



Hinweise zur Nutzung von Propangasverbrauchsanlagen

1. Ortsbewegliche und ortsfeste Flüssiggasverbrauchsanlagen

Flüssiggasanlagen sind als Einheit verbundene Versorgungs- und Verbrauchsanlagen, die mit Flüssiggas betrieben werden.

Verwendung / Richtlinien

Die sicherheitstechnischen Bestimmungen für diese Anlagen sind in den Unfallverhütungsvorschriften BGVD 34 (früher UVV VBG 21) und in den „Technischen Regeln Flüssiggas“ TRF 1996 ausgeführt.

Veranlassung

Zur Vermeidung von Schwierigkeiten und Verzögerungen bei der Gebrauchsprüfung am Ausstellungsort sind folgende technische Mindestanforderungen zu erfüllen:

Kennzeichnung (Metallflaschenschrank)

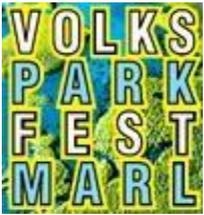
An jeder Verbrauchseinrichtung müssen folgende Angaben dauerhaft und leicht erkennbar angebracht sein: Hersteller, Lieferant, Typenbezeichnung, Baujahr, Gasart, Anschlusswert kg/h oder g/h, Anschlussdruck in mbar Überdruck.

Der Flaschenschrank der Flüssiggasversorgungsanlage ist von außen mit dem Hinweisschild – Flüssiggasanlage zu kennzeichnen.

2. Prüfung

Flüssiggasanlagen sind gemäß § 33 der BGVD (früher UVV VBG) „Verwendung von Flüssiggas“ durch Sachkundige wie folgt prüfen zu lassen:

- a) Gasverbrauchsanlagen in Verkaufswagen, Verkaufsständen, Gulaschkanonen oder Partyzelten müssen vor der ersten Inbetriebnahme, nach jeder Veränderung und alle 2 Jahre von einem Sachkundigen einer Fachfirma überprüft werden.
Dazu gehören auch die ortsbeweglichen Katalytöfen, propangasbetriebene Terrassenstrahler, propangasbetriebene Döneranlagen, Propangasheizanlagen und sämtliche Propangasverbrauchsanlagen, auch geliehene Propangasanlagen.
- b) Neue Propangasanlagen müssen vor der ersten Inbetriebnahme und alle 2 Jahre von einem Sachkundigen einer Fachfirma überprüft werden.
- c) In Gebäuden oder Verkaufsräumen betriebene ortsfeste Propangasverbrauchsanlagen müssen alle 4 Jahre von einer Fachfirma überprüft werden.
- d) Nach jedem Flaschenwechsel muss eine Dichtigkeitsprüfung mit Geruchsspray durchgeführt werden. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen entsprechend unterwiesen werden (schriftlicher Nachweis).
- e) Nach Beendigung des Betriebes müssen die Propangasflaschenventile verschlossen werden. Die Fachfirma hat nach der Prüfung auf jedes Propangasverbrauchsgerät eine Prüfplakette anzubringen und dem Betreiber eine Prüfbescheinigung „BGG 935“ auszustellen. Ohne Prüfung darf keine Propangasanlage in Betrieb genommen werden.
Die Prüfbescheinigung für die Propangasanlage ist am Aufstellungsort mitzuführen und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzuzeigen.



Hinweise zur Nutzung von Propangasverbrauchsanlagen

3. Aufstellen und Bereitstellen von Flüssiggasbehältern (Flaschen)

Behältnisse

Metallflaschenschränke und Metallflaschenkästen müssen im Boden oder kurz über der Bodenoberfläche ausreichend große Belüftungsöffnungen haben und so abgedichtet sein, dass Flüssiggas nicht ins Innere der Fahrzeuge oder Stände dringen kann.

Leitungen

Leitungen zwischen Versorgungsanlagen und Verbrauchsanlagen müssen fest verlegt werden. Flaschenanschlussschläuche dürfen nicht länger als 40 cm sein. Sollte aus betrieblichen Gründen ein längerer Schlauch als 40 cm erforderlich sein, so ist zusätzlich eine Schlauchbruchsicherung einzubauen.

Schlauchverbindungen sind so auszuführen, dass die Schläuche nicht unzulässig mechanisch belastet werden (Zugspannung und Knicke).

4. Sicherung

Im Freien aufgestellte Flüssiggasbehälter (auch Reserveflaschen) müssen gegen den Zugriff Unbefugter z.B. durch abschließbare Metallflaschen, Schränke oder Hauben aus nicht brennbaren Werkstoffen gesichert sein.

Der Zugriff zu den Armaturen der Versorgungsanlagen (z.B. Hauptabsperrschalter außerhalb von Fahrzeugen) muss Unbefugten verwehrt sein. Im Umkreis von einem Meter (Schutzzone) dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.

Die Standorte sind so zu wählen, dass sich im Bereich der Aufstellungsorte keine Kanaleinläufe, Schächte, Gruben sowie Zündquellen befinden.

In Kraftfahrzeugen bzw. Anhängern dürfen keine Flüssiggasflaschen gelagert werden.

5. Feuerlöscher

Die Verkaufsstände oder -wagen und Betriebe mit Fritteusen und Fettbratgeräten müssen mit einem Fettbrand- Feuerlöscher ausgestattet sein. Feuerlöscher sind an gut sichtbarer und leicht zu erreichender Stelle anzubringen.

Die Feuerlöscher sind mindestens alle zwei Jahre durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen. Eine Prüfplakette über die letzte Prüfung ist am Feuerlöscher von der Fachfirma anzubringen. Weitere Auskünfte erteilen die Gas- und Wasserinstallationsfirmen und Fachfirmen, die den Sachkundenachweis für die Prüfung von Propangasverbrauchsanlagen besitzen.

Ausführliche Informationen halten folgende Institute bereit:

Bezirksregierung Münster, Dezernat Arbeitsschutz und Arbeitsinspektion

Domplatz 1-3, 48143 Münster

Telefon: 0251 / 411-0, Telefax: 0251 / 411-2525

E-Mail: poststelle@bezreg-muenster.nrw.de, Internet: www.bezreg-muenster.nrw.de

Mit Außenstellen in Coesfeld und Herten