



Informationen und Mindestanforderungen für den Betrieb einer Gaststätte mit Shisha -Angebot

Das Infoblatt beinhaltet alle wesentlichen brandschutztechnischen Anforderungen, welche an Gaststätten mit Shisha Angebot, mit Stand Juni 2015, gestellt werden.

Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass neben den oben genannten Anforderungen weitere gesetzliche Vorgaben für den Betrieb einer Gaststätte, z.B. aus den Bereichen Gaststättengesetz, Nichtraucherschutz, Jugendschutz, Lebensmittelrecht, Immissionsschutz oder dem Baurecht bestehen.



Mindestanforderungen für den Betrieb einer Gaststätte mit Shisha-Angebot

Beim Betrieb von Gaststätten, in denen Wasserpfeifen (Shishas) zum Konsum angeboten werden, können erhebliche Gefahren für die Gesundheit von Gästen und Beschäftigten entstehen. Insbesondere durch das beim Zubereiten und Rauchen von Shishas entstehende Kohlenmonoxid ist eine nicht zu unterschätzende Gefährdung gegeben. So kam es in der Vergangenheit in verschiedenen deutschen Städten bereits zu lebensbedrohlichen Vorfällen durch dieses farb-, geschmacks- und geruchsneutrale Gas. Besonders gefährlich hierbei ist, dass es **keine** vorzeitigen Anzeichen, wie z. B. Kopfschmerzen oder Übelkeit für eine Kohlenmonoxid-Vergiftung gibt.

Die Ordnungsbehörden haben nach den Vorgaben des Gaststätten-gesetzes Gefahren für Leben oder Gesundheit, die durch einen Gaststättenbetrieb ausgehen können, zu unterbinden. Daher sind bei dem Betrieb von Gaststätten, in denen Shisha-Pfeifen zum Konsum angeboten werden, folgende Mindestanforderungen zu erfüllen:

- Errichtung einer mechanischen Gasträume- und -entlüftung sowie Bestätigung durch eine Fachfirma, dass diese Anlage für eine Rauchergaststätte ausreichend geeignet ist.
- Errichtung einer Rauchgasabzugsanlage im Zubereitungsbereich (Anzündstelle) sowie Bestätigung durch eine Fachfirma (Schornstein-feger, bzw. zertifizierte Fachfirma für Lüftungstechnik), dass diese Anlage für den Rauchgasabzug ausreichend geeignet ist
- Installation von funktionsfähigen Kohlenmonoxid-Meldern im Gastraum (je 1 Melder pro 50 m²) sowie ein Kohlenmonoxid- Melder im Zubereitungsbereich.
- Verbot des Zubereitens bzw. des Rauchens von Shihas im Freien ohne entsprechende Genehmigung (genehmigte Freisitzfläche)
- Im Zusammenhang mit dem Betrieb der Shisha-/ Wasser-Pfeifen anfallende glühende Kohlen dürfen nur in dafür vorgesehene und geeignete Behältnisse verbrannt und auch entsorgt werden.
- Sowohl die Shisha-/ Wasser- Pfeifen als auch die Entsorgungsbehältnisse sollen auf feuerfesten Unterlagen gestellt werden.

Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass neben den oben genannten Anforderungen weitere gesetzliche Vorgaben für den Betrieb einer Gaststätte, z. B. aus den Bereichen Nichtraucherschutz, Jugendschutz, Lebensmittelrecht, Immissionsschutz, Baurecht oder auch vorbeugender Brandschutz bestehen.