

## Merkblatt für Shisha-Bars

(Stand: April 2017)

### Allgemeine Hinweise zum Gesundheits- bzw. Brandschutz:

In Shisha-Bars ist es deutschlandweit bereits zu lebensbedrohlichen Kohlenmonoxidvergiftungen gekommen. Kohlenmonoxid (CO) entsteht beim Zubereiten und / oder Rauchen von Shishas / Wasserpfeifen und verursacht erhebliche Gesundheitsgefahren für Gäste und Beschäftigte. Es ist ein Atemgift mit Wirkung auf Blut und Zellen. Da es farb-, geruch- und geschmacklos ist, wird es von den menschlichen Sinnesorganen nicht wahrgenommen. Der Körper zeigt 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 Shisha-Bars folgende Anforderungen an die Räumlichkeiten zwingend zu erfüllen sind:

- Der Betreiber 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.
- Die Stadt Waldkraiburg 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 Shisha-/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 (diese lösen in der Regel ab 30 ppm aus) sind
  - sämtliche Betriebsräume unverzüglich zu räumen; dies gilt für alle Personen unabhängig vom Zweck ihres Aufenthalts,
  - ausnahmslos alle Zubereitungsöfen, Shisha-/Wasserpfeifen und sonstige Feuerstellen unverzüglich zu löschen und
  - sämtliche Betriebsräume gründlich zu lüften.
- Die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Shisha- bzw. Wasserpfeifen anfallenden Verbrennungsrückstände dürfen nur in dafür vorgesehenen und geeigneten nicht brennbaren Behältnissen verbrannt und entsorgt werden.
- Sowohl die Shisha-/Wasserpfeifen als auch die Entsorgungsbehältnisse sind auf stand- und feuerfeste Unterlagen zu stellen.



- Der Zubereitungssofen 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 Zubereitungssofens vorhanden sein.
- Vor den Lokaleingängen sind Hinweisschilder mit folgendem Warnhinweistext anzubringen:

*„Sehr geehrte Gäste,  
Sie halten sich in einer Gaststätte auf, in der Shishas geraucht werden. Beim Zubereiten und Rauchen von Shishas 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 (Landratsamt Mühldorf a. Inn) überprüft den hygienischen Zustand der Räumlichkeiten und alle Bedarfsgegenstände, welche mit dem Tabak in Verbindung kommen.

Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften, der Vorschriften des Tabakrechts wie z.B. Tabakerzeugnisgesetz (TabakerzG), Tabakerzeugnisverordnung (TabakerzV), sowie der zoll- und steuerrechtlichen Vorschriften verantwortlich sind.

**ACHTUNG: In Innenräumen von Gaststätten dürfen nur tabakfreie Shishas (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-Shishas konsumieren!**

#### Shisha-Herstellung in einer Gaststättenküche

Die Doppelnutzung einer Küche für den Kochbetrieb und die Herstellung von Shisha 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.