

Weisungen und Merkblätter

im Zusammenhang mit Festveranstaltungen

Stand Februar 2016

Feste soll man feiern, wie sie fallen

Seit jeher treffen sich Menschen an bestimmten Orten zu Feiern und Festen, um gesellig zusammen zu sein. Solche Feste wirken gemeinschaftsstiftend und gemeinschaftserhaltend. Sie sind deshalb wichtig, da sie den Zusammenhalt festigen. Feste bereiten Freude, Partys erheitern Gemüter: fröhliches Ausgelassensein prägt die Stimmung. Dies führt zu angeregten Gesprächen, zu lockerem Geplauder, zu ausschweifendem Plagieren, zu wildem oder sinnlichem Tanz, zu frohem Gesang.

Und wie heisst es: Feste soll man feiern, wie sie fallen.

Leider fallen aber Feste manchmal ziemlich aus dem Rahmen. Festteilnehmende überborden. Es kommt zu Gewaltausbrüchen, zu übermässigen Lärmimmissionen und zu Saufereien. Darum entwickelten die Stellen, die für Ordnung und Sicherheit in der Gesellschaft verantwortlich sind, Regeln für solche Veranstaltungen. Diese Vorschriften helfen, einen reibungslosen Ablauf des Festes oder der Party zu planen.

gesundheit schwyz setzt sich für gesundes Verhalten der Schwyzer Bevölkerung ein und versucht alles, um die Gesundheit der Menschen zu schützen. Dazu gehört ein massvoller Umgang mit Alkohol, der Schutz vor Passivrauchen, der Gehörschutz usw. Diese Broschüre beinhaltet die meisten Vorgaben, welche die öffentliche Hand macht. Sie finden Gesetzestexte, Merkblätter sowie Checklisten. Wir hoffen, dass diese Sammlung Ihnen bei der Vorbereitung Ihres Anlasses hilft. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Verantwortlichen Ihrer Gemeinde. Man mag ja ob der Fülle der Vorschriften ‚verchlüpfen‘. Grundsätzlich aber lässt sich sagen: Wer mit einem verantwortungsbewussten Menschenverstand einen Anlass vorbereitet, wird die meisten Auflagen von sich aus erfüllen. Denn das Wohl der Gäste ist doch jedem Veranstalter wichtig. Zum Wohle gehört die Erhaltung der Gesundheit der Menschen.

gesundheit schwyz wünscht Ihnen ein gelungenes Fest, eine tolle Party, eine für alle gute Veranstaltung. Feiern wir die Feste, wie sie fallen.

Goldau, Januar 2014



Freddy Busing, Stellenleiter gesundheit schwyz

Inhaltsverzeichnis

Hygiene	1
Check-Liste für Gelegenheitswirtschaften	1
Merkblatt Verkauf von Lebensmitteln im Freien	5
Jugendschutz/Alkoholausschank	6
Checkliste Jugendschutz veranstalten.....	6
Jugendschutzmaterialien von gesundheit schwyz	10
Sorry, aber du bist zu jung: Verkauf und Ausschank von Alkohol	12
Merkblatt Happy Hours.....	14
Sanität	15
Richtlinien für den Sanitätsdienst bei Grossanlässen	15
Passivrauchen	17
Auszug aus der Wegleitung des Kantons Schwyz	17
Brandschutz	21
Brandschutz bei Anlässen	21
Schall und Laser.....	28
Schall und Laser bei Veranstaltungen	28
Sicherheit.....	30
Checkliste für den Sicherheitsverantwortlichen	30

Hinweis

Alle Unterlagen finden Sie auch online auf <http://www.vszgb-handbuch.ch/> im Kapitel Sicherheit

Zusammengestellt durch:

Denise Zai-Walser, **gesundheit schwyz**
Stand: Februar 2016

Check-Liste

für

Gelegenheitswirtschaften

Herausgegeben von der
Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen
und -Inspektoren
5. überarbeitete Auflage 2001
Nachdruck 2004

1. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen zu der vorliegenden Check-Liste finden sich in den einschlägigen eidgenössischen und kantonalen Gesetzen und Verordnungen.

2. Definition und Geltungsbereich

Unter Gelegenheitswirtschaften versteht man Betriebe mit baulich einfachen Einrichtungen, die nur zeitweise und/oder bei besonderen Gelegenheiten benützt werden.

Das Patent oder die Bewilligung ist zeitlich begrenzt.

Diese Check-Liste gilt für sämtliche Betriebe und Anlässe, in und bei denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

3. Allgemeine Anforderungen

- 3.1 Die verantwortliche Person hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel grösste Ordnung und Reinlichkeit (Hygiene) beachtet wird.
- 3.2 In der unmittelbaren Umgebung von Lebensmitteln dürfen keine Schuhe und Kleider deponiert werden.
- 3.3 Personen, die mit der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, haben das Rauchen zu unterlassen.
- 3.4 Personen, die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.), Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen nicht beschäftigt werden.

4. Anforderungen an die Einrichtungen

- 4.1 Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.
- 4.2 Für das Hände waschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

- 4.3 Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigungen (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fern zu halten.

- 4.4 Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühlhaltung sicher gestellt sein.

Es müssen geeignete Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von max. +5 °C gewährleisten.

Ungefrorene oder aufgetaute Hackfleischprodukte sollen am Herstellungstag zubereitet und verbraucht werden.

Hackfleischprodukte müssen konstant gekühlt bei max. +5 °C gelagert werden.

Die Anlieferung in gefrorenem Zustand wird empfohlen.

Warme Speisen sollen bei mind. 65 °C warm gehalten werden.

- 4.5 Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwiches usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigungen geschützt sein.

- 4.6 Für die Reinigung von Pfannen, Töpfen, Gläsern, Geschirr und Besteck müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung, oder Spültrog und Abwaschmaschine)

Kann diese Anforderung nicht eingehalten werden, sind verkaufsfertig abgefüllte Getränke mit Wegwerfbechern oder Trinkhalmen sowie Einweggeschirr und -besteck zu verwenden.

- 4.7 Für die Abfälle müssen geeignete verschliessbare Behälter (oder auch Kehrichtsäcke aus Kunststoff) in genügender Zahl zur Verfügung stehen.

Die Abfallbehälter (evtl. Container) sind ausserhalb des Küchenbereichs zu stationieren.

- 4.8 Für Gelegenheitswirtschaften sollen Toilettenanlagen (nach Geschlechtern getrennt) zur Verfügung stehen. Dies können feste Einrichtungen wie z.B. Toiletten in Schulanlagen oder aber auch Toilettenwagen sein.

Die Anzahl der Toiletten ist der Grösse des Anlasses anzupassen.

Zu jeder WC-Anlage gehört mindestens eine Handwascheinrichtung mit fliessendem Wasser (auch provisorische Einrichtungen sind zulässig), Seifenspende und Einweghandtüchern.

Für die Wartung der WC-Anlagen ist eine verantwortliche Person zu bestimmen.

- 4.9 Die Beseitigung der Abwasser hat vorschriftsgemäss zu erfolgen (keine Verschmutzung von Gewässern).

5. Speise- und Getränkekarte

- 5.1 Die Preise sämtlicher Lebensmittel und Getränke sind den Gästen in geeigneter und gut ersichtlicher Weise zusammen mit Sachbezeichnung, Mengenangabe und weiterer Kennzeichnungsvorschriften bekannt zu geben.

6. Selbstkontrolle

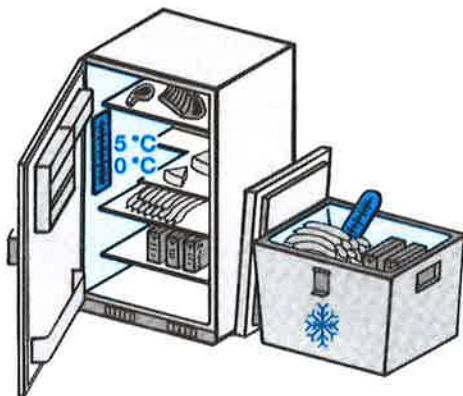
Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontroll-Konzept erarbeitet und umgesetzt werden.

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
- max 5° C
 - Kontrollthermometer



- 4** Handwascheinrichtung mit
- Trinkwasser
 - Reinigungsmittel
 - Einweghandtüchern

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



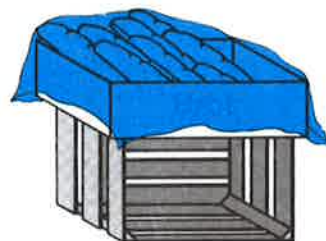
- 7** Abfälle
- vorschriftsgemäss beseitigen



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
- sauber verpackt
 - leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
- Speischutz
 - glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
- eitrigen Wunden
 - Durchfall
 - Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
- Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
Nachdruck 2012

CHECKLISTE

«JUGENDSCHUTZ VERANSTALTEN»

1. AUFGABEN PLANUNGSPHASE

GRUNDSÄTZLICHES

Alterslimite festlegen:

☐ ja☐ nein

Hinweis auf Alterslimite und Ausweispflicht auf

☐ Plakat☐ Flyer☐ Inserat☐ Internet☐ Billett☐ usw.

Jugendschutzmassnahmen notwendig:

☐ ja☐ nein

Benötige ich Unterstützung bei der Planung:

☐ ja☐ nein

Koordinaten unter:

www.jugendschutz-zentral.ch

☐ Präventionskonzept vorhanden☐ Sicherheitskonzept vorhanden

EINGANGSBEREICH (Ausweis- und Alterskontrollen)

- ☐ Alterseinteilung mittels verschiedenfarbiger Kontrollbänder, die zugleich auch Eintrittsstempel sind:

☐ ja☐ nein

- ☐ Kontrollbänder bis zu 500 Exemplaren pro Farbe (6 Farben erhältlich) können kostenlos über www.jugendschutz-zentral.ch bestellt werden.

- ☐ Plakate, die auf Altersbeschränkung/Ausweispflicht hinweisen, vorbereiten



- ☐ Genügend Personal (mind. 18-jährig) für Eingang/Kasse/Sicherheit aufbieten
- ☐ Wenn Körperkontrollen vorgesehen: Männliches und weibliches Personal aufbieten
- ☐ Briefing Personal Eingangskontrolle/Kasse vorbereiten
 - ☐ Konsequente Ausweiskontrolle durchführen (ID, Pass)
 - ☐ Kontrollieren, dass kein Glas und kein Alkohol nach draussen (und ins Lokal) mitgenommen werden
 - ☐ Angeheiterte Personen auf Fahrtüchtigkeit ansprechen
- ☐ Personal frühzeitig bestellen für Briefing
- ☐ Wer arbeitet, trinkt keinen Alkohol

BARPERSONAL

- ☐ Genügend Personal für Bar aufbieten (mind. 18-jährig, Barerfahrung von Vorteil)
- ☐ Barverantwortliche bestimmen (verantwortlich für Einhaltung Jugendschutzbestimmungen)
- ☐ Unerfahrenen oder jugendlichen Barhilfen eine versierte erwachsene Person zur Seite stellen
- ☐ Briefing Barpersonal vorbereiten
 - ☐ Gesetzliche Jugendschutzbestimmungen
 - ☐ Umgang mit Jugendlichen klären, die keinen Alkohol trinken dürfen
 - ☐ Jugendliche bei der Wahl von nichtalkoholischen Getränken unterstützen
 - ☐ Konsequente Ausweise verlangen, sofern keine farbigen Kontrollbänder abgegeben wurden
- ☐ Wer arbeitet, trinkt keinen Alkohol
- ☐ Personal frühzeitig bestellen (Briefing)

BARANGEBOT

- ☐ Eine Auswahl alkoholfreier Getränke sind günstiger als das billigste alkoholische Getränk
- ☐ Ansprechend präsentierte alkoholfreie Cocktails und Drinks im Barsortiment einplanen
- ☐ Gemeinsam mit Getränkelieferanten attraktives alkoholfreies Getränkeangebot «kreieren»
- ☐ Spezialangebot für Gäste überlegen, die keinen Alkohol trinken:
 - ☐ Verlängerte Happyhour für Nichtalkoholisches
 - ☐ Alkoholfreier Drink zu Spezialpreis
 - ☐ Zusätzliche Attraktion wie Saft- oder Milchbar
 - ☐ Andere:
- ☐ Altersfreigabe auf Preisliste Bar vorbereiten
- ☐ Hinweistafeln mit den gesetzlichen Bestimmungen bei den kantonalen Fachstellen bestellen
- ☐ Alkoholfreie mobile Bar mieten
Koordination/Information über die kantonalen Fachstellen
- ☐ Verzicht auf den Verkauf von Alcopops

RAHMENPROGRAMM

- ☐ Anti-Langeweile-Massnahmen anbieten (Töggelikasten, Dart etc.)
 - ☐ ja
 - ☐ nein
- ☐ Aufklärung/Prävention betreiben:
 - ☐ ja
 - ☐ nein

(Koordinaten Anbieter unter www.jugendschutz-zentral.ch)

UNFALLPRÄVENTION

- ☐ Fahrplan öV, Telefonnummern Taxi beim Ausgang gut sichtbar anbringen
- ☐ Shuttleservice/Nez rouge/Taxi-Service vor Ort anbieten
Teddybaer 1-4 für OW+NW: www.teddybaer1-4.ch
E-mail: info@teddybaer1-4.ch
- ☐ Kein Alkohol am Steuer:
«Be my Angel tonight» anbieten: www.bemyangel.ch

2. AUFGABEN EINRICHTUNGSPHASE

- ☐ Briefing (siehe Planungsphase) der Mitarbeitenden durchführen
Verantwortlichkeiten klären
- ☐ Hinweise auf Altersbeschränkung im Eingangsbereich anbringen
- ☐ Hinweise auf Altersbeschränkung an der Bar anbringen

3. MASSNAHMEN WÄHREND DER VERANSTALTUNG

- ☐ Eingangskontrolle dabei unterstützen, die Altersbeschränkungen durchzusetzen
- ☐ Gäste warnen, die Jugendliche mit Alkohol versorgen
- ☐ Einschreiten, wenn Jugendliche/junge Erwachsene übermässig trinken
- ☐ Signalisieren, dass Auswüchse (Gewalt, Deal usw.) nicht toleriert werden
- ☐ Bei ausfälligen Jugendlichen Eltern benachrichtigen
- ☐ Wer arbeitet, trinkt keinen Alkohol

Jugendschutzmaterialien: Kontrollbänder

Wir geben Ihnen 500 Stk. pro Farbe und Veranstaltung kostenlos ab. Grössere Mengen werden verrechnet. Der zweite Farbsatz ist für Veranstaltungen gedacht, welche zwei Tage dauern.

1. Farbsatz



Bändeli ROT: unter 16 Jahren
keine alkoholischen Getränke

Bändeli GELB: 16 – 18 Jahre
keine Spirituosen, Aperitifs oder Alcopops

Bändeli GRÜN: ab 18 Jahren
alle alkoholischen Getränke erlaubt

2. Farbsatz



Bändeli Neonpink: unter 16 Jahren
keine alkoholischen Getränke

Bändeli Neonorange: 16 – 18 Jahre
keine Spirituosen, Aperitifs oder Alcopops

Bändeli Neongrün: ab 18 Jahren
alle alkoholischen Getränke erlaubt

Bändeli müssen straff am Handgelenk angezogen werden, so dass sie nicht untereinander ausgetauscht werden können!!

→ Bestellung unter: www.jugendschutz-zentral.ch

Jugendschutzmaterialien: Hinweisschilder und Alterstabellen

Hinweisschilder

Sie sind gesetzlich verpflichtet, an den Verkaufs- bzw. Ausschankstellen sowie am Eingang Hinweisschilder mit den Jugendschutzgesetzen aufzuhängen. Diese können Sie bei uns kostenlos beziehen.



Alterstabellen

Wir geben Ihnen kostenlos Alterstabellen ab. Diese sollen helfen, Altersberechnungen für das Verkaufspersonal zu vereinfachen. Es gibt folgende 3 Varianten:

- Als Aufkleber (kann auf das Portemonnaie, Tablar, Kasse geklebt werden)
- In Visitenkartenformat
- In A4 Format zum Aufhängen

**Datum der Veranstaltung
hier eintragen**

Datum heute:		gesundheit schwyz	gesundheitsförderung urti	FACHSTELLE GESELLSCHAFTSTRAGEN OB- u. NIDWALDEN
ab 16	Wein Bier Apfelwein	ab 18	Spirituosen Aperitifs Alcopops Cocktails	
1994	✓	1992	✓	
1995	✓	1993	✓	
1996	ab Geburtstag	1994	ab Geburtstag	→ falls heute Geburtstag
1996	vor Geburtstag	1994	vor Geburtstag	→ wenn morgen Geburtstag
1997	✗	1995	✗	
1998	✗	1996	✗	

→ Bestellung unter: www.jugendschutz-zentral.ch

Zweifel über das Alter?

Es ist nicht immer leicht, das Alter einer Person zu schätzen. Wenn Sie unsicher sind: Zerberechnen Sie sich nicht den Kopf, fragen Sie!

- «Wie Sie auf dem Hinweisschild sehen, bin ich verpflichtet, Sie nach Ihrem Alter zu fragen.»
- «Haben Sie einen Ausweis mit Altersangabe? Sonst darf ich Ihnen keinen Alkohol verkaufen.»
- «Wenn Sie nicht nachweisen können, dass Sie 18 Jahre alt sind, darf ich Ihnen kein Alcopop verkaufen. Das Gesetz verbietet es mir. Ich könnte sonst Schwierigkeiten bekommen.»

Offensichtlich zu jung!

Auch wenn klar ist, dass die Person nicht alt genug ist und Sie ihr keinen Alkohol verkaufen dürfen, ist es nicht immer einfach, gut zu reagieren. Was können Sie sagen?

- «Sorry, aber ich darf dir keinen Alkohol verkaufen. Du bist zu jung.»
- «Es tut mir Leid, aber ich darf dir keinen Alkohol verkaufen. Es gibt viele alkoholfreie Getränke, solche kann ich dir gerne verkaufen.»
- «Wie du auf diesem Schild sehen kannst, darf ich dir kein Alcopop oder Bier verkaufen. Das Gesetz verbietet es mir, und ich könnte Schwierigkeiten bekommen.»

Was tun? Wie reagieren?

Grundregel

Zeigen Sie Entschlossenheit und bleiben Sie bestimmt, denn die Gesetze verpflichten Sie dazu. Bei Nichteinhaltung der Bestimmungen zum Jugendschutz riskiert die verantwortliche Person eine Geldbusse oder ein Strafverfahren. Verantwortlich können der Verkäufer oder die Verkäuferin, das Ausschankpersonal, der Gastwirt oder die Gastwirtin sein.

Klare Haltung einnehmen

- Das Gesetz verlangt, dass ein Hinweisschild mit den Jugendschutzbestimmungen am Abgabeort angebracht wird. Bringen Sie es an einem gut sichtbaren Ort an, zum Beispiel bei der Kasse oder an der Bar. Kostenlose Aushängeschilder können Sie bei Sucht Schweiz beziehen (vgl. Adresse unten).

- Ihre Kunden und Gäste sind mit dem Schild über die rechtlichen Bestimmungen informiert. Das Personal kann bei Bedarf darauf verweisen und sich rechtfertigen, wenn es einen Ausweis mit Altersangabe verlangt.

- Auch einem Kind, das im Auftrag seiner Eltern Alkohol kaufen will, darf kein Alkohol verkauft werden.

Weitere kostenlose Materialien können Sie unter www.suchtschweiz.ch, als PDF herunterladen oder bei Sucht Schweiz bestellen (Adresse unten stehend). Versandkosten werden verrechnet.

Sucht Schweiz
Av. Louis-Ruchonnet 14
Postfach 870
CH-1001 Lausanne

Tel. 021 321 29 11
Fax 021 321 29 40
PC 10-261-7
www.suchtschweiz.ch

Sorry,

aber du bist zu jung –

ich darf dir keinen Alkohol verkaufen!

Verkauf und Ausschank von Alkohol:

Die Arbeit an der Kasse oder

im Ausschank ist nicht einfach!

faschle & kranz

Ausgabe 2011

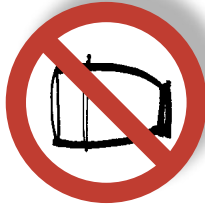
Für den Jugendschutz – das Gesetz verbietet den Verkauf von



Wein



Bier



Apfelwein



an unter 16-Jährige



Alcopops



Aperitifs



Spirituosen



an unter 18-Jährige

Grundsätzlich gilt:

- **Kein Alkohol an unter 16-Jährige!**
- **Keine Spirituosen an unter 18-Jährige!**

Am Verkaufsort muss ein gut sichtbares Hinweisschild angebracht werden, das klar auf die Abgabebeschränkung aufmerksam macht.

Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelverordnung Art. 11, Alkoholgesetz Art. 41

Welche alkoholischen Getränke darf man an Jugendliche ab 16 Jahren verkaufen? Grundsätzlich nur fermentierte Getränke. Einige Beispiele:

- Bier, Panaché, Bier mit Aromazusätzen
- Wein, Frucht- und Beerenwein (mit höchstens 15 Volumenprozenten)
- Weincooler, Sangria, Schaumwein (ohne Zugabe von gebranntem Wasser)
- Apfelwein

Welche alkoholischen Getränke dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren verkauft werden? Grundsätzlich alle Spirituosen. Einige Beispiele:

- Spirituosen wie Obst-, Wein- und Beerenbrände, Aperitifs, Liköre, Brandy und Bitter (Rum, Wodka, Whisky, Pastis, Cognac etc.)
- Alcopops und andere Mischgetränke mit Spirituosen wie Smirnoff Ice, Bacardi Breezer
- Likörwein, Wermut und Weine aus Früchten oder Beeren mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 Volumenprozenten (Porto, Sherry etc.)

Für den Jugendschutz – das Gesetz verbietet Alkoholwerbung

Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich an Kinder oder Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist verboten. So dürfen etwa keine Werbegegenstände (T-Shirts, Mützen etc.) gratis an Jugendliche abgegeben werden.

Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelverordnung Art. 11, Alkoholgesetz Art. 42b

Es gibt gute Gründe für den Jugendschutz

Kinder und Jugendliche reagieren empfindlicher auf Alkohol als Erwachsene (erhöhtes Risiko für Unfälle und körperliche Schädigungen).

Je früher Jugendliche regelmässig Alkohol trinken und je häufiger sie einen Rausch erleben, desto grösser ist die Gefahr, dass sie später Probleme mit Alkohol bekommen.

Deswegen: Kein Alkohol an unter 16-Jährige!

Bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen kommt Rauschtrinken häufig vor. Der Freundeskreis, Gruppendruck und die Betonung eines Lebensstils sind oft die Gründe für einen solchen Konsum.

Zunehmend werden auch starke Alkoholika getrunken, die schnell betrunken machen. Mit Zucker versetzt, sind diese leicht zu trinken. Je höher der Alkoholgehalt, desto stärker die Wirkung. Rauschtrinken birgt zum Beispiel die Gefahr einer Alkoholvergiftung und erhöht das Risiko eines Unfalls.

Deswegen: Keine Spirituosen und keine Alcopops an unter 18-Jährige!

Merkblatt

Happy Hours

Handels- und Werbebeschränkungen für Spirituosen

Das Alkoholgesetz enthält Handels- und Werberestriktionen für Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke. Diese verbieten grundsätzlich Vergünstigungen, Preisreduktionen und Aktionen sowie die entsprechende Werbung.

Deshalb sind unter anderem folgende Anlässe illegal, falls auch Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke inbegriffen sind: Happy Hours, Zwei für eins, Tre per uno, Mezzo Prezzo, All-Inclusive-Anlässe, Fünfliber-Abend, Börsen-Drinking (variable Preise je nach Nachfrage) usw.

Zu den illegalen Aktionen zählen ebenfalls Umschreibungen wie: «Von x bis y Uhr alle Cocktails nur z Franken», «Eintritt x Franken – all Drinks free», «Freitags Drink x, samstags Drink y für nur z Franken» oder «Getränkegutschein für alle, die verkleidet erscheinen» usw.

Wichtiger Hinweis: Diese Aufzählungen sind nicht abschliessend und dienen lediglich der Illustrierung.

Die Gesetzestexte im Wortlaut

Art. 41 Abs. 1 des Alkoholgesetzes: Handelsverbote (⇒ Kontrolle durch Kantone)

Verboten ist der Kleinhandel mit gebrannten Wasser

[...]

g. zu Preisen, die keine Kostendeckung gewährleisten, ausgenommen behördlich angeordnete Verwertungen;

h. unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen, die den Konsumenten anlocken sollen;

[...]

Art. 42b Abs. 2 des Alkoholgesetzes: Beschränkung der Werbung (⇒ Kontrolle durch EAV)

Preisvergleichende Angaben oder das Versprechen von Zugaben oder anderen Vergünstigungen sind verboten.

Konsequenzen bei Widerhandlungen

Missachtung der Werbe- und Handelsvorschriften des Alkoholgesetzes werden mit Bussen geahndet (Art. 57 des Alkoholgesetzes). Im Wiederholungsfall können die Kantone dem fehlbaren Betrieb das Alkoholpatent entziehen.

Richtlinien für den Sanitätsdienst der Gemeinden (Vom 1. Januar 2007)

C. Sanitätsdienst bei Grossanlässen

1. Allgemeines

¹ Bei Grossanlässen ist der Veranstalter oder die von ihm beauftragten Personen verantwortlich für den Schutz der Gesundheit und zur Aufrechterhaltung von Ruhe, Ordnung und Sicherheit. Das Sanitätskonzept muss Bestandteil einer Bewilligung sein.

² Die vom Interverband für Rettungswesen (IVR) am 24. April 2003 erlassenen "Richtlinien für die Organisation des Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen" sind integrierender Bestandteil dieser Richtlinien.

2. Definition Grossanlass

Jede vorhersehbare Ansammlung von mehreren hundert Personen muss als Grossanlass bezeichnet werden.

3. Notwendigkeit eines Sanitätsdienstes bei Grossanlässen

Die Erfordernisse und der Umfang eines Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen werden mit der Risikoabschätzung gemäss IVR-Richtlinien ermittelt.

4. Organisation des Sanitätsdienstes

¹ Die Verantwortung für die Erarbeitung des sanitätsdienstlichen Konzeptes liegt beim Veranstalter.

² Organisation und konkrete Planung des Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen erfolgen gemäss IVR-Richtlinien.

³ Bei der Planung von Veranstaltungen sind von Anfang an die für den Sanitätsdienst vorgesehenen Organisationen beizuziehen.

⁴ Veranstalter von Grossanlässen sind verpflichtet, Rettungsdienste, Sanitätsnotrufzentralen und Spitäler im Einzugsgebiet der Veranstaltung in der Regel drei Monate im Voraus zu informieren.

5. Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes bei Veranstaltungen

¹ Die Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes bei Veranstaltungen obliegt der bewilligenden Behörde.

² Die bewilligende Behörde kann zur Beurteilung und Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes für Veranstaltungen Mitglieder der sanitätsdienstlichen Ersteinsatzelemente beiziehen.

6. Entschädigung

Die Entschädigung für den Sanitätsdienst bei Veranstaltungen geht zu Lasten des Veranstalters.

D. Inkrafttreten

Die Richtlinien treten am 1. Januar 2007 in Kraft.

Schutz vor Passivrauchen

Auszug aus der Wegleitung des Kantons Schwyz

Rechtsgrundlagen

- Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen (PaRG; SR 818.31) vom 3. Oktober 2008
- Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV; SR 818.311) vom 28. Oktober 2009
- Gesundheitsgesetz (GesG; SRSZ 571.110) vom 16. Oktober 2002

Diese Wegleitung zum Vollzug des Bundesgesetzes und der Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen ist im Internet zu finden unter www.sz.ch Rubrik Unternehmen: Arbeit, Gewerbeaufsicht -> Schutz vor Passivrauchen.

Art. 1 Geltungsbereich ¹ Dieses Gesetz regelt den Schutz vor Passivrauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen.	Allgemeine Bestimmungen Art. 1 Geltungsbereich Diese Verordnung regelt: a. das Rauchverbot in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen; b. die Anforderungen an Raucherräume und an deren Belüftung; c. die Anforderungen an Raucherlokalen und an deren Belüftung; d. die Voraussetzungen für die Beschäftigung von Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmern in Raucherräumen und Raucherlokalen	PaRG und PaRV regeln den Schutz vor Passivrauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen (Art. 1 Abs. 1 PaRG). Im Freien, an Einzelarbeitsplätzen sowie in privaten Haushaltungen (Art. 1 Abs. 3 PaRG) gelten die beiden Erlasse nicht. Gemäss § 9a Abs. 1 GesG gelten im Kanton Schwyz die Mindestbestimmungen des Bundesrechts (PaRG, PaRV). Es wurde darauf verzichtet, gestützt auf Art. 4 PaRG strengere Vorschriften zu erlassen.
² Öffentlich zugängliche Räume sind insbesondere: a. Gebäude der öffentlichen Verwaltung; b. Spitäler und andere Gesundheitseinrichtungen; c. Kinderheime, Altersheime und vergleichbare Einrichtungen; d. Einrichtungen des Straf- und Massnahmenvollzugs; e. Bildungsstätten; f. Museums-, Theater-, und Kinoräumlichkeiten; g. Sportstätten; h. Restaurants- und Hotelbetriebe (einschliesslich nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetriebe nach Art. 24b des Raumplanungsgesetzes vom 22. Juni 1979) unabhängig von kantonalen Bewilligungserfordernissen; i. Gebäude und Fahrzeuge des öffentlichen Verkehrs; j. Verkaufsgeschäfte und Einkaufszentren;	Art. 2 Rauchverbot ¹ Rauchen ist unter Vorbehalt der Artikel 4 - 7 untersagt in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen. ² Als Arbeitsplatz mehrerer Personen gilt jeder Ort an dem sich mehrere Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer dauernd oder vorübergehend zur Ausführung der ihnen zugewiesenen Arbeit aufhalten müssen.	Geschlossene Räume Als geschlossene Räume gelten namentlich <u>Innenräume</u>, die mit Ausnahme von Fenstern und Türen nach allen Seiten fest umschlossen sind. Keine Rolle spielt das Material. Auch Zelte mit textilen Wänden gelten als geschlossene Räume. <u>Teilweise offene Räume</u> (z.B. Wintergarten, Festhütte oder -zelt) sind nur dann ausgenommen, wenn der Rauch direkt ins Freie entweichen kann und im Innenraum keine Konzentration von Rauch entsteht. Als Richtwert gilt, dass der Raum eine Öffnung von mindestens der Hälfte des Daches oder der Seitenfläche aufweisen muss. Öffentlich zugängliche Räume Wird als <u>Vereinslokal</u> ein Gastronomiebetrieb benutzt, gilt es immer als öffentlich zugänglich. Werden eigene Räumlichkeiten genutzt (z.B. Klubhaus), die den Mitgliedern vorbehalten sind, und ist der Erwerb der Mitgliedschaft an bestimmte Anforderungen geknüpft, die nicht von jedermann erfüllt werden (u.a. Mitgliederbeitrag), so fehlt es an der öffentlichen Zugänglichkeit. Die Zutrittsbeschränkung darf jedoch nicht zum blossen Schein gelten. Auch Vereins- und Klublokale sind jedoch öffentliche Räume, wenn in ihnen gegen Entgelt Getränke oder Speisen zum Genuss an Ort und Stelle abgegeben werden (Art. 1 Abs. 2 Bst. h PaRG). Ebenso fallen sie in den Geltungsbereich des PaRG, wenn die Räume mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen (Art. 2 PaRV).

³ Auf private Haushaltungen ist dieses Gesetz nicht anwendbar.		In Räumen, in denen normalerweise ein Rauchverbot gilt, weil sie öffentlich zugänglich sind oder weil sie als Arbeitsplatz für mehrere Arbeitnehmende dienen (z.B. Gastgewerbebetrieb, Turnhalle), besteht das Rauchverbot auch während allen anderen Veranstaltungen.
	Art. 3 Sorgfaltspflicht Wer einen Raum betreibt, in dem das Rauchen gestattet ist, muss dafür sorgen, dass Personen in angrenzenden rauchfreien Räumen nicht durch Rauch belästigt werden.	Die strikte Trennung zwischen Raucherräumen und allen anderen Räumen, in denen das Rauchen verboten ist, ist entscheidend für den Schutz vor Passivrauchen.
Art. 2 Rauchverbot ¹ Rauchen ist in Räumen nach Artikel 1 Absätze 1 und 2 untersagt. ² Der Betreiber oder die Betreiberin oder die für die Hausordnung verantwortliche Person kann in besonderen Räumen, in denen keine Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer beschäftigt werden, das Rauchen gestatten, sofern sie abgetrennt, besonders gekennzeichnet und mit ausreichender Belüftung versehen sind (Raucherräume). Ausnahmsweise dürfen in Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit deren ausdrücklicher Zustimmung beschäftigt werden. Das Einverständnis hat im Rahmen des Arbeitsvertrages zu erfolgen.	Raucherräume und Raucherlokale Art. 4 Anforderungen an Raucherräume a. durch feste Bauteile von anderen Räumen dicht abgetrennt ist, nicht als Durchgang in andere Räume dient und über eine selbsttätig schliessende Tür verfügt; b. mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet ist. ² Raucherräume müssen deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als solche gekennzeichnet sein. ³ Mit Ausnahme von Rauchwaren und Raucherutensilien dürfen in einem Raucherraum keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind.	Anforderungen an Raucherräume Für die Einrichtung und den Betrieb eines Raucherraumes gelten folgende Anforderungen (Art. 4 Abs. 1 und 2 PaRV): - er muss durch feste Bauteile dicht von anderen Räumen abgetrennt sein. Ein Vorhang oder Gitter genügt diesen Anforderungen nicht. Raucherkabinen mit drei Seitenwänden und einer offenen Seite genügen nicht. Die Innen- oder Trennwände dürfen keine Öffnungen (z.B. Durchreiche) aufweisen; - er muss über eine selbsttätig schliessende Tür verfügen. Dazu genügt die Montage eines Türschliessers; - er darf nicht als Durchgang zu anderen Räumen (z.B. Toiletten, Gardaroben) dienen; - er muss mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet sein. Massgebend ist, dass der Rauch entgegen kann und eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist. Es darf kein Rauch in die angrenzenden rauchfreien Räume gelangen. Mit einer aktiven Belüftung im Raucherraum erzeugt werden. Ein Unterdruck kann z.B. mit einem Fensterventilator im Raucherraum erzeugt werden. Reines "Fensterlüften" (natürliche Belüftung) reicht nicht; - er muss deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als solcher gekennzeichnet sein; - mit Ausnahme von Raucherwaren und Raucherutensilien dürfen in ihm keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind. Bei Veranstaltungen Raucherräume sind auch bei zeitlich begrenzten Veranstaltungen (z.B. Festzelt) möglich. Wiederum darf ihre Fläche höchstens einen Drittel der Gesamtausschankfläche betragen. Da Zelte nicht in Nichtraucher- und Raucherräume unterteilt werden können, sind nur separate Zelte als Raucherräume zulässig. Was bereits vorher als Nichtraucherlokal galt, ist auch während der Veranstaltung als

		Nichtraucherlokal zu führen.
	Art. 6 Beschäftigung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern in Raucherräumen und Raucherlokalen ¹ In Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben und in Raucherlokalen dürfen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer nur beschäftigt werden, sofern sie schriftlich zugestimmt haben. ² Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer dürfen in Raucherräumen zum Testen von Tabakprodukten beschäftigt werden, sofern sie einer solchen Tätigkeit schriftlich zugestimmt haben. ³ Für schwangere Frauen, stillende Mütter und Jugendliche unter 18 Jahren gelten die Sonderschutzvorschriften des Arbeitsgesetzes vom 13. März 1964³ und seiner Ausführungsbestimmungen.	In Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben (Art. 4 PaRV) und in Raucherlokalen (Art. 5 PaRV) dürfen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer beschäftigt werden, sofern sie <u>schriftlich zugestimmt</u> haben (Art. 6 Abs. 1 PaRV). In anderen Raucherräumen dürfen hingegen keine Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer beschäftigt werden (Art. 2 Abs. 2 PaRG). Einzige Ausnahme bildet das Testen von Tabakprodukten, sofern die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer schriftlich zugestimmt haben (Art. 6 Abs. 2 PaRV). Das Einverständnis muss vor Stellenantritt schriftlich erfolgen. Hingegen bedarf der Einzelarbeitsarbeitsvertrag als solcher wie bisher keiner bestimmten Form (Art. 320 Abs. 1 OR). Vorbehalten bleiben weitergehende Formvorschriften in Gesamtarbeitsverträgen. Schwangere Frauen, stillende Mütter sowie Jugendlichen unter 18 Jahren dürfen nicht in Raucherräumen oder Raucherlokalen beschäftigt werden, selbst wenn ihr Einverständnis vorliegt. Kann eine Arbeitgeberin oder ein Arbeitgeber einer schwangeren Frau oder stillenden Mutter, die nicht in einem Raucherraum oder -betrieb arbeiten darf, keine gleichwertige Ersatzarbeit zuweisen, hat diese gemäss Art. 35 Abs. 3 Arbeitsgesetz (ArG) Anspruch auf 80 % Lohn.
Art. 6 Vollzug ¹ Der Bundesrat erlässt die Ausführungsbestimmungen. ² Die Kantone vollziehen dieses Gesetz.		Gemäss § 9a Abs. 2 GesG ist die für die Gastgewerbebewilligung zuständige Behörde, d.h. der <u>Ge-meinderat</u> (§ 16 Abs. 1 Gastgewerbegesetz [GGG; SRSZ 333.100] vom 10. September 1997), <u>zuständig</u> für die Bewilligung von Raucherräumen (Fumoirs) und Raucherlokalen. Der Vollzug der Bestimmungen zum Schutz vor Passivrauchen obliegt den Gemeinden. Das zuständige Departement kann Weisungen erlassen (§ 9a Abs. 3 GesG).

Schwyz, Mai 2014/AFA

Brandschutz bei Anlässen



Erarbeitet durch die Brandschutzfachstellen:

1 Geltungsbereich

Bei Anlässen mit grossen Personenbelegungen gelten erhöhte Sicherheitsanforderungen. Diese sind in den Schweizerischen Brandschutzvorschriften geregelt. Die vorliegende Arbeitshilfe umschreibt die konkreten Anforderungen für Anlässe wie Musik- und Tanzveranstaltungen, Discos, Vorträge, Vereins-Festanstalten und dergleichen. Sinngemäss gilt das vorliegende Papier auch für Zeltbauten und Provisorien.

Für Räume, die mehrmals jährlich für grosse Anlässe benützt werden, ist eine Brandschutzbewilligung / Rahmenbewilligung der zuständigen Brandschutzbehörde erforderlich. Ist eine solche vorhanden, geht diese den allgemeinen Bestimmungen dieser Arbeitshilfe vor.

2 Verantwortung des Veranstalters

Der Veranstalter ist für die Einhaltung der erforderlichen Massnahmen verantwortlich. Eigentümer und Nutzer von Bauten und Anlagen sorgen in Eigenverantwortung dafür, dass die Sicherheit von Personen und Sachen gewährleistet ist und dass Einrichtungen für den Brandschutz sowie haustechnische Anlagen jederzeit betriebsbereit sind.

3 Übersicht über die Notwendigkeit von Brandschutzmassnahmen

	Bis 300 Personen	Über 300 Personen
Fluchtwege / Maximalbelegung	X	X
Bestuhlung	X	X
Dekorationen	X	X
Heizen und Kochen	X	X
Elektroinstallationen: - nachleuchtende Rettungszeichen - sicherheitsbeleuchtete Rettungszeichen (dauernd eingeschaltet) - Sicherheitsbeleuchtung im Veranstaltungsraum	X	X X
Löschgeräte	X	X
offenes Feuer erlaubt	X	
Indoor-Feuereffekte mit Bewilligung	X	X
Tribünen		X
Besonderheiten bei Zeltbauten: - Drehflügeltüren - Blitzschutz / Erdung		X X

	Bis 300 Personen	Über 300 Personen
Organisation und Kontrollen:		
- Zugänglichkeit für die Einsatzkräfte		X ²⁾
- Sicherheitsbeauftragter		X
- Kontrolle vor dem Anlass	X	X
- Rundgänge vor / während dem Anlass		X ¹⁾
- Wachdienst während dem Anlass		X ²⁾

1) bei problematischen Veranstaltungen

2) bei Gross-Veranstaltungen über 1000 Personen

4 Fluchtwege

Fluchtwege müssen direkt oder über Korridore und Treppenhäuser ins Freie führen. Kein Punkt im Raum darf mehr als 35 m vom nächsten Notausgang entfernt sein.

Fluchtwege sind jederzeit in voller Breite frei benutzbar zu halten. Sie dürfen weder durch Einbauten noch durch irgendwelche Gegenstände beeinträchtigt werden.

Sämtliche Fluchtwegtüren müssen in Fluchtrichtung öffnen und jederzeit ohne Hilfsmittel rasch geöffnet werden können.

5 Maximalbelegung und Ausgangsbreiten

Die maximale Personenbelegung ist abhängig von der Lage und Grösse des Raums und von den vorhandenen Ausgangs- und Fluchtwegbreiten.

Die maximal zulässige Belegung ist durch den Veranstalter verbindlich festzulegen und während der Veranstaltung zu kontrollieren!

Die Breite der Fluchtwege und Ausgänge ist entsprechend der maximalen Personenbelegung festzulegen. Liegen keine verbindlichen Angaben vor, ist von folgenden Annahmen auszugehen:

Raum mit Bestuhlung: 1.3 Personen/m²

Raum ohne Bestuhlung: 2 Personen/m².

Die erforderlichen Ausgangsbreiten berechnen sich wie folgt:

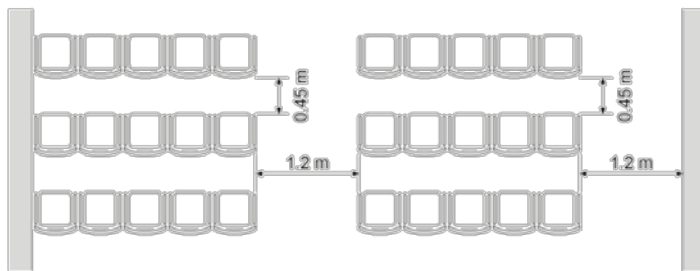
- bis 50 Personen: ein Ausgang mit 0.9 m Breite;
- bis 100 Personen: zwei Ausgänge mit 0.9 m Breite;
- bis 200 Personen: drei Ausgänge mit je 0.9 m Breite oder zwei Ausgänge, von denen einer 0.9 m und der Andere 1.2 m breit ist.
- Mehr als 200 Personen: Mehrere Ausgänge mit mindestens je 1.20 m Breite.
 - Bei Entfluchtung ebenerdig: 0.6 m Breite pro 100 Personen;
 - Bei Entfluchtung über Treppen: 0.6 m Breite pro 60 Personen.

Beispiel: Entfluchtung von 500 Personen aus einem Festzelt: $500 P \times 0.6 m / 100 = 3 m$ Breite. Lösungsvarianten: 2 Türen à 1.40 m und 1.60 m oder 2 Türen à 1.20 m und 1.80 m.

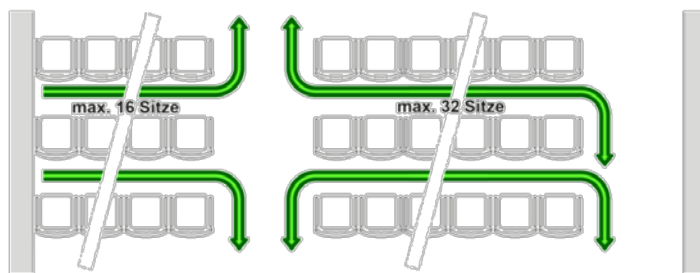
6 Bestuhlung

Bei Konzertbestuhlungen sind folgende Abstände und maximale Anzahl Sitze einzuhalten:

Freier Durchgang zwischen den Sitzreihen

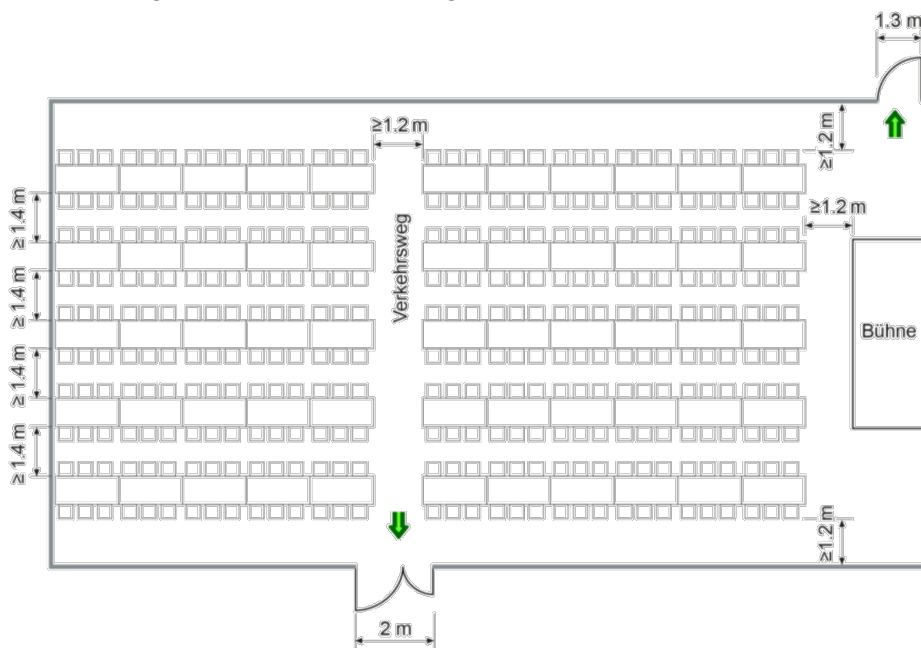


Anzahl Sitze pro Reihe



Wo die Bestuhlung nicht am Boden unverrückbar befestigt werden kann, sind die Stühle einer Sitzreihe so zu verbinden, dass die Verbindung vom Publikum nicht gelöst werden kann.

Anforderung bei Bankettbestuhlung



7 Dekorationen

Zum Dekorieren dürfen nur schwer entflammable Materialien, welche unter Hitze- oder Brandeinwirkung nicht abtropfen, verwendet werden (Material der RF2).

Vor Beginn der Dekorationsarbeiten sind die eingesetzten Materialien im Freien zu testen. Vorgehen: Muster über die Flamme halten, das Muster darf brennen. Wird die Stützflamme entfernt, muss das Muster selbständig verlöschen.

Stroh, Heu, Papierschnitzel, Schilf, Tannenreisig, Kunststofffolien und dergleichen dürfen für Dekorationen nicht verwendet werden.

Dekorationen aus Massivholz (z. B. Bretter allseitig gesägt, Brettdicke ≥ 10 mm) sind zulässig, ebenso Holzschnitzel als Sauberkeitsschicht auf Naturböden, sofern diese dauerhaft feucht gehalten werden.

Matten aus geschältem Schilf dürfen für kleinere Deckenverkleidungen über Buffet, Bar und dergleichen verwendet werden, jedoch nicht für Raumunterteilungen und Wandverkleidungen. Das Schilf ist durch geeignete Imprägnierung zu behandeln, damit es schwer entflammbar wird.

Dekorationen sind so anzubringen, dass Fluchtwege und Ausgänge jederzeit in ihrer ganzen Breite frei begehbar sind und deren Kennzeichnung sichtbar bleibt.

Ballone dürfen nur mit nicht brennbaren Gasen gefüllt werden (z.B. Ballongas, Helium, Luft).

8 Heizen und Kochen

Räume mit grosser Personenbelegung dürfen nur indirekt, mittels Luftgebläse oder Warmwasser beheizt werden. Katalytische Gasheizgeräte (Pilzstrahler) sind in Räumen mit grosser Personenbelegung oder in Fluchtwegen verboten.

Elektrisch betriebene Heizlüfter können direkt in Festräumen aufgestellt werden. Die Sicherheitsabstände gemäss Herstellerangaben sind einzuhalten.

Die Verwendung von Gasverbrauchsgeräten (Kochherde, Steamer, Fritteusen, Gasgrill, Strahler usw.) ohne Zündsicherung innerhalb von Gebäuden ist nicht zulässig. Die Aufstellung hat im Freien oder in separaten, ausreichend belüfteten Zelten zu erfolgen. In Fluch- und Rettungswegen dürfen keine Gasflaschen oder Gasverbrauchsgeräte aufgestellt werden.

Gasflaschen sind auf eine trockene und standfeste Unterlage zu stellen und gegen Witterungseinflüsse (z. B. Sonneneinstrahlung) zu schützen. Die Gasflaschen müssen gegen Stürzen und Zugang durch Dritte gesichert werden.

Anschlüsse und Verbindungsleitungen sind so zu installieren, dass sie nicht beschädigt werden.

Verbindungsleitungen über 1,50 m Länge sind als Festinstallation auszuführen oder in Schutzrohren zu verlegen. Sie sind periodisch auf Dichtigkeit zu kontrollieren.

Im Festraum dürfen nur die für den Betrieb von Koch- und Heizgeräten benötigten Flaschen vorhanden sein. Reserveflaschen sind ausserhalb des Festraums zu lagern und müssen gegen den Zugriff Dritter geschützt sein.

9 Elektroinstallationen

Die elektrischen Installationen sind gemäss Niederspannungsinstallationsnorm NIN durch autorisiertes Personal vorschriftsgemäss auszuführen.

Ausgänge und Notausgänge sind mit nachleuchtenden oder sicherheitsbeleuchteten Rettungszeichen (z.B. Einzelakku mit mind. 30 Minuten Betriebsdauer) zu versehen (gemäss Tabelle unter Punkt 3).

Bei einer Belegung von mehr als 300 Personen ist eine individuelle Sprachdurchsage erforderlich.

10 Löschgeräte

In den Veranstaltungsräumen müssen genügend und zweckmässige Hand-Feuerlöscher vorhanden, gut erkennbar und jederzeit zugänglich sein.

11 Feuereffekte

In Räumen mit grosser Personenbelegung dürfen weder offenes Feuer (auch Fackeln, Gasfeuer) verwendet noch Feuerwerksartikel abgebrannt werden.

Für Indoor-Feuereffekte wird auf die Brandschutzrichtlinie «Gefährliche Stoffe» Ziffer 11.4 verwiesen. Es ist hierfür eine Ausnahmegewilligung erforderlich. Ein detailliertes Gesuch ist mindestens drei Wochen vor dem Anlass bei der zuständigen Brandschutzbehörde einzureichen.

12 Tribünen

Beim Bau von Tribünen ist die Norm SIA 401.006 „Zuschaueranlagen - Teil 6: Demontierbare (provisorische) Tribünen“ einzuhalten.

Der Zugang zu Bereichen unter der Tribüne, die nicht als Verkehrs- und Fluchtwege dienen, ist mit geeigneten Massnahmen zu verhindern.

13 Anlässe in Festzelten bei mehr als 300 Personen

Die Notausgänge aus Zeltbauten sind mit einem anerkannten System oder mit Drehflügeltüren auszuführen, falls die Ausgänge nicht dauernd in der erforderlichen Breite offen gehalten werden. Reissleinen, Reissverschlüsse etc. gelten nicht als anerkanntes Fluchtwegsystem.

Bei Drehflügeltüren die abschliessbar sind müssen Notausgangverschlüsse eingebaut werden.

Zeltbauten mit Metallkonstruktionen sind fachgerecht zu erden.

14 Organisation und Kontrollen

Der Veranstalter hat einen Sicherheitsverantwortlichen zu bestimmen. Er wirkt bei der Planung des Festanlasses mit und ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden. Insbesondere muss die Belegung kontrolliert und die maximal zulässige Besucherzahl eingehalten werden.

Für Gross-Veranstaltungen ist ein Notfall- und Einsatzplan zu erstellen, welcher mit Gemeinde, Polizei, Feuerwehr (Feuerwehr-Zugang, Alarmierung) und Sanität abzusprechen ist.

Vor und während dem Fest sind Kontrollen und Runden durchzuführen, bei problematischen Veranstaltungen ist allenfalls ein Wachdienst erforderlich (als problematische Veranstaltungen gelten zum Beispiel: Bühnenvorstellungen mit Kulissen, Fastnachtsanlässe, Festwirtschaften, Messen und Ausstellungen, Disco- und Technoveranstaltungen, Rockkonzerte, grosse Sportanlässe).

Für Runden- und Wachdienste ist vom Veranstalter mindestens eine nur für diese Aufgabe freigestellte und besonders instruierte Person (z. B. der Feuerwehr oder eines privaten Sicherheitsdiensts) zu beauftragen.

Es brennt – was tun?

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Alarmieren, Telefon 118 | Wo brennt's?
Was brennt? |
| 2. Retten | Personen warnen, bergen, evakuieren |
| 3. Löschen | Brand bekämpfen mit vorhandenen
Löschgeräten |

Kontakt

www.brandschutznachweis.ch

Schall und Laser bei Veranstaltungen

Was müssen Veranstalter beachten?

Veranstalter sind dafür verantwortlich, dass das Publikum nicht durch elektroakustisch erzeugten oder verstärkten Schall sowie Laserstrahlen gefährdet wird. Die Schall- und Laserverordnung (SLV) legt Grenzwerte und Rahmenbedingungen fest, um gesundheitliche Schäden bei Veranstaltungen im Innen- oder Aussenraum zu verhindern. Bei Lärmklagen ausserhalb des Veranstaltungsgeländes ist das Umweltschutzgesetz (USG) massgebend.

Was ist bei Beschallungen entscheidend?



Der massgebende Stundenschallpegel ist der über 60 Minuten gemittelte Pegel in Dezibel, kurz $Leq1hA$ [dB(A)].

Veranstaltungen, welche für Jugendliche unter 16 Jahren durchgeführt werden, dürfen im Stundenmittel nicht lauter als 93 dB(A) sein.

Die Anforderungen an die übrigen Veranstaltungen werden in nachfolgende drei Kategorien, welche sich in Stundenschallpegeln und der Veranstaltungsdauer unterscheiden, aufgeteilt:

	93-96 dB(A) ohne Zeitlimite	96-100 dB(A) unter 3h Dauer	96-100 dB(A) über 3h
Veranstaltung melden ¹⁾	●	●	●
Max. Schallpegel angeben ²⁾	●	●	●
Über mögliche Gefährdung des Gehörs informieren ^{Abb. 1 und 2}	●	●	●
Gehörschutz abgeben ^{Abb. 3}	●	●	●
Schallpegel überwachen ^{Abb. 4}	●	●	●
Schallpegel aufzeichnen ^{Abb. 5}			●
Ausgleichszone schaffen			●

¹⁾ Für Meldungen sind die Formulare unter www.sz.ch/umwelt zu verwenden und mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn der Gemeinde einzureichen.

²⁾ Der maximale Momentanpegel darf 125 dB(A) nicht überschreiten.

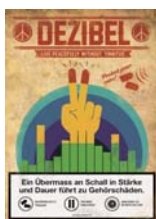


Abb. 1: Poster



Abb. 2: Infolyer

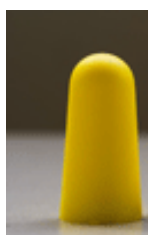


Abb. 3: Gehörschutz



Abb. 4: Bsp. Messgerät



Abb. 5: Bsp. Pegelschreiber

Was gilt bei Laserstrahlen?

- Veranstaltungen mit Laseranlagen der Klassen 1M, 2M, 3R, 3B oder 4 müssen mind. 14 Tage im Voraus mittels Meldeformular (www.sz.ch/umwelt) der Gemeinde gemeldet werden.
- Laseranlagen sind je nach Veranstaltungsort (z.B. nahe Fluglinien oder ökologisch sensiblen Gebieten) der Luftfahrtbehörde und der Umweltschutz- und Seepolizei zu melden.
- Die Laserstrahlung darf im Publikumsbereich nicht stärker als die maximal zulässige Bestrahlung (MZB-Werte) nach der Norm 60825-1 sein. Als Publikumsbereich gelten 3 m oberhalb und 2.5 m seitlich der Flächen, auf denen sich das Publikum aufhalten kann. Das folgende Schema veranschaulicht dies:



Abb. 5: Beispiel Lasershow

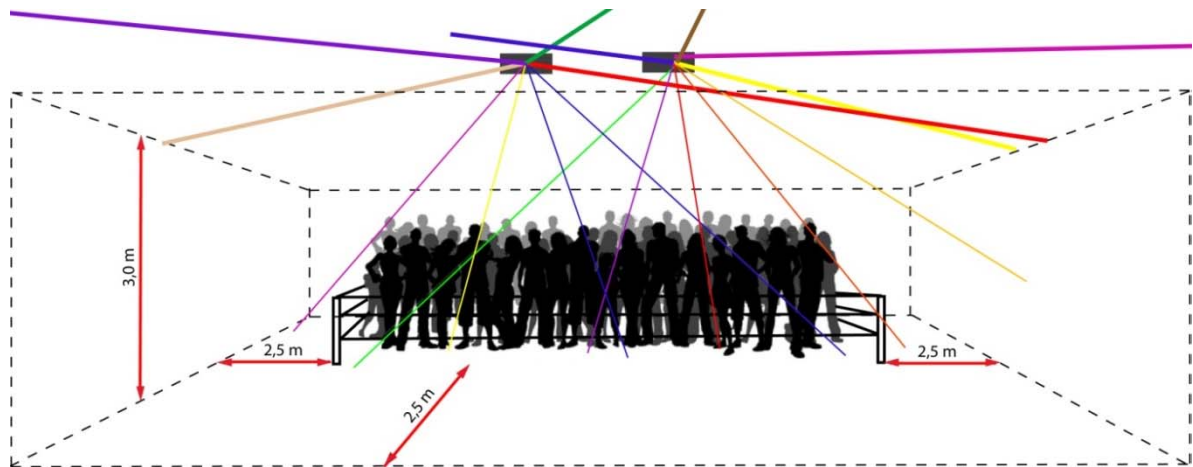


Abb. 6: Publikumsbereich einer Lasershow

Wer ist im Kanton Schwyz zuständig?

- Die Gemeinden sind für den Vollzug der Schall- und Laserverordnung zuständig.
- Das Amt für Umweltschutz unterstützt die Gemeinden bei Bedarf.

Wie wird gemessen?

- **Schallpegel:**
Überwachung über eine Stunde (ohne Unterbruch) gemittelt, am lautesten Ort oder unter Berücksichtigung der Schallpegeldifferenz, Frequenzbewertung A und Zeitbewertung Fast (F; 125 ms), Aufzeichnung mindestens alle 5 Minuten gemittelter äquivalenter Dauerschallpegel
- **Laser:**
Lasershows können mittels des LaserShowRiskAnalyzers (LASRA) des Eidgenössischen Instituts für Metrologie (METAS) analysiert werden.

Wo sind weitere Informationen erhältlich?

- Vereinigung kantonaler Lärmschutzfachstellen Cercle Bruit: www.schallundlaser.ch
- Bundesamt für Gesundheit BAG: www.bag.admin.ch/slv
- Amt für Umweltschutz des Kantons Schwyz: www.sz.ch/umwelt

Sicherheitshinweise für öffentliche Anlässe

Checkliste für den Sicherheitsverantwortlichen

Anlassplanung und Vorbereitung

Nötig? Ja Nein		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
☐	☐	Ist eine Bewilligung vorhanden		
☐	☐	Welche Risiken / Gefahren / Problemkreise bestehen		
☐	☐	- Verkehrs-, Parkproblematik		
☐	☐	- Verletzungs-, Unfallrisiko (Sport, Spiele, Show)		
☐	☐	- Be- oder Überwachung (Gewalt, Krawall, Einbruch)		
☐	☐	- Gewässer (See, Fluss)		
☐	☐	- Brandschutz (Offenes Feuer, Grill, Gasgrill, Feuerwerk, Dekorationen)		
☐	☐	- Provisorische Bauten (Zelte, Bühnen, Grossleinwände, Fluchtwege, ...)		
☐	☐	- Andere:		
☐	☐	Welche Sicherheitsorganisationen müssen informiert werden		
		Frühzeitige Terminabsprache, mind. 3 Monate vor Anlass		
☐	☐	- Verkehrsdienst		
☐	☐	- Sanitätsdienst		
☐	☐	Samariterverein		
☐	☐	Rettungsdienst Lachen (zwingend ab 200 Personen)		
☐	☐	- Sicherheitsfirma		
☐	☐	- Seerettungsdienst		
☐	☐	- Feuerwehr		
☐	☐	- Brandschutzexperte		
☐	☐	- Polizei		
☐	☐	Festhaftpflichtversicherung vorhanden		
☐	☐	Brandschutz (zwingend ab 100 Personen)		
		Beachten Sie die Brandschutz-Weisung für Detailinformationen http://www.sz.ch/documents/Anlaesse-Weisung-2011.pdf		
☐	☐	- Fluchtweg Anforderungen (Maximalbelegung, Anzahl und Breite, Sicherheits- und Notbeleuchtung, Bestuhlung)		
☐	☐	- Dekorationen		
☐	☐	- Offenes Feuer, Indoor-Pyrotechnik		
☐	☐	- Heizung, Gasgrills		
☐	☐	- Löscheinrichtungen		
☐	☐	- Zeltbauten und Tribünen (Fluchtwege, Bodenbedeckung, Blitzschutz, Witterungstauglichkeit (Bestätigung Lieferant))		
☐	☐	- Zugänglichkeit der Einsatzkräfte (Zu - / Wegfahrten für Rettungsfahrzeuge Minimal: Breite 3,5 m, Höhe 4 m, 18 Tonnen)		
☐	☐	- Kontrollen, Runden und Wachen		
☐	☐	Sanitätsdienst (Grossanlässe ab 200 Personen zwingend)		
		http://www.ivr-ias.ch/cms/upload/imgfile335.pdf		
☐	☐	- Absprache Rettungsdienst, Sanitätskonzept geprüft und bewilligt durch den zuständigen Rettungsdienst		
☐	☐	- Zugänglichkeit der Einsatzkräfte (Zu - / Wegfahrten für Rettungsfahrzeuge Minimal: Breite 3,5 m, Höhe 4 m, 18 Tonnen)		
☐	☐	- Samariter oder Sanitätsposten vorhanden und markiert		
☐	☐	- Helilandeplatz vorhanden (ev. abgesperrt / beleuchtet / windfest)		
☐	☐	- Sammelplatz		
☐	☐	- Evakuierungsplanung		

Nötig? Ja Nein		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
☐	☐	Sicherheitsdienst - Gefährdungspotential (Gäste, Besucher, Fans, Alkoholkonsum, Politik usw)		
☐	☐	- Private Sicherheitsfirma oder Polizeizuständigkeit		
☐	☐	- Andere:		
☐	☐	Kommunikation und Information - Werbetafeln an Strassen (Bewilligungspflicht Polizei)		
☐	☐	- Notfallverzeichnis (Adressen + Telefonnummern) erstellt		
☐	☐	- Übersichtsplan mit Koordinaten erstellt		
☐	☐	- Beschallungsanlage für Durchsagen vorhanden / nötig		
☐	☐	- Texte für Durchsagen nötig / bereit		
☐	☐	- Kommunikationsmittel vorhanden / Nummer bekannt		
☐	☐	- Alarmierung über Festnetztelefon sichergestellt		
☐	☐	Parkplätze - ausreichend (Bei geplanten Parkplätzen auf Wiesland, Ausweichmöglichkeiten bei schlechtem Wetter vorsehen)		
☐	☐	- Signalisiert		
☐	☐	- Verkehrsdienst		
☐	☐	Verkehr - Hauptverkehrsachsen tangiert (Bewilligungspflicht Polizei)		
☐	☐	- Umleitungen nötig und markiert (Bewilligungspflicht Polizei)		
☐	☐	- Öffentliche Verkehrsmittel tangiert (Spezialbewilligung nötig)		
☐	☐	- Verkehrsdienst		
☐	☐	- Reinigung der Verkehrsflächen durch Strassenunterhalt nötig		
☐	☐	Organisation und Personal - Helfer inkl. Ablösungen bezüglich Sicherheit instruiert (Rettungsachsen, Fluchtwege, Löschmittel, Alarmierung, Sammelplatz, Evakuierung, usw)		
☐	☐	- Verbindungen geregelt und Nummern bekannt		
☐	☐	Sicherheitsorganisationen - Informiert		
☐	☐	- Begehung / Abnahme durchgeführt		
☐	☐	- Einweisung geregelt		

Durchführung (regelmässige Kontrollen)

Nötig? Ja Nein		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
☐	☐	Organisation und Personal - Helfer inkl. Ablösungen bezüglich Sicherheit instruiert (Fluchtwege, Löschmittel, Alarmierung, Sammelplatz, Evakuierung, usw)		
☐	☐	- Sicherheits- und Verkehrsdienst Personal anwesend / instruiert		
☐	☐	- Verbindungen geregelt und Nummern bekannt und geprüft		
☐	☐	Zufahrten und Rettungsachsen frei		
☐	☐	Signalisation aufgestellt, bzw nicht verändert		
☐	☐	Fluchtwege und Notausgänge frei		
☐	☐	Maximal bewilligte Personenzahl nicht überschritten		
☐	☐	Dichtigkeit von Gasgrill bei Flaschenwechsel kontrolliert		
☐	☐	Kritische Punkte überwacht oder kontrolliert		
☐	☐	Sicherheitskonzept genügend (z.B. erkannte Mängel, Verhalten der Gäste usw.)		
☐	☐	Witterungsbedingte Sicherheitsmassnahmen (Sturm, Schnee, ...) (z.B. Sicherung, Kontrolle, ev. Räumung von Zeltbauten, ...)		

[illegible]