

Datum: 27.10.2017

Telefon: _____

Telefax: _____

immissionsschutz-sued.rgu@muenchen.de

**Referat für Gesundheit
und Umwelt**

Umweltschutz
Immissionsschutz Süd,
Veranstaltungen,
Kaminkehrerwesen
RGU-US 22

Oktoberfest 2017

Beitrag zum Schluss- und Erfahrungsbericht

A) Betriebsvorschrift § 43

„Musik in Gaststättenbetrieben“

B) Betriebsvorschrift § 40 - 42

„Tägliche Reinigung“, „Abwasser“, „Trinkwasserverordnung“

An das Referat für Arbeit und Wirtschaft, RAW-FB 6.

Hiermit übermittelt das Referat für Gesundheit und Umwelt seinen Beitrag für den Schluss- und Erfahrungsbericht über das Oktoberfest 2017.

A) Betriebsvorschrift § 43 „Musik in Gaststättenbetrieben“

(Ansprechpartner: RGU-UW 221, _____, Telefon _____)

Gemäß den Betriebsvorschriften für das Oktoberfest führte das Referat für Gesundheit und Umwelt, Sachgebiet RGU-UW 221, am Samstag, den 16.09. und Sonntag 17.09.17 die Abnahmen der Musikanlagen in den gastronomischen Großbetrieben sowie auf der Oid'n Wies'n durch.

1. Gastronomische Großbetriebe und Oide Wies'n

Die Abnahmemessungen der Musikanlagen in den gastronomischen Großbetrieben wurden am Samstag für die zulässigen 90 dB(A) und sonntags für die zulässigen 85 dB(A) durchgeführt. Die Abnahme der Oidn Wies'n erfolgte am Montag.

Die Überwachungsmessungen wurden am 19., 20. und 26.09.2017 **vor** 18.00 Uhr (85 dB(A)) und am 19., 21., 25. und 28.09.2017 **nach** 18.00 Uhr (90 dB(A)) vorgenommen.

Traditionelle Blasmusik

In diesem Jahr machten folgende Festzelte von der Regelung „Traditionelle Blasmusik“, bei der ein Pegel von 90 dB(A) vor 18.00 Uhr zulässig ist, Gebrauch:

Hofbräuhaus Festzelt, Armbrustschützen Festzelt, Löwenbräu Festzelt und Ochsenbraterei.

Während unserer Kontrollen konnte festgestellt werden, dass sich die Kapellen, größtenteils daran gehalten haben, traditionelle Blasmusik zu spielen.

2. Gastronomische Mittelbetriebe

Die Überwachungsmessungen wurden am 19.09., 21.09., 25.09. und 28.09. **nach** 18.00 Uhr (90 dB(A)) vorgenommen. Dies entspricht insgesamt 64 Ortsbesichtigungen mit Schallpegelmessungen. Wie bereits in den Vorjahren hat sich die Regelung bewährt, dass die Festwirte eigenverantwortlich die Lautstärke kontrollieren. Es konnte nur in drei Fällen eine Überschreitung der höchstzulässigen Lautstärken festgestellt werden. Die Missstände wurden jedoch nach unserer Intervention bei den jeweiligen Wirten sofort abgestellt.

3. Oide Wies'n

Aufgrund der besonderen baulichen Situation der Festhalle „Tradition“ und der daraus resultierenden schwierigen Beschallung, wurde durch den zuständigen Tontechniker die Lautstärke eigenverantwortlich überwacht.

Da es sich bei den Festzelten „Zur Schönheitskönigin“ und „Herzkasperzelt“ um gastronomische Mittelbetriebe handelt, erfolgte auch hier eine eigenverantwortliche Überwachung der Lautstärke durch den Festwirt.

Unsere Überprüfungen während des Oktoberfestes ergaben, dass die festgesetzten Lautstärken von 85 bzw. 90 dB(A) nicht überschritten wurden.

4. Zusammenfassung

Auch in diesem Jahr führte die „85 dB(A)-Regelung“ zu einigen kritischen Äußerungen von Seiten der Wirte. Hier wurde den Festwirten empfohlen, sich direkt an die Festleitung zu wenden.

Aus der Sicht des Lärmschutzes verlief das Oktoberfest 2017 reibungslos ohne nennenswerte Vorkommnisse.

„Tägliche Reinigung“, „Abwasser“, „Trinkwasserverordnung“
(Ansprechpartner: RGU-GS-UHM, Telefon

1. Maßnahmen vor Wiesnbeginn 2017

Analog zu den Vorjahren nahm das Sachgebiet Umwelthygiene/-medizin (RGU-GS-HU-UHM) auch im Jahr 2017 vor Festbeginn

- eine Untersuchung der Trinkwasserinstallation im Behördenhof,
- eine Kontrolle der zelteigenen Wasserinstallationssysteme und
- eine Überprüfung der Anschlussleitungen/Wasserbevorratung bei Kleinbeschickern

vor. Die wenigen Beanstandungen bei der Kontrolle der zelteigenen Trinkwasserinstallationen und der Kleinbeschicker wurden ausnahmslos vor Festbeginn beseitigt.

2. Begleitung des laufenden Festbetriebes in 2017

Für die Kontrolltätigkeiten während des Festbetriebes war täglich ein Mitarbeiter des RGU-GS-HU-UHM vor Ort präsent. Zur Beantwortung infektionshygienischer Fragestellungen standen arbeitstäglich wie auch an den Wochenenden Ärzte des Sachgebietes telefonisch als Ansprechpartner zur Verfügung. In der Betriebsphase wurden vorrangig

- die Abfall- und Abwasserbeseitigung, die Trinkwasserversorgung, Sanitär- und allgemeine Hygiene kontrolliert sowie
- optische Kontrollen der Einrichtungen zur Trinkgefäßreinigung und
- mikrobiologische Kontrollen von Trinkgefäßen („Krugspülproben“) vorgenommen.

2.1 Allgemeine Hygienekontrollen (Abwasser/Abfall/Sanitär/öffentl. Hygiene)

In den öffentlichen Sanitärbereichen wurden bei den stichpunktartigen Kontrollen keine Auffälligkeiten festgestellt. Die Grundreinigung und Betriebshygiene der WC-Anlagen war - soweit ersichtlich - ausnahmslos als zufriedenstellend einzustufen. Beschwerden hinsichtlich der Sanitärhygiene/-ausstattung wurden auch in 2017 nicht an RGU-GS-HU-UHM herangetragen.

Bei der Abwasserbeseitigung sowie der Hygiene und Abfallbeseitigung im öffentlichen Bereich waren erfreulicherweise ebenfalls keine Beanstandungen zu verzeichnen.

2.2. Kontrolle der hygienegerechten Trinkgefäßreinigung

Arbeitstäglich wurden durch RGU-GS-HU-UHM optische Kontrollen der zur Trinkgefäßreinigung auf dem Oktoberfest und dem ZLF eingesetzten Spülmaschinen vorgenommen. Die Anzahl der vornehmlich auf die Beurteilung von Bedienung, Wartung und Pflege der Spülmaschinen ausgerichteten Überprüfungen belief sich auf insgesamt **806** Einzelkontrollen. Hierbei wurde in **41** Fällen der technische/hygienische Zustand der Spülmaschinen oder die Glasreinigung beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von **5 %**.

Dies darf als Erfolg der stetigen Bemühungen des RGU um eine nachhaltige

Optimierung der technischen Standards gewertet werden.

Neben den arbeitstägigen Sichtprüfungen wurde im Auftrag des KVR (KVR-I/312) von RGU-GS-HU-UHM während des laufenden Festbetriebes auch die aus infektionshygienischer Sicht notwendige Effizienz der Trinkgefäßreinigung überprüft. Hierzu wurden in zwei zeitlich versetzten Durchgängen im wesentlichen am ersten und zweiten Festsonntag mikrobiologische Proben aus frisch gereinigten Trinkgefäßen von Gastronomiebetrieben entnommen und dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zur mikrobiologischen Untersuchung und Bewertung zugeleitet. Insgesamt ergab sich derart ein Aufkommen von **215** Proben.

Die sich aus allen mikrobiologischen Befunden für den gesamten Festbetrieb errechnende Gesamtbeanstandungsquote betrug im Jahr 2017 rund **3 %** (insgesamt 6 auffällige Proben). Damit bewegt sich die Krughygiene auch auf dem Oktoberfest 2017 nachweislich auf anhaltend hohem Niveau.

Als wichtiges Kontrollinstrument und mittlerweile vor allem auch als Element der Dokumentation des hohen hygienischen Standards hat sich die analytische Untersuchung der „Krugspülproben“ bewährt und sollte daher in dieser Form auch künftig beibehalten werden.

3. Zusammenfassende Bewertung für das Oktoberfest 2017

Die Ergebnisse der unterschiedlichen Überprüfungen und Kontrollen durch das RGU-GS-HU-UHM auf dem Oktoberfest 2017 zeigen, dass der hohe Standard in trinkwasserhygienischen Belangen und bei der Krughygiene erneut gehalten werden konnte. Gleiches gilt auch für die öffentlichen Bereiche (Abwasser/Abfall/Sanitär- und öffentliche Hygiene).

Die Erfahrungen belegen jedoch auch erneut, dass zur dauerhaften Gewährleistung dieses hohen Niveaus die Fortführung der Beratungs- und Kontrolltätigkeiten des RGU-GS-HU-UHM auf künftigen Festveranstaltungen unerlässlich ist.

Abschließend ist festzuhalten, dass das Oktoberfest 2017 aus Sicht des RGU-GS-HU-UHM einen sehr erfreulichen Verlauf ohne relevante Hygienevorkommnisse nahm. Die Maßnahmen zur Erhöhung der Sicherheit auf dem Festgelände und in dessen Umfeld wurden auch in 2017 zu keiner Zeit als störend oder hinderlich wahrgenommen.

Positiv erwähnenswert ist erneut die stets effektive und äußerst kollegiale Zusammenarbeit mit den vielen anderen vor Ort tätigen Dienststellen.