

INFORMATIONSBLATT

Shisha-Bars

Allgemeine Hinweise zum Gesundheits- bzw. Brandschutz:

In Sisha-Bars ist es deutschlandweit bereits zu lebensbedrohlichen Kohlenmonoxidvergiftungen gekommen. Kohlenmonoxid (CO) entsteht beim Zubereiten und/oder Rauchen von Sishas/Wasserpfeifen und verursacht erhebliche Gesundheitsgefahren für Gäste und Beschäftigte. Da das Atemgift farb-, geruch- und geschmacklos ist, zeigt der Körper auch **keine** Abwehrreaktionen (z.B. Augentränen oder Brechreiz) gegen dieses toxische Gas. Auch wenn Betroffene nicht über Symptome wie Kopfschmerzen, Schwindel oder Übelkeit klagen, kann eine CO-Vergiftung schwere Spätfolgen verursachen, z.B. Folgeschäden am Herz- und Nervensystem.

Aus diesem Grund wird darauf hingewiesen, dass beim Betrieb von Sisha-Bars folgende Anforderungen an die Räumlichkeiten zwingend zu erfüllen sind:

- Der/die Betreiber/in hat ganzjährig eine ausreichende aktive technische Be- und Entlüftung der Räumlichkeiten sowie eine regelmäßige Wartung der Lüftungsanlage sicherzustellen; die Wartung ist zu dokumentieren. Die Abluft ist so abzuführen, dass Nachbarn oder Dritte nicht nachteilig davon beeinflusst werden.
Eine natürliche Lüftung durch Öffnen von Türen und Fenstern ist nicht ausreichend.
- Das Landratsamt Landshut behält sich die Vorlage eines Fachgutachtens über die ausreichende mechanische Be- und Entlüftung der Räumlichkeiten vor.
- Die CO-Konzentration darf in Anlehnung an den Arbeitsplatzgrenzwert 30 ppm (parts per million) in den Räumen der Gaststätte nicht überschreiten.
- In allen Räumen, in denen Zubereitungsöfen und/oder Sisha-/Wasserpfeifen betrieben werden, sind CO-Warmmelder zu installieren. Dies gilt auch für Räume, die über einen direkten Luftaustausch zu o.g. Räumen verfügen (z.B. angrenzender Lagerraum ohne Fenster). Die CO-Warmmelder sind nach Herstellervorschrift zu installieren und entsprechend regelmäßig zu warten; die Wartung ist zu dokumentieren. Den Dienstkräften der zuständigen Überwachungsbehörden ist auf Verlangen Einsicht in die Dokumentation zu gewähren.
- Bei Auslösen eines CO-Warmmelders (CO-Konzentration > als 30 ppm) sind
 - ausnahmslos alle Zubereitungsöfen, Sisha-/Wasserpfeifen und sonstige Feuerstellen unverzüglich zu löschen
 - sämtliche Betriebsräume gründlich zu lüften
 - sämtliche Betriebsräume unverzüglich zu räumen (Gäste und Personal);

- Die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Sisha- bzw. Wasserpfeifen anfallenden Verbrennungsrückstände dürfen nur in dafür vorgesehenen und geeigneten nicht brennbaren Behältnissen verbrannt und entsorgt werden.
- Sowohl die Sisha-/Wasserpfeifen als auch die Entsorgungsbehältnisse sind auf stand- und feuerfeste Unterlagen zu stellen.
- Der Zubereitungsofen darf keine Brandgefahr darstellen und ist entsprechend brandsicher aufzustellen und zu betreiben. Er muss aufgrund der Herstellerangaben für geschlossene Räume zugelassen sein und darf nur gem. Herstellerangaben betrieben werden. Wir empfehlen diesbezüglich den zuständigen Kaminkehrer zu beteiligen.
- Es muss ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 (Wasser- oder Schaumlöscher, Inhalt mindestens 6 Liter) im Bereich des Zubereitungsofens vorhanden sein.
- Vor den Lokaleingängen sind Hinweisschilder mit folgendem Warnhinweistext anzubringen:

„Sehr geehrte Gäste,

Sie halten sich in einer Gaststätte auf, in der Sishas geraucht werden. Beim Zubereiten und Rauchen von Sishas entsteht Kohlenstoffmonoxid (CO). Hierdurch können erhebliche Gesundheitsgefahren – insbesondere für Schwangere und Personen mit vorgeschädigtem Herz-Kreislauf-System entstehen. Der Aufenthalt in der Gaststätte erfolgt somit auf eigene Gefahr.

Ihre Gastwirtin/Ihr Gastwirt“

Die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Landshut überprüft den hygienischen Zustand der Räumlichkeiten und alle Bedarfsgegenstände, welche mit Tabak in Verbindung kommen.

ACHTUNG: In Innenräumen von Gaststätten dürfen nur tabakfreie Sishas (Shiako-Steine mit Melasse, Trockenfrüchte) geraucht werden, da sonst ein Verstoß gegen das Gesundheitsschutzgesetz (= Rauchverbot) vorliegt.

Zudem sind das Rauchverbot und die Abgabe von Tabakwaren gemäß § 10 Jugendschutzgesetz zu beachten. Kinder und Jugendliche dürfen auch keine nikotinfreien Erzeugnisse wie z.B. E-Sishas konsumieren.

Hinweis:

Die Doppelnutzung einer Küche für den Kochbetrieb und die Herstellung von Sisha kann aufgrund der Gefahr einer erhöhten negativen Beeinflussung von Lebensmitteln **nicht genehmigt werden!**

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

Sollten bei Vor-Ort-Kontrollen der zuständigen Behörden Verstöße gegen öffentlich-rechtliche Anforderungen festgestellt werden, kann z.B. eine sofortige Nutzungsuntersagung angeordnet werden.