

MERKBLATT ÜBER SICHERHEITSMASSNAHMEN BEI ÖFFENTLICHEN ANLÄSSEN

Sicherheitsbeauftragter des Veranstalters

Personelle Massnahmen

Der Veranstalter hat einen Sicherheitsverantwortlichen zu bestimmen. Er wirkt bei der Planung des Festanlasses mit und ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitsmassnahmen im Rahmen der Brandschutzbewilligung und der weiteren Richtlinien eingehalten werden.

Organisatorische Massnahmen

Durch den Veranstalter, resp. durch den Sicherheitsverantwortlichen, sind vor und während des Festanlasses Kontrollgänge zur Gewährleistung der betrieblichen Sicherheit durchzuführen.

Bei grösseren Festanlässen (Richtwert: ab ca. 500 Personen) ist zusätzlich ein Wachtdienst notwendig. Der Wachtdienst wird durch eine ständig für diese Aufgabe freigestellte Sicherheitswache geleistet. In Frage kommen dafür instruierte Personen des Festveranstalters, private Sicherheitsdienste oder Feuerwehrleute. Nach dem Verursacherprinzip sind diese Aufwendungen durch den Veranstalter zu übernehmen.

Notfälle

Sanitätsdienst	144
Feuerwehr	118
Polizei	117

Bei Schadenereignissen, wie Gewässerverunreinigungen oder Schadstoffeintritten in Kanalisationen, Gewässer oder Böden, ist unverzüglich die Polizei oder die Feuerwehr zu benachrichtigen. Zudem sind sofort Massnahmen zu treffen, um eine Ausbreitung der Verunreinigung zu verhindern.

Park- und Verkehrsdienst

Der Verkehrsdienst für die festgelegten Parkplätze und Zufahrtsstrassen ist durch den Veranstalter, eventuell unter Beizug der Feuerwehr Altendorf oder durch den Einsatz von Verkehrskadetten, sicherzustellen. Während der ganzen Dauer eines Anlasses hat der Veranstalter eine Durchfahrt zum Mehrzweckgebäude, für Noteinsätze, Rettung, Feuerwehr oder Polizei, frei zu halten.

Brandschutz-Vorschriften

Beachten Sie dazu das beiliegende Merkblatt "Brandschutz-Vorschriften für öffentliche Anlässe" sowie das Merkblatt "Indoor-Pyrotechnik" des Amtes für Militär, Feuer- und Zivilschutz.

Sanitätsdienst bei Grossanlässen

Definition

Gemäss den Richtlinien des Interverbandes für Rettungswesen (IVR) ist in der Regel kein Sanitätsdienst erforderlich, wenn folgende fünf Kriterien gleichzeitig erfüllt sind:

- Weniger als 1 '000 Besucher
- Kurze Dauer der Veranstaltung (bis 3 Stunden)
- Kurze Distanzen zur notärztlichen Versorgung (Fahrzeit maximal 10 Minuten)
- Geringes Verletzungsrisiko
- Keine risikobehafteten Personengruppen

Auch bei Verzicht auf einen eigenen Sanitätsdienst kann die Einrichtung eines Sanitätszimmers sinnvoll sein. Mindestens sollte aber ein Sanitätskoffer oder etwas Vergleichbares bereitgestellt werden.

Die folgenden Merkmale sollen im Sinne einer Checkliste auf die wichtigsten Vorkehrungen im Sanitätsdienst hinweisen. Diese erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Je nach Art der Veranstaltung und der örtlichen Verhältnisse sind weitere Punkte zu beachten.

Vorgängige Absprache mit:

- dem Rettungsdienst Regionalspital Lachen
- dem diensthabenden Notfallarzt

Freihaltung von Zufahrten für Rettungsfahrzeuge:

- Rettungsachsen bestimmen (bis zum Samariterposten oder Festzelteingang)
- Rettungsachsen freigehalten (von parkierten Fahrzeugen)

Einrichten eines Samariter-/Sanitätspostens:

- mit guter Zugänglichkeit und guter Kennzeichnung
- mit genügend Material
- mit Verbindungsmitteln (Telefon, Funk, etc.)
- mit Besetzung durch geschultes Personal (Samariter)

Abprache mit dem OK bezüglich:

- Möglichkeit zur Durchsage von Mitteilungen über den Platzansager
- Risikoanalyse (Örtlichkeiten, Publikum, Umwelteinflüsse usw.)
- Koordination mit anderen Rettungskräften (Polizei, Feuerwehr)

Lebensmittelgesetz (LMG)

Artikel 23 / Selbstkontrolle

Das Lebensmittelgesetz verpflichtet die für den Betrieb verantwortliche Person zur Eigenverantwortung, bezüglich der Abgabe von einwandfreien Lebensmitteln. Dazu steht in Art. 23 LMG:

Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der "Guten Herstellungspraxis" untersuchen oder untersuchen lassen. Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht vor der Pflicht der Selbstkontrolle.

Aufgaben des Veranstalters

Der Veranstalter hat die Lebensmittelsicherheit (Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung durch Verunreinigung, falsche Zusammensetzung sowie hygienischen Umgang usw.) durch Festlegen von Lenkungspunkten sicherzustellen. Mit den Lenkungspunkten werden Risiken ausgeschlossen oder zumindest auf ein akzeptables Mass reduziert.

Lenkungspunkte

Mit folgenden Massnahmen kann der Veranstalter vorsorglich seine Pflicht wahrnehmen:

- Gefahrenanalyse
- Arbeitszuteilungen
- Instruktion des Personals über Gefahrenpunkte
- Aufzeichnungen über Lieferanten und Waren
- visitierte Lieferscheine
- richtige Lagerung der Lebensmittel
- Temperaturkontroll-Listen

Beratung

Der zuständige Festwirt kann sich beim zuständigen Lebensmittelkontrolleur über die heute gültigen Hygienevorschriften informieren lassen.

Umweltschutz

Grundsatz

Der Veranstalter hat alles zu unternehmen, damit keine Schäden an der Umwelt entstehen.

Gewässerschutz

Gegenüber ober- und unterirdischen Gewässern ist grösste Sorgfalt walten zu lassen. Gewässerverschmutzungen sind Officialdelikte und werden geahndet.

Werden für die Beheizung von Festzelten oder anderen Gasträumlichkeiten Bauheizöfen und Ölfässer aufgestellt, so sind die Ölfässer, die Öfen und die ganze Ölzufuhr (Leitungen) vor unbefugten Manipulationen genügend zu schützen. Ölfässer oder Öltanks sind auf einem standfesten Boden in dichten Auffangwannen zu lagern. Die Auffangwanne hat 110 % des Behältervolumens aufzuweisen. Alle bewilligungs- und meldepflichtigen Tankanlagen müssen mit einem Dokument (Vignette) versehen sein.

Abfälle

Die Anhäufung von Abfällen ist so weit wie möglich zu vermeiden. Abfälle sind separat zu sammeln und fachgerecht zu entsorgen. Die Beseitigung von Abfall und die daraus entstehenden Unkosten sind durch den Veranstalter zu übernehmen. Es sind genügend klar beschriftete Abfalleimer, in Kombination mit PET-Sammelstellen, bereitzustellen. Auf die Verwendung von Aluminium-Dosen sollte, wenn möglich, verzichtet werden.

Lärmschutz

Bei lärmintensiven Veranstaltungen ist die betroffene Anwohnerschaft über folgende Punkte entsprechend zu orientieren: gesamte Dauer der lärmintensiven Veranstaltung und vorgesehene Massnahmen zur Emissionsbegrenzung.

Vollzug der Schall- und Laserverordnung

Veranstaltungen mit einem Lärmpegel von über 93 dB(A) müssen der Gemeinde Altendorf mindestens 14 Tage vor Beginn mit dem entsprechenden Meldeformular angezeigt werden. Das Formular dafür ist auf der Homepage der Gemeinde Altendorf im Online-Schalter oder unter www.sz.ch zu finden. Wir weisen darauf hin, dass das Amt für Umweltschutz diesbezüglich Stichprobenkontrollen durchführt. Bei Verstössen gegen die Schall- und Laserverordnung erhebt der Kanton Kostenerhebungen in der Höhe von Fr. 600.00.

Schutz vor Passivrauchen

Rauchen ist in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind, untersagt. Als geschlossene Räume gelten namentlich Innenräume, 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. Teilweise offene Räume (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.

Kontrollorgane

Beratungen

Folgende Institutionen beraten den Veranstalter auf Anfrage:

Brandschutzvorschriften	<i>Feuerschauer und Feuerwehrkommandant</i>
Lebensmittelkontrolle	<i>Lebensmittelkontrolleur</i>
Sanitätsdienst	<i>Rettungsdienst Regionalspital Lachen</i>
Verkehr / Sicherheit	<i>Kantonspolizei Schwyz</i>
Umweltschutz	<i>Umweltschutzbeauftragter der Gemeinde</i>

Kontrollen

Grundsätzlich ist der Veranstalter selber für die Durchsetzung der Sicherheitsmassnahmen verantwortlich. Der Feuerschauer sowie der Lebensmittelkontrolleur können Kontrollen durchführen. Bei festgestellten Mängeln sind die Kontrollorgane angewiesen, dem Veranstalter die nötigen Massnahmen protokolliert vorzutragen und durchzusetzen.

Beilagen

- Brandschutz-Vorschriften für öffentliche Anlässe
- Merkblatt Indoor-Pyrotechnik