

Arbeitssicherheit

Kontrolle von Gasgrills an Veranstaltungen

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

Die gesetzlichen Grundlagen sagen, dass Flüssiggasanlagen vor der Inbetriebnahme, nach Instandhaltungen und nach Änderungen sowie periodisch zu kontrollieren sind, insbesondere hinsichtlich der Dichtheit. Sie dürfen nur von Personen kontrolliert werden, die ausreichende Kenntnisse nachweisen können. Eine Ekas-Richtlinie konkretisiert, dass aufgrund von Gefährdungspotenzial Flüssiggasanlagen resp. Gasgrills im Einsatz an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen einmal jährlich durch einen ausgebildeten Fachmann zu kontrollieren sind. Diese werden mit Kontrollbescheinigung und Vignette dokumentiert.

Fordert ein Veranstalter eines Anlasses einen Nachweis für einen sicheren Gasgrill, darf dessen Kontrolle nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden. Einen Link zur Liste der vom Verein Arbeitskreis LPG geprüften und zu-



Bewilligungspflichtige Veranstaltungen verlangen eine durch einen externen Gasgrillkontrolleur durchgeführte Kontrolle. (Bild: pixabay)

gelassenen Gaskontrolleure finden Sie am Textende. 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 hingegen vom Fachhändler ausgeführt.

Eine Gaskontrolle für einen Grill dauert in der Regel 15 bis 20 Minuten und kostet (inkl. Vignette) 40 bis 50 Franken (ohne Fahrtkosten). Allfällige Reinigungsarbeiten werden zusätzlich verrechnet. Die erfolgrei-

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

Nachweis des sichereren Gebrauchs

Die Kontrolle allein genügt nicht, es ist auch eine fachgerechte Handhabung zu gewährleisten. Aus diesem Grund muss vor jeder Veranstaltung eine Checkliste ausgefüllt und dem Veranstalter vorgelegt werden. Dabei sind die Instruktion der Mitarbeiter, die Aufstellungsbedingungen, die Schläuche und weitere Punkte zu prüfen. Nur durch die

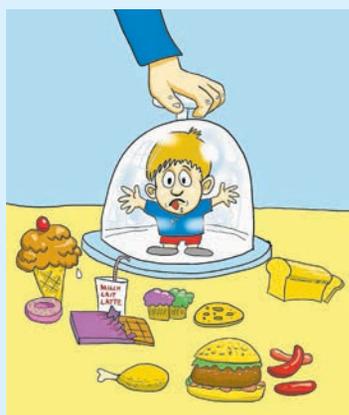
Kontrollbescheinigung/Vignette und die ausgefüllte Checkliste ist der Nachweis der sicheren Verwendung eines Gasgrills gegeben.

Die Frage des Geltungsbereichs

Vermietet das Fleischfachgeschäft einen Gasgrill an eine Privatperson, kann die Wartung auch selber gemacht werden. Fleischfachleute und -assistenten werden entsprechend geschult. Bei einem Unfall könnte jedoch die Frage der Haftung aufkommen. In diesem Fall ist es für den Grilleigentümer von Vorteil, wenn er auf eine externe Wartung verweisen kann, die Mietkosten aber auch in Rechnung stellt.

Die Ergänzung auf dem Lieferschein «Der Kunde wurde über die sachgemässe Anwendung des voll funktionsfähigen Gasgrills instruiert» (mit Unterschrift des Kunden) ist eine weitere Absicherung. Des Weiteren empfiehlt sich, den Sicherheitshinweis zu vermerken, dass es beim Entzünden eine Stichflamme geben kann. Eine Bedienungsanleitung, wie der Gasgrill angezündet werden soll, kann zusätzlich am Anzünder befestigt werden.

Arbeitskreis LPG
Liste Gaskontrolleure: arbeitskreis-lpg.ch/service/verzeichnis
Checkliste: arbeitskreis-lpg.ch/kontrolleure/dokumente-kontrolleure



Übereltern

Ideologisch motivierter Ernährungswahn

In der Ferienzeit ist die halbe Schweiz mit Kind und Kegel in der Badi. Nach dem Planschen dürfen sich die Mädchen und Jungs am Glacestand etwas aussuchen – alle, bis auf den kleinen Paul. «Wir ernähren unseren Paul zuckerfrei», erklärt die Mutter streng und drückt ihrem Sprössling ein Rüebli in die Hand. Solche Szenen spielen sich immer öfter in unserer Gesellschaft ab. Dabei kann Zucker wahlweise durch Milch, Fleisch, Eier, Weissmehl etc. ersetzt werden. Schliesslich wollen die besorgten Eltern nur das Beste für ihren Nachwuchs. Dass es die Menschheit trotzdem geschafft hat, zu überleben, das Rad zu entwickeln und zum Mond zu fliegen, lassen die Supereltern



meistens aussen vor. Wenn Eltern es toll finden, ausschliesslich von Quinoa und Brokkoli zu leben, dürfen sie das gerne tun. Doch ihrem Nachwuchs dasselbe Ernährungsregime aufzuzwingen, ist nicht in Ordnung.

Was wäre eine Kindheit ohne den Sonntagsbraten der Grossmutter und die mit dem ersten Taschengeld gekauften Gummibärchen? Wer an der Geburtstagsparty nie Kuchen mampft, wird schnell als Sonderling angesehen. Auch stellt sich die Frage, was die Sprösslinge machen, wenn sie erwachsen sind. Im besten Falle entwickelt Paul ein halbwegs normales Verhältnis zum Essen. Möglicherweise mutiert er aber zu einem ähnlich militanten Ernährungsapostel wie seine Eltern. Gross ist die Gefahr, dass Paul einmal meint, alles aufholen zu müssen und kein Mass kennt. Woher soll er auch wissen, wie viele Tafeln Schokolade normal sind? Es ist klar, dass Eltern gewisse Nahrungsmittel verbieten müssen, wenn die Kinder unter einer Allergie, Krankheit oder Unverträglichkeit leiden. Doch den Müttern und Vätern, die ihren Nachwuchs nur aus Überzeugung einem Ernährungsdiktat unterwerfen, servieren wir den Knochen des Monats. Der ist auch garantiert zuckerfrei. **db**

Das Filet und der Knochen des Monats

Jeden Monat verteilt der SFF symbolisch ein Filet oder einen Knochen an eine Person, welche der Redaktion besonders positiv oder negativ aufgefallen ist.