



Kontrolle von Gasgrills an Veranstaltungen

Neu verlangen die gesetzlichen Vorschriften in der Schweiz, dass Gasgrills (Gasgeräte), welche an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen eingesetzt werden über die Vignette einer gültigen Gaskontrolle verfügen und der Betreiber vor Ort eine entsprechende Checkliste ausfüllt.

1 Gesetzliche Grundlage

Gesetzliche Grundlage für die Benützung von Gasgeräten an Veranstaltungen ist der [Artikel 32c der Verordnung über Unfallverhütung VUV](#):

⁴ Die Flüssiggasanlagen sind vor der Inbetriebnahme, nach Instandhaltungen und nach Änderungen sowie periodisch zu kontrollieren, insbesondere hinsichtlich der Dichtheit.

⁵ Sie dürfen nur von Personen erstellt, geändert, in Stand gehalten und kontrolliert werden, die ausreichende Kenntnisse nachweisen können.

Die [EKAS-Richtlinie 6517](#) konkretisiert die Anforderungen der periodischen Kontrolle. Unter 16.2.2 ist festgelegt:

Aufgrund von Nutzung und Gefährdungspotential (Stand der Technik) sind folgende periodische Kontrollintervalle für Flüssiggasanlagen zu beachten:

- ein Jahr für bei Veranstaltungen (Festwirtschaft mit Verkaufsständen) eingesetzte Flüssiggasanlagen
- Periodische Kontrollen dieser Flüssiggasanlagen sind von einem gemäss Unterkapitel 18.2 ausgebildeten Fachmann auszuführen. Sie werden mit Kontrollbescheinigung und Vignette dokumentiert.

2 Wie funktioniert der Nachweis für Veranstaltungen?

Der Nachweis, dass ein Gasgrill an einer bewilligungspflichtigen Veranstaltung sicher betrieben werden kann, erfolgt in zwei Stufen:

- a. Nachweis für einen sicheren Gasgrill durch Gaskontrolle (Kontrollbescheinigung) und Vignette (siehe Kapitel 3)
- b. Nachweis des fachgerechten Gebrauchs (Handhabung) durch Ausfüllen der Checkliste Veranstaltung bei jeder Veranstaltung (siehe Kapitel 4)

3 Nachweis für einen sicheren Gasgrill

Um die Funktionstüchtigkeit des Gasgrills zu gewährleisten, muss der Gasgrill jährlich kontrolliert werden.

Es dürfen nur qualifizierte Personen eine Kontrolle an Gasgrills für Veranstaltungen vornehmen. Sie finden die Liste der vom [Verein Arbeitskreis LPG](#) geprüften und zugelassenen Gaskontrolleure unter [diesem Link](#).

Bei der Gaskontrolle werden die Dichtheit, die Aufstellung der Gasflaschen, die Druckregler, die Schläuche, und die Gasgeräte kontrolliert. Der Kontrolleur kann auf Wunsch auch Verbrauchsmaterial wie Schläuche und Druckregler gegen Verrechnung ersetzen. Servicearbeiten an Gasgeräten werden vom Fachhändler ausgeführt.

Eine Gaskontrolle für einen Grill dauert je nach Arbeitsaufwand normalerweise 15-20 Min und kostet (inkl. Vignette 40 – 50 Franken (ohne Fahrkosten). Allfällige Reinigungskosten werden zusätzlich verrechnet.

Eine erfolgreiche Gaskontrolle wird durch das Anbringen der Vignette und das Aushändigen der Kontrollbescheinigung für Veranstaltungen dokumentiert.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
 Arbeitskreis LPG Kommission Flüssiggas											
 Cercle de travail GPL Commission Gaz de pétrole liquéfiés											
 Circolo di lavoro GPL Commissione Gas di petrolio liquefatto											
nächste Kontrolle prochain contrôle prossimo controllo											
2017	2018	2019	2020	2021	2022						

Nach erfolgreicher Gaskontrolle wird am Gasgerät (Grill) eine Vignette des Vereins Arbeitskreis LPG angebracht.

Eine Gaskontrolle wird durch eine abgegebene Kontrollbescheinigung dokumentiert.

Bitte beachten: die Vignette ist nur ein schnelles optisches Erkennungszeichen. Sie kann aber mit der Zeit durch Reinigung, Verschmutzung, Hitze beschädigt werden, nicht mehr leserlich sein oder verloren gehen. Ausschlaggebend als Dokument ist die entsprechende Kontrollbescheinigung Veranstaltungen für diesen Gasgrill, auch ohne sichtbare Vignette! Die Gültigkeit der Bescheinigung beläuft sich auf ein Jahr ab Kontrolldatum.

Die Kontrollbescheinigung muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.

4 Nachweis des sicheren Gebrauchs

Der Nachweis eines kontrollierten Gasgrills allein genügt nicht. Es ist auch eine fachgerechte Handhabung zu gewährleisten!

Aus diesem Grund muss vor jeder Veranstaltung die [Checkliste Veranstaltungen](#) (siehe nächste Seite) vor Ort ausgefüllt werden.

Dabei sind die Instruktion der Mitarbeiter, die Aufstellungsbedingungen, die Schläuche und weitere Punkte zu überprüfen.

Bitte beachten: die ausgefüllte Checkliste muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.



5 Weitere Fragen (FAQ)

Muss ich für die private Nutzung meines Gasgrills eine Gaskontrolle durchführen lassen?

Nein, die Regelung gilt nur für die Verwendung von Gasgrills an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen.

Gelten private Feste auch als Veranstaltungen?

Nein, als Veranstaltungen gelten nur bewilligungspflichtige Veranstaltungen mit gewerblichen Verkaufsständen.

Müssen Gasgrills im Verkauf neu diese Vignette aufweisen?

Nein, die Inverkehrsetzung unterliegt einer anderen Gesetzgebung (Produktesicherheitsgesetz). Die Kontrollpflicht erwächst erst beim Gebrauch des Gasgrills an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen.

Müssen einzelne Verkaufsstände (z.B. Poulet-Verkauf) auch eine Gaskontrolle durchführen lassen?

Ja, für gewerbliche Verkaufsstände gelten die gleichen Anforderungen wie für bewilligungspflichtige Veranstaltungen.

Wenn ich mehrere Gasgeräte (Grills) an Veranstaltungen einsetze, genügt eine Vignette und eine Kontrollbescheinigung?

Nein, für jedes an Veranstaltungen eingesetzte Gasgerät (Grill) braucht es eine separate Vignette und Kontrollbescheinigung.

Wer kontrolliert an Veranstaltungen, ob eine Vignette und eine Kontrollbescheinigung vorliegen?

Der Veranstalter oder die zuständigen Bewilligungsinstanzen können Kontrollen durchführen, ob Vignette und Kontrollbescheinigung vorliegen. Diese Kontrollen sind aber nicht vorgeschrieben.

Wer sind die zuständigen Bewilligungsinstanzen?

Dies unterscheidet sich je nach Bewilligungsverfahren für Veranstaltungen von Kanton zu Kanton bzw. von Gemeinde zu Gemeinde.

Grundsätzlich können dies die Gewerbebehörde, die Feuerpolizei oder eine dazu beauftragte Firma/Organisation sein.



Checkliste Veranstaltungen	Ja	Nein *
1. Allgemeines		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instruktion der Mitarbeiter		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Aufstellung der Gasflaschen		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Schläuche		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungs-bedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber		
Anlass / Ort		
		Standnummer
Datum	Unterschrift	

*** Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!**

Nur durch die Kontrollbescheinigung/Vignette und die ausgefüllte Checkliste ist der Nachweis der sicheren Verwendung eines Gasgrills gegeben!