

Hinweise für Betreiber von Shisha Bars in der Landeshauptstadt Hannover

Gaststätten, in denen Shisha- und Wasserpfeifen hergerichtet und geraucht werden, bringen sowohl für die Gäste als auch für die Beschäftigten des Lokals gesundheitliche Gefahren mit sich. Beim Zubereiten und Rauchen von Shishas bildet sich ein nicht zu unterschätzendes toxisches Gas, Kohlenmonoxid (CO).

CO entsteht durch eine unvollkommene, unsaubere Verbrennung von beispielsweise Holzkohle. Da CO farb-, geruch- und geschmacklos ist und zudem fast dieselbe Dichte wie Luft hat, wird es vom Menschen nicht wahrgenommen. Folglich zeigt der menschliche Körper keine Abwehrreaktion, wodurch die Gefahr noch erhöht wird.

Es kann zu Vergiftungen kommen, die teilweise schwere Spätfolgen verursachen. Im Fall einer Kohlenmonoxid-Vergiftung ist beim Betroffenen eine unverzügliche medizinische Behandlung erforderlich.

Nach der Gefahrstoffverordnung sind die Betreiber einer Gaststätte verpflichtet eine Gefährdungsanalyse durchzuführen und die Arbeitsplatzgrenzwerte von 30 ppm, bzw. 35 mg/m³ CO einzuhalten und dies auch nachzuweisen.

Um die Gäste und Beschäftigten vor diesen Gefahren zu schützen, ist in Betrieben, in denen Wasserpfeifen / Shisha geraucht werden, Folgendes zu beachten:

1. Für die Nutzung der Räume muss eine Genehmigung der Bauordnung der Landeshauptstadt Hannover vorliegen.
2. In den Gasträumen und Vorbereitungsbereichen sind funktionsfähige CO-Warmmelder sind zu installieren. Es sollte mindestens ein Melder pro 25 m² eingerichtet sein. Der Alarmwert ist gemäß Gefahrstoffverordnung auf 30 ppm, bzw. 35 mg/m³ einzustellen. Die Herstellerangaben / die Betriebsanleitung zu den eingesetzten Geräten ist zu beachten.
3. Für die Gasträume ist eine ausreichende Be- und Entlüftung vorzusehen. Im Regelfall ist dies durch eine technische Lüftungsanlage zu realisieren. Die Lüftungsanlage ist so zu dimensionieren, dass pro brennender Shisha 130 m³ Luft pro Stunde nach außen befördert werden kann.
4. Die Vorbereitungsräume, in denen Kohlen vorgeheizt und Shishas bestückt werden, sind mit einer Absauganlage zur Erfassung und gefahrlosen Ableitung der Verbrennungsabgase auszurüsten.
5. Für das Erhitzen der Kohlen sind ausschließlich handelsübliche Anzünder zu verwenden. Sollten gasbetriebene oder elektrisch betriebene Heizgeräte verwendet werden, sind die entsprechenden Herstellerangaben zu beachten. Insbesondere ist darauf zu achten, dass nur Geräte verwendet werden, die für Innenräume zugelassen sind.
6. Die Shishas und Entsorgungsbehältnisse sind auf feste nicht brennbare Unterlagen zu stellen.
7. Geeignete Feuerlöscher nach DIN EN 3 sind in ausreichender Anzahl, unter Berücksichtigung der Technischen Regel für Arbeitsstätten „Maßnahmen gegen Brände“ (ASR A2.2) jederzeit griff- und einsatzbereit vorzuhalten.

Auch für Shisha-Bars gilt das **Niedersächsische Nichtraucherschutzgesetz (NiRSG)**.

Das bedeutet für Gaststätten / Shisha-Bars, die über mehrere Gasträume verfügen:

- Für das Rauchen von tabakhaltigen Shishas- oder Wasserpfeifen ist ein separater Raucherraum einzurichten.
- Der Raucherraum darf nicht der Hauptraum der Gaststätte sein. Von der Bedeutung her muss es sich um einen Nebenraum handeln (Ausstattung, grundsätzlich kleiner als der Hauptschankraum, etc.).
- Dieser muss vollständig umschlossen und deutlich sichtbar als Raucherraum gekennzeichnet sein.
- Auch bei Betrieben, die mehrere Gasträume aufweisen, darf grundsätzlich nur ein Raucherraum eingerichtet werden.
- Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass der Nichtraucherbereich immer rauchfrei gehalten wird.

In Gaststätten, die nur einen Gastraum aufweisen, darf nach dem NiRSG nur dann das Rauchen zugelassen werden, wenn

- die Grundfläche des Gastraumes weniger als 75 m² beträgt
- in der Gaststätte keine zubereiteten Speisen verabreicht werden
- Jugendliche unter 18 Jahren die Gaststätte nicht betreten dürfen
- am Eingang ein deutlich sichtbares Hinweisschild mit der Kennzeichnung als Rauchergaststätte angebracht ist.

Es wird vorsorglich darauf hingewiesen, dass neben den oben genannten Anforderungen weitere gesetzliche Vorgaben für den Betrieb einer Shisha-Gaststätte, z.B. aus den Bereichen Jugendschutz (Tel. 0511 168 44364), Lebensmittelrecht (Tel. 0511 168 31152), Immissionschutz (Region Hannover, Tel.: 0511 6160), Baurecht (Tel. 0511 168 43858) und Arbeitsschutz (Staatliches Gewerbeaufsichtsamt, Tel.: 0511 90960) zu beachten sind. In Fragen des Brandschutzes berät auch der Bereich Vorbeugender Brand- und Gefahrenschutz der Feuerwehr Hannover (0511 / 912-1377).

Bitte informieren Sie sich über die gesetzlichen Vorschriften und die daraus entstehenden Auswirkungen und Verpflichtungen.

Nähere Informationen erhalten Sie hier:

Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Gewerbeangelegenheiten und Verbraucherschutz
- 32.22.1 Gaststätten -
Am Schützenplatz 1
30169 Hannover

oder telefonisch unter: 0511/168-31184