immissionsschutzrecht, Arbeitsschutzrecht zum Jugendschutz und zum Nichtraucherschutz zu beachten.

Kontakt

Landeshauptstadt Mainz
30- Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Abt. Öffentliche Sicherheit und Ordnung
Herr P. Mohr
Kaiserstr. 3-5, 55116 Mainz
Postfach: 3820, 55028 Mainz
Telefon: 06131 – 12 2426/2438
Telefax: 06131 – 12 30 10
Mailadresse: pascal.mohr@stadt.mainz.de