

SICHERHEITSKONZEPT

für die Veranstaltung des Feuerwehrfestes der Freiwilligen Feuerwehr
St.Pölten – Wagram

(Name und Anschrift der Feuerwehr anführen)

Leopold Lenz, Ing. Martin Schifko, Richard Hager und Walter Pichler jun.

(Verantwortliche Personen des Veranstalters, welche während der Veranstaltung anwesend und anordnungsbefugt sind)

Veranstaltungsdauer:

Freitag, 3. August 2007 von 16.00 Uhr bis Samstag, 4. August 2007 um 04.00 Uhr

Samstag, 4. August 2007 von 16.00 Uhr bis Sonntag, 6. August 2007 um 04.00 Uhr

Sonntag, 6. August 2007 von 09.00 Uhr bis 23.00 Uhr

(mit Angabe der jeweiligen täglichen Veranstaltungsbetriebszeiten)

Veranstaltungsort:

3100 St.Pölten-Wagram, Wiener Straße 70

Erwartete Gesamtbesucheranzahl: 2.500 Personen

Höchstzahl der Besucher, die gleichzeitig die Veranstaltung besuchen:

1.000 Personen

Rahmenveranstaltung: Fahrzeugsegnung am Sonntag, 6. August 2007
im Freien vor den Veranstaltungszelten

Dieses Sicherheitskonzept beinhaltet u.a. auch brandschutztechnische, rettungstechnische und sicherheitstechnische Belange entsprechend den Schutzziele des NÖ. Veranstaltungsgesetzes.

Fluchtwege und Notausgänge

Es sollen in Summe gesehen maximal 1.000 Personen gleichzeitig auf dem Feuerwehrfest anwesend sein. Sämtliche Fluchtwege führen geradlinig innerhalb von 40 m Gehweglänge von jeder Stelle aus direkt ins Freie. Am Ende der Fluchtwege befinden sich die Notausgänge (z.B. ständig geöffnete Tore). Die Notausgänge sind von innen jederzeit leicht und ohne fremde Hilfsmittel während der Veranstaltung benützbar. Die Fluchtwege und Notausgänge sind in den Plandarstellungen enthalten und werden diese täglich vor Veranstaltungsbeginn überprüft.

Sicherheitsbeleuchtung

Es wird eine Sicherheitsbeleuchtung nach der ÖVE / ÖNORM E 8002 Teil 8 bei den Veranstaltungsbauwerken in Form einer Notbeleuchtung vorgesehen. Hinsichtlich der Anordnung der Sicherheitsleuchten wird auf die Plandarstellungen verwiesen. Dadurch wird ein sicheres Verlassen der Besucher bei Ausfall des öffentlichen Stromnetzes (z.B. im Brandfall) auch bei Dunkelheit ermöglicht. Die Funktion der Sicherheitsleuchten wird täglich vor Beginn der Veranstaltung augenscheinlich kontrolliert und hierüber Aufzeichnungen geführt.

Elektroinstallation

Die neuen Elektroinstallationen für die Veranstaltung werden entsprechend den gültigen ÖVE – Vorschriften (z.B. ÖVE EN 1 in Verbindung mit der ÖVE/ÖNORM E 8001) nach der Elektrotechnikverordnung, BGBl. II 33/2006 ausgeführt.

Elektroverteilerschränke udgl. werden gegen den Zugriff von Unbefugten abgesperrt. Alle Metallkonstruktionen (z.B. zusätzliche Aufbauten) die im Fehlerfall gefährliche

Berührungsspannungen annehmen können, werden in einen gemeinsamen Potentialausgleich einbezogen. Der gemeinsame Potentialausgleichsleiter wird mit dem Schutzleiter des anspeisenden Netzes verbunden.

Blitzschutzanlage

Das Feuerwehrhaus St.Pölten-Wagram verfügt über eine funktionsfähige Blitzschutzanlage. Die Veranstaltungszelte werden ebenfalls blitzschutzmäßig geerdet.

Dekorationen

Sämtliche verwendeten brennbaren Dekorationen (darunter zählen u.a. auch Wand- und Deckenverkleidungen) werden zumindest schwer brennbar (B1) sein und werden diese im Brandfall nicht abtropfen (Tr1). Andernfalls werden diese Dekorationen mit einem Flammenschutzmittel entsprechend imprägniert. Durch die Anbringung dieser Dekorationen wird die Sichtbarkeit anderer Rettungszeichen sowie Brandschutzzeichen nicht beeinträchtigt.

Mittel für die Erste und Erweiterte Feuerlöschhilfe

Als Mittel für die erste und erweiterte Feuerlöschhilfe werden tragbare Feuerlöscher gemäß ÖNORM EN 3 mit einer Nennfüllmenge von mindestens 6 Kilogramm bzw. Liter (geeignet für die Brandklassen A und B gemäß ÖNORM EN 2) griffbereit angebracht und önormgemäß gekennzeichnet. Hinsichtlich der Standorte wird auf den Grundrissplan verwiesen. Angemerkt wird, dass im Bereich der Friteusen ein Fettbrandlöscher (Brandklasse F) aufgestellt wird.

Die Verwendung von Pulverlöschern wird aufgrund einer möglichen Sichtbehinderung im Veranstaltungsbereich nicht vorgesehen.

Das „Verhalten im Brandfalle“ gemäß der TRVB O 119/06 wird bei jedem Feuerlöscherstandort deutlich sichtbar angebracht.

Zufahrt, Aufstell- und Bewegungsflächen für Einsatzfahrzeuge

Es sind im unmittelbaren Nahbereich der Veranstaltung (Bereich Parkplatz) die Einsatzfahrzeuge der örtlich zuständigen Feuerwehr abgestellt. Die Zufahrt ist direkt bis zu sämtlichen Veranstaltungsbauwerken ausgehend von der TRVB F 134/87 für die Feuerwehr wie auch für die Rettung möglich.

Technische Aufbauten

Alle Bühnenaufbauten, Bühnenpodium, Aufhängegerüste für Scheinwerfer, Lautsprecher udgl. werden standsicher aus Metall und einem Holzbelag beim Podium errichtet. Bühnenflächen sowie Podien, welche eine Höhe von mehr als 50 cm (bezogen auf das umliegende Fußbodenniveau) aufweisen, werden (außer an der dem Publikum zugewandten Seite) mit einem mindestens 1,00 m hohen Geländer ausgestattet. Hiervon ausgenommen sind jedoch die entsprechenden Zugänge. Bei den Zugängen werden geeignete Differenzstufenanlagen vorgesehen. Bei mehr als 4 Stufen wird zumindest einseitig ein Handlauf montiert. Sämtliche Absturzkanten (auch bei Höhen bis zu 50 cm) werden zusätzlich mit einer Warnmarkierung nach der Kennzeichnungsverordnung, BGBl. II 101/1997 versehen.

Es werden alle ortsveränderlichen Scheinwerfer sowie andere technische Einrichtungen wie z.B. Lautsprecher ausreichend gegen Herabfallen gesichert.

Bei einer Masse von jeweils mehr als 5 kg werden diese gegen Herabfallen doppelt mittels Metallketten gesichert.

Beheizung, Grill- und Kochvorgänge

Eine Beheizung ist aufgrund der Witterung nicht vorgesehen. Es werden somit auch keine Flüssiggasstrahler verwendet. Für die Grillvorgänge wird Flüssiggas verwendet. Für die Kochvorgänge werden Elektrogeräte eingesetzt. Die zum betreffenden Gerät vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen nach der Bedienungsanleitung (insbesondere Sicherheitsabstände

zu brennbaren Gegenständen) werden eingehalten.

Die gesamte Flüssiggaslagerung (< 200 kg) wird gemäß der Flüssiggas-Verordnung BGBl. II 446/2002 erfolgen. Es werden die Gasflaschen auf einem nicht Funken ziehenden Bodenbelag (z.B. Holzbelag, Gummimatte) aufgestellt sowie gegen Umfallen gesichert. Das Lager wird derart angeordnet, dass der Kriechweg für etwaig ausgetretenes Flüssiggas zwischen dem Lager und möglichen Gefahrenquellen mindestens 3 m beträgt. Das Lager wird durch eine Umzäunung gegen den Zugriff von Unbefugten abgegrenzt, wobei die Umzäunung sich mindestens 3 m um die Gaslagerung erstreckt. Die entsprechenden Verbotsschilder und Warnzeichen werden beim Gaslager angebracht.

In der Grillstation werden maximal 2 x 11 kg Flüssiggasflaschen vorhanden sein. Ein Flaschentausch wird stets außerhalb der Betriebszeiten durchgeführt. Nach jedem Flaschentausch wird die Gasinstallation auf Dichtheit geprüft.

Löschwasserversorgung

Es befindet sich im Umkreis von maximal 150 m zum Veranstaltungsareal ein Überflurhydrant DN 100, welcher auf dem öffentlichen Wasserleitungsnetz der Landeshauptstadt St.Pölten steht. Dieser Überflurhydrant kann für die Löschwasserversorgung im Brandfall herangezogen werden.

Veranstaltungszelte

Die Veranstaltungszelte verfügen über mindestens zwei voneinander unabhängige Notausgänge (siehe Darstellung im Grundrissplan). Die Zeltplanen sind zumindest schwer brennbar (B1). Die Metallkonstruktionen der Zelte werden entsprechend blitzschutzmäßig geerdet. In den Veranstaltungszelten wird auch eine Notbeleuchtung installiert. Die Zelte werden entsprechend den Prüfbüchern bzw. Standberechnungen tragsicher aufgestellt. Bei Gewitter oder Sturm (abhängig vom jeweiligen Prüfbuch bzw. der zugehörigen Standberechnung) wird der Betrieb eingestellt und werden die Besucher zum Verlassen der Zelte angehalten.

Die Zelte werden anschließend entsprechend gesichert.

Auskünfte über zu erwartende Windverhältnisse werden zeitgerecht und laufend eingeholt. Sämtliche Unterlagen für die Zelte (z.B. Prüfbuch) liegen während der Veranstaltung vor Ort auf.

Kabelanlagen / Absturzsicherungen / Fußböden

Stromversorgungskabel, Versorgungsleitungen und dgl. werden so verlegt, dass durch sie keine Stolpergefahr für Personen besteht. Sie werden eingegraben oder für gefahrloses Begehen abgedeckt (z.B. Gummimatten) bzw. außerhalb der Reichweite der Besucher geführt. Falls nötig wird auch eine Warnmarkierung vorgesehen. An allen absturzgefährlichen Stellen (unabhängig von Podien) werden Absturzsicherungen angebracht bzw. werden diese Stellen gegen Besucher baulich abgeschirmt. Sämtliche vorhandenen Fußböden im Besucherbereich (auch Schacht-abdeckungen) sind rutschhemmend und verkehrssicher ausgebildet. Sofern keine Verlegung im Fußbodenbereich sinnvoll bzw. möglich ist, werden Kabel- und Leitungsanlagen in einer Höhe von mindestens 3,00 m über dem Verkehrsbereich für die Besucher geführt.

Räumung

Ziel einer Räumung ist es Betroffene zeitgerecht, ohne Panik und ohne Schaden aus einem Gefahrenbereich zu bringen und in der Regel an einem bezeichneten Ort zu sammeln. Zur Anordnung einer Räumung ist das ranghöchste anwesende Feuerwehrmitglied des Veranstalters (nach der jeweiligen Einsatzleiterliste) verantwortlich. Falls notwendig sind darüber hinaus auch unverzüglich die Polizei über die Notrufnummer 133 und der

Rettungsdienst über die Notrufnummer 144 zu verständigen. Die Räumung der Veranstaltungsbetriebsstätte wird vom anwesenden Personal durchgeführt.

Aufgaben des anwesenden Personals:

- wenn noch erforderlich den Evakuierungsalarm über eine batteriebetriebene Megafonanlage auslösen
- Auffordern der Personen zum Verlassen der Veranstaltungsbetriebsstätte bzw. des gefährdeten Bereiches
- Personenstaus in den Fluchtwegen vermeiden
- Sammeln und Kontrollieren der Räume auf Personen (insbesondere der Toiletten)
- Auffordern auch dieser Personen zum Verlassen der Veranstaltungsbetriebsstätte bzw. des gefährdeten Bereiches
- Im Anschluss daran den Sammelplatz (Parkplatz) aufsuchen und sofern möglich eine Kontrolle der Vollzähligkeit der Personen vornehmen.
Hierbei ist nachzufragen ob Personen vermisst werden.

Toilettenanlagen

Es sind Toilettenanlagen im Feuerwehrhaus für das Personal vorhanden. Darüber hinaus werden auch noch zwei WC-Container aufgestellt (siehe Darstellung in den Plänen). Die Entsorgung der Fäkalien erfolgt über das öffentliche Kanalnetz.

Die WC-Anlagen für die Besucher werden entsprechend samt den Zugängen gekennzeichnet und auch bei Dunkelheit elektrisch beleuchtet. Bei sämtlichen WC-Anlagen wird ausreichend Toiletten-Papier vorrätig gehalten. Des Weiteren befinden sich auch bei jeder Toilettenanlage ein Flüssigseifenspender, Papierhandtücher bzw. ein elektrischer Händetrockner.

Erste Hilfe Einrichtungen – Rettungsdienstliche Maßnahmen

In der gegenständlichen Veranstaltungsbetriebsstätte werden 2 Erste-Hilfe Kästen der Type 1 gemäß der ÖNORM Z 1020 vorhanden sein.

Diese werden an nachstehenden Stellen griffbereit angebracht:

1: Schank des Barbereiches

2: Kasse im Feuerwehrhaus

Bei der Kassa wird auch ein Defibrillator vorhanden sein.

Während der Veranstaltung werden mindestens 3 ausgebildete Ersthelfer gleichzeitig anwesend sein.

Es handelt sich um folgende Personen:

1: Jürgen Gerer - 0664/6128465

2: Vinzenz Huber – 0676/8323122

3: Doris Schweitzer – 0699/6578918

4: Thomas Schmid – 0664/6789000

5: Elisabeth Trauner – 0664/8345611

6: Andreas Schuster – 0699/2122300

Das Mobiltelefon ist während des Dienstes eingeschaltet, sodass umgehend Erstversorgungsmaßnahmen eingeleitet werden können.

Abstellplätze für Kraftfahrzeuge:

Für die vorgesehene Veranstaltung stehen die ausgewiesenen Parkplätze (siehe Lageplan) zur Verfügung. Darüber hinaus sind auch weitere Parkflächen entlang den öffentlichen Verkehrsflächen in ausreichender Anzahl vorhanden.

Es wird einen Ordnerdienst hierfür, welcher zumindest während der Veranstaltung ständig anwesend ist, eingerichtet.

Die Zufahrt für Einsatzfahrzeuge in den gesperrten Bereich wird während der gesamten Dauer der Veranstaltung gewährleistet sein. Erforderlichenfalls wird hierfür die Veranstaltung unterbrochen bzw. abgebrochen.

Der gesperrte Bereich wird jeweils am Beginn zumindest halbseitig durch Scherengitter abgesichert/von den übrigen Verkehrsflächen entsprechend standsicher abgeschränkt. Bei

Dunkelheit oder sonstigen schlechten Sichtverhältnissen wird der Beginn der Abschränkung ausreichend beleuchtet.

Die Aufstellung von allfällig erforderlichen Verkehrszeichen und Leiteinrichtungen erfolgt im Einvernehmen mit den Vertretern der Bundespolizei.

Die Zufahrt zu den Besucherparkplätzen wird mit Verkehrszeichen gemäß § 53 Ziffer 1 b StVO 1960 „Zum Parkplatz“ mit in Richtung zum Parkplatz weisenden Pfeil (und dem Zusatz „Nur für Besucher“) kenntlich gemacht.

Für die korrekte Einweisung der Fahrzeuglenker wird zu Spitzenzeiten ein Ordnerdienst zur Verfügung stehen, der auch darauf achten wird, dass die Parkplatzzufahrten bzw. Rangierflächen vom ruhenden Verkehr freigehalten werden.

Der für die Organisationsleitung vorgesehene Parkplatz ist gegenüber dem übrigen Gelände abgesperrt und wird durch Organe des Veranstalters kontrolliert.

Lebensmitteltechnische Vorkehrungen:

Für die Lagerung von Lebensmitteln werden entsprechende Kühl- und Tiefkühleinrichtungen vorgesehen (z.B. Kühlschränke, Kühlvitrinen, Kühlwagen). Diese sind in einem einwandfreien Zustand und auch leicht zu reinigen. Für die Temperaturkontrolle dieser Einrichtungen sind geeignete Thermometer vorhanden. Die Temperaturen werden laufend im Zuge der Beschickung bzw. Entnahme kontrolliert.

Sonstige Lagerorte sind staubfrei und in einem einwandfreien Zustand. Die Zugangswege zu jenen Bereichen, in denen Lebensmittel gelagert werden, sind befestigt. Es wird keine Lebensmittellagerung auf dem Boden vorgenommen. Die Böden der Verarbeitungs- und Schankbereiche sind staubfrei, abwaschbar und in einwandfreiem Zustand. Die Wände im Bereich der Lebensmittelzubereitung sind aus glatten und abwaschbaren Materialien hergestellt. Die Decken werden ebenso sauber gehalten.

Sämtliche Lebensmittel werden in hygienisch einwandfreier Weise und erforderlichenfalls unter entsprechender Kühlung gelagert. Sie werden erforderlichenfalls abgedeckt oder hinter einem Hauch- und Spuckschutz präsentiert. Auf einen sachgemäßen Transport der Lebensmittel, vor allem in Hinblick auf Temperatur und Verpackung wird geachtet.

Arbeitsflächen und andere Oberflächen, bei welchen mit Lebensmitteln hantiert wird, wurden aus glatten und abwaschbaren Materialien hergestellt. Holz wird mit Ausnahme von Hackstöcken nicht verwendet.

Die Zubereitung von Geflügel wird getrennt von anderen Lebensmitteln vorgenommen. So werden insbesondere eigene Bretter, Messer, usw. verwendet und werden diese nach jedem Arbeitsgang wie auch die Hände des Verarbeitenden gründlich gereinigt.

In den verabreichten Speisen, insbesondere Mehlspeisen, werden keine rohen Eier enthalten sein. Die Eier werden über einen Zeitraum von mindestens 5 Minuten auf über 75 °C erhitzt. Warme Speisen werden bei einer Temperatur von mindestens 75 °C, jedoch maximal 3 Stunden, vorrätig gehalten.

Im Schank-, Grill- und im Küchenbereich wird jeweils ein Handwaschbecken mit fließendem Kalt- und Warmwasser installiert und mit Flüssigseife und Einweghandtüchern ausgestattet. Alternativ wird bei einer zu großer Entfernung zu einem Wasseranschluss die Kalt- und Warmwasserversorgung über einen entsprechend dimensionierten Trinkwasser- bzw. Abwassertank eingerichtet. Der Frischwassertank wird als solcher entsprechend gekennzeichnet. Sowohl der Trinkwasser- als auch Abwassertank wird regelmäßig gereinigt und einer Desinfektion unterzogen.

Die verwendeten Geräte, Geschirre und Anlagen sind in einem einwandfreien Zustand und leicht zu reinigen (kein Holz). Zum Reinigen von Geschirr und Gläsern sind geeignete

Vorrichtungen, wie z.B. Gläserspüler, vorgesehen.

Anfallende Abfälle werden getrennt und in verschließbaren Behältern gesammelt und entsorgt. Für Rauchwarenreste werden nur nichtbrennbare Behälter eingesetzt.

Für das Personal im Koch- und Grillbereich wird eine entsprechende Arbeitskleidung (z.B. Kochschürze) und Kopfbedeckung zur Verfügung gestellt. Während der Zubereitung der Speisen dürfen weder Schmuck an Händen noch Armbanduhren getragen werden.

Personen mit Durchfall oder Erkältungskrankheiten in akutem Zustand sowie Personen mit infizierten Wunden oder Hautkrankheiten werden weder in der Küche, im Grillbereich noch mit der Speisenausgabe beschäftigt werden. Das Personal wird nachweislich über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln geschult. Für das Personal sind eigene Personaltoiletten mit geeigneten Vorrichtungen zum hygienischen Waschen (fließendes Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher) vorhanden.

Wasser für die Reinigung bzw. für Kochvorgänge wird ausschließlich aus dem öffentlichen Trinkwasserleitungsnetz der Landeshauptstadt St.Pölten entnommen.

Informationen über das NÖ Jugendgesetz

Es werden bei sämtlichen Schankbereichen Aushänge in Bezug auf das NÖ Jugendgesetz angebracht. Zudem wird das dort anwesende Personal hierüber instruiert.

.....
(Veranstalter)