



Benützungsbedingungen für die Markthalle Färberplatz

Das Markthallenreglement¹ vom 25. März 2002 ist zu beachten. Insbesondere wird darauf hingewiesen:

1. Ruhe, Ordnung und Sorgfaltspflicht

Die Veranstalterin oder der Veranstalter trägt die volle Verantwortung für einen geordneten Betrieb. Für Schäden am Gebäude, Einrichtungen sowie Personenschäden haftet die Veranstalterin oder der Veranstalter, auch wenn sie durch Besucherinnen und Besucher verursacht worden sind. Veranstalterinnen und Veranstaltern wird der Abschluss einer Haftpflichtversicherung empfohlen.

2. Benützung; Sorgfaltspflicht

Die baulichen und technischen Einrichtungen sind bestimmungsgemäss und mit Sorgfalt zu benützen; das Einschlagen und Eindrehen von Schrauben in die Wände und Decken ist untersagt

3. Betrieblicher Brandschutz

- Die beiden Ausgänge und der Abgang zur Trafostation sind jederzeit freizuhalten. Sie müssen unbehindert begehbar sein. Die Fluchtwegbreite beträgt mindestens 1.20 m.
- Bei Konzertbestuhlung müssen die Stuhlreihen unter sich gekoppelt sein.
- Die beiden Rolltore müssen während der Benützung jederzeit offen sein.
- Es ist verboten in der Halle ein Feuer zu entfachen oder leicht brennbares Dekorationsmaterial zu verwenden.
- Wärmeentwickelnde Apparate und Installationen haben einen genügenden Abstand von der Sprinkleranlage und gegenüber Holzteilen einzuhalten. Zudem darf die Wärmequelle nicht direkt auf die Sprinkleranlage ausgerichtet werden. Einsätze der Feuerwehr wegen fehlerhaftem Verhalten werden der Veranstalterin oder dem Veranstalter mit min. Fr. 700.00 in Rechnung gestellt.
- Die Veranstalterin oder der Veranstalter hat sich über die vorhandenen Löschposten zu orientieren.

¹ SRS 6.7-3



- Bei Brandausbruch sind die Besucherinnen und Besucher aus der Halle zu weisen und die Feuerwehr, Tel. 118, sowie die Polizei, Tel. 117, zu alarmieren.

4. Wirtschaftsbetrieb / Markt- und Verkaufsveranstaltungen

Für die Führung eines Wirtschaftsbetriebes sowie die Abgabe von Getränken und/oder Speisen ab Verkaufsstand hat sich die Veranstalterin oder der Veranstalter mit der Stadtpolizei in Verbindung zu setzen. Das Gesuchsformular für die Aufnahme der Wirtstätigkeit kann unter heruntergeladen werden

http://www.aarau.ch/documents/Einzelanlaesse_mit_und_ohne_Verlaengerung1507815572180.pdf

5. Musikalische Darbietungen

Bei musikalischen Darbietungen sind die Art. 5 bis 8 der SLV² zu beachten und einzuhalten.

Das entsprechende Meldeformular „Meldung einer Veranstaltung mit Schallemissionen“ kann unter http://www.aarau.ch/documents/Musikveranstaltungen_Einzelanlaesse1507787995028.pdf, einzelner Anlass heruntergeladen werden.

6. Zufahrt / Parkplätze

Die Zufahrt zur Markthalle Färberplatz ist nur vom Schlossplatz her gestattet. Die Wegfahrt kann via Laurententorgasse oder durch die Tore erfolgen. Die Zu- und Wegfahrt über den Zollrain oder direkt vom und zum Graben (Fischlibrunnen) ist mit dieser Bewilligung nicht erlaubt.

Der Güterumschlag im Zusammenhang mit einem Anlass ist mit der Stadtpolizei abzusprechen. Zwischen den Toren und auf dem Färberplatz stehen keine Parkplätze zur Verfügung.

7. Absagen von Veranstaltungen

Müssen Veranstaltungen abgesagt werden, so bitten wir um sofortige schriftliche Mitteilung und nach Möglichkeit um Publikation in der Tagespresse. Erfolgt die Absage früher als 30 Tage vor dem Anlass, wird die Benützungsgebühr erlassen; die Bearbeitungsgebühr bleibt geschuldet.

² Verordnung über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen (Schall- und Laserverordnung, SLV) vom 28. Februar 2007; SR 814.49



8. Sicherheitsvorschriften

8.1 Flüssiggas

Werden Flüssiggas-Geräte eingesetzt, müssen diese im Voraus von einem akkreditierten Kontrolleur jährlich kontrolliert worden sein. Das Gerät muss mit der entsprechenden «Prüf-Vignette» (siehe Beilage 4) versehen sein und die «Kontrollbescheinigung Veranstaltungen» (siehe Beilage 5) mitgeführt werden..

Das Formular «Checkliste Veranstaltungen» muss zwischen dem Einrichten und der Inbetriebnahme des/der Gasgeräts/Gasgeräte ausgefüllt und auf Verlangen den Kontrollorganen vorgezeigt werden können.

Fehlt eines der vorerwähnten Dokumente für den Betrieb von Flüssiggas-Geräten, können die Kontrollorgane die Verwendung untersagen.

Im Bereich von Koch- und Grillgeräten ist ein Handfeuerlöschgerät oder eine Löschdecke (bei Öl) bereit zu stellen. Der Bodenbereich unter den Geräten ist grosszügig abzudecken. Die Abdeckung muss dem Rande entlang auf den Boden geklebt werden (Stolpergefahr).

8.2 Dekorationen

Verwendetes Dekorationsmaterial, egal ob in unmittelbarer oder mittelbarer Nähe eines Verkaufstandes muss aus schwer entflamm- und brennbarem Material bestehen.

9. Täuschung der Bewilligungsbehörde

Wird eine Bewilligung wegen falschen, unvollständigen oder irreführenden Angaben, wegen Vorenthalten der wahren Absichten der Gesuchstellerin oder des Gesuchstellers durch die Bewilligungsbehörde ausgestellt, entfällt diese Bewilligung nach Erkennung des tatsächlichen Grunds durch die Bewilligungsbehörde unverzüglich unter Strafandrohung von Art. 14 VStrR³. Die Bewilligung gilt als widerrufen und die Durchführung des Anlasses ist verboten.

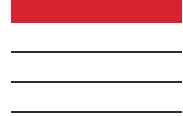
10. Reinigung

Die Markthalle und die WC-Anlage im Durchgang Schultheissenhöfli wird den Benützenden in gereinigtem Zustand übergeben. Nach dem Anlass muss die Halle besenrein und die WC-Anlage in sauberem Zustand abgegeben werden. Die Abnahme erfolgt durch das Stadtbauamt (Werkhof). Nachreinigungen werden separat in Rechnung gestellt.

11. Weitere Auflagen

Die Stadtpolizei kann im Einzelfall weitere Auflagen und Einschränkungen erlassen.

³ Bundesgesetz über das Verwaltungsstrafrecht (VStrR) vom 22. März 1974; SR 313.0



12. Widerhandlungen

Widerhandlungen gegen Bestimmungen von einschlägigen Gesetzen oder Verordnungen werden bei der zuständigen Behörde zur Anzeige gebracht.

13. Beilage 1; Merkblatt «Verkauf von Lebensmitteln im Freien»

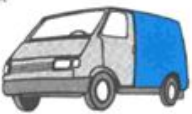
MERKBLATT

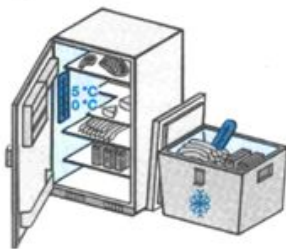
Verkauf von Lebensmitteln im Freien


Nachbestellungen bei:
 Südostschweiz-Presse
 und-Print-AC
 Via-Stampa-25A
 7180-Disentis-Muster-GR
 081-929-53-53


Die 9 Hauptregeln


- 1** Anlieferung der Lebensmittel
 – sauber verpackt
 – leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
 – max. 5° C
 – Kontrollthermometer


- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
 – Trinkwasser
 – Reinigungsmittel
 – Einweghandtüchern


- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
 – Speischutz
 – glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche


- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht


- 7** Abfälle
 – vorschriftsgemäss beseitigen


- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
 – eitrigen Wunden
 – Durchfall
 – Grippe/Fieber


- 9** Selbstkontrolle
 – Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen und -Inspektoren
 Nachdruck 2012

Form 13/13 MB, 12.2012/0025 Text: hmp@slu.ch/ver



14. Beilage 2; Merkblatt «Einzelanlässe»



KANTON AARGAU

**Departement
Gesundheit und Soziales**
Amt für Verbraucherschutz
Lebensmittelkontrolle

Einzelanlässe

Merkblatt 19

Einzelanlässe unterliegen ebenfalls der eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, weshalb das Amt für Verbraucherschutz unangemeldet vor oder während dem Anlass Kontrollen durchführen kann (analog zu den Gewerbebetrieben). Bitte beachten Sie bei Ihrem Anlass folgende Grundregeln:

Allgemeiner Zustand der Produktionsräume / Küche

Generell ist die Küche in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten. Die Garderobe muss von der Küche getrennt sein. Die verschiedenen Zubereitungs- und Ausgabestellen müssen betriebsbereite Handwaschstellen mit Seifen- und Papiertuchspendern aufweisen. Lebensmittel dürfen nicht direkt auf den Boden deponiert werden, sondern sind auf eine Unterlage zu stellen.

Speisen

Für die Herstellung von warmen und kalten Speisen ist eine möglichst direkte Zubereitung empfehlenswert. Es ist darauf zu achten, dass das Speiseangebot den Platzverhältnissen der Küche und den personellen Ressourcen angepasst wird.

Wichtige Punkte für warme Speisen:

- Geflügelfleisch immer genügend durchgaren und ausreichend lange erhitzen.
- Warme Speisen sind bei mindestens 65 °C heiss zu halten.
- Der Abkühlprozess von leicht verderblichen Lebensmitteln (Reis, Teigwaren etc.) ist so zu handhaben, dass der Temperaturbereich zwischen 50 und 10 °C möglichst schnell - maximal in zwei Stunden - durchschritten wird.

Wichtige Punkte für kalte Speisen:

- Für die Herstellung von Tiramisu, Mousse, Cremes, Spaghetti carbonara, Mayonnaise und Tatar möglichst pasteurisierte Eier verwenden.
- Vor dem Portionieren von Salaten und anderen kalten Speisen müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Allenfalls empfiehlt sich der Gebrauch von Einweghandschuhen.

Kühlagerung

Eine intakte Kühlkette schützt vor Verderbnis und möglichen Lebensmittelvergiftungen.

Vorgeschriebene Höchsttemperaturen			
Produkt	Anlieferung	Lagerung	Verkauf
Tiefgekühlte Lebensmittel	- 18 °C Rand kurzfristig: - 15 °C	- 18 °C	- 18 °C
Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild	7 °C	7 °C	5 °C
Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen	4 °C	4 °C	5 °C
Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	4 °C	4 °C	5 °C
Innereien, Blut	3 °C	3 °C	5 °C
Hackfleisch	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse inkl. Krebs- und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert	2 °C	2 °C	2 °C
Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert	2 °C	2 °C	5 °C
Fischereierzeugnisse ohne Krebs- und Weichtiererzeugnisse gegart, geräuchert			5 °C
Froschschenkel	2 °C	2 °C	2 °C
Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte	5 °C	5 °C	5 °C
Zu kühlende Eiprodukte	4 °C	4 °C	4 °C



Die Temperaturvorschriften gelten auch für Einkäufe in Gastroeinkaufs- und/oder Metzgerzentren. Deshalb immer Kühlbox und Eiselemente mitnehmen und Produkte kühlen.

Bei zu kühlenden Lebensmitteln, für welche keine Höchsttemperaturen vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt werden, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet wird. Empfohlen werden folgende Höchsttemperaturen: Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat 12 °C, leicht verderbliche Lebensmittel wie vorgekochte Teigwaren oder Patisseriewaren 5 °C, bereits gekühlte Eier 5 °C.

Persönliche Hygiene

Vor Arbeitsaufnahme in der Küche sowie nach Schmutzarbeiten (Kehrichtbeseitigung, Reinigungsarbeiten etc.) sind die Hände gründlich zu reinigen. Personen mit Durchfall, Grippe oder Fieber dürfen nicht beschäftigt werden. Der Kontakt von Lebensmitteln mit offenen Wunden, Ekzemausschlägen etc. ist zu vermeiden (Handschuhe oder Fingerlinge tragen). Die Arbeitskleidung sowie Abwasch-/Geschirrtücher und Schürzen sind stets sauber zu halten. Im Lebensmittelbereich darf nicht geraucht werden.

Deklaration von Fleisch

Das Herkunftsland von Fleisch muss schriftlich bekannt gegeben werden. Am vorteilhaftesten ist die direkte Bekanntgabe beim jeweiligen Menü auf der Speisekarte.

Getränkekarten

Nach Art. 5 des Kant. Gastgewerbegesetzes (GGG) muss eine Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem günstigeren Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.

Generell sind beim Offenausschank von Fertiggetränken wie kalter Milch, Frucht- oder Gemüsesäften, Mineralwasser, Süssgetränken, Wein, Bier, Aperitifs, Likören und Spirituosen die Mengenangaben vorgeschrieben. Ausgenommen davon sind lediglich mit Wasser angesetzte Getränke (Tee, Kaffee), mit Eis versetzte Getränke, Cocktails mit zwei verschiedenen Getränken oder Mischungen mehrerer Fertiggetränke. Bei Spirituosen muss auf der Getränkekarte der Alkoholgehalt in Volumenprozent sowie die Menge angegeben werden. **Das Mischen von coffeinhaltigen Energy Drinks mit Alkohol ist verboten.** Energy Drinks dürfen mit alkoholischen Getränken **nicht als Mixgetränke** angeboten werden (z.B. „Gummibärli“, „Flying Hirsch“).

Gemäss Art. 42b des Alkoholgesetzes ist es verboten, Spirituosen sowie Mixgetränke, die Spirituosen enthalten, unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen anzubieten, und zwar zum Zwecke, Konsumenten anzulocken (z.B. Happy Hour).

Am **Verkaufspunkt** ist ein gut les- und sichtbares **Plakat** anzubringen, auf welchem darauf hingewiesen wird, dass die **Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten** ist:

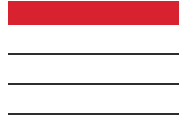
- Alcopops, Spirituosen und Aperitifs dürfen nicht an unter 18-Jährige abgegeben werden.
- Wein, Bier und gegorener Most dürfen nicht an unter 16-Jährige abgegeben werden.

Im Zweifelsfalle muss ein Ausweis über die Altersangabe verlangt werden.

Fleisch bei Tombola- und Lottoveranstaltungen

Packungsaufschriften über Lagerbedingungen, Verbrauchsfristen und Mindesthaltbarkeit bei verpackten Waren sind zu beachten und dürfen nicht entfernt werden.

- **Keiner Kühlhaltevorschrift** unterliegen Dauerfleischwaren wie Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa etc.), ganze Dauerwürste (Salami), verpackte Stücke von geräucherter oder luftgetrockneter Speck, Rollschinkli, Schüfeli etc.
- Einer **Kühlhaltevorschrift von maximal 5 °C** unterliegen Frischfleisch, leicht verderbliche Fleischerzeugnisse (wie Lyoner, Aufschnittwürste, Schüblig) - offen oder vakuumverpackt.



15. Beilage 3; Merkblatt «Checkliste Veranstaltungen»



Checkliste Veranstaltungen	Ja	Nein *
1. Allgemeines		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine deutsche Druckregler an schweizerischen Gasflaschen & keine schweizerischen Druckregler an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden Kontrollbescheinigung "Veranstaltungen" vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instruktion der Mitarbeiter		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Aufstellung der Gasflaschen		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Schläuche		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungs-bedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Garantiedauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber		
Anlass / Ort		
.....		Standnummer
Datum		Unterschrift

*** Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!**

Dieses Formular muss zwischen dem Aufstellen / Einrichten und der Inbetriebnahme des Gasgeräts ausgefüllt und der Kontrollbehörde vorgewiesen werden.

Das Originalformular kann unter www.arbeitskreis-lpg.ch/ heruntergeladen werden.



16. Beilage 4, Muster einer Sicherheits-Vignette

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Arbeitskreis LPG										nächste
	Kommission Flüssiggas										Kontrolle
	Cercle de travail GPL										prochain
	Commission Gaz de pétrole liquéfiés										contrôle
	Circolo di lavoro GPL										prossimo
	Commissione Gas di petrolio liquefatto										controllo
2019	2020	2021	2022	2023	2024						

17. Beilage 5, Muster einer Kontrollbescheinigung

Arbeitskreis LPG
Kommission Flüssiggas

Kontrollbescheinigung Veranstaltungen

Eigentümer

Name: _____ Telefon: _____
 Adresse: _____ Ort: _____

Eine Kontrollbescheinigung und Vignette pro Gasgerät! Auch die Gasversorgung ist pro Gasgerät zu kontrollieren!

		mangelhaft Mängel beobachtet	in Ordnung
Gasversorgung			
<input type="checkbox"/> Flasche(n), inkl. Reserve à _____ kg/□ lt. aus <input type="checkbox"/> Kunststoff <input type="checkbox"/> Stahl <input type="checkbox"/> Alu		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gaszankflaschen Inhalt _____ kg/□ lt. S/N _____ Baujahr _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gaszank Inhalt _____ kg/□ lt. S/N _____ Baujahr _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gassteckdose <input type="checkbox"/> Gasdruck gekennzeichnet mbar _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufstellung der Gasflaschen (Erdlüftung, Halterung)			
<input type="checkbox"/> SN 219505 <input type="checkbox"/> andere geprüfte Kombination		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Druckregler _____ mbar _____ Baujahr _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staudruck _____ mbar Flüssiddruck _____ mbar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rohrleitungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schläuche (Zustand) Ablaufdatum _____ > 1,5 m mit Schlauchbruchsicherung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absperrmaturen (Dichtheit, Beschriftung)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umschaltarmaturen S/N _____ Baujahr _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dichtheitskontrolle bei _____ mbar <input type="checkbox"/> 150 mbar <input type="checkbox"/> _____ mbar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gasgerät			
<input type="checkbox"/> fest installiert <input type="checkbox"/> mobil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kocher <input type="checkbox"/> Backofen <input type="checkbox"/> Kühlschrank <input type="checkbox"/> Heizung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Warmwasserapparat <input type="checkbox"/> Biogrenner <input type="checkbox"/> Gerätebrenner <input type="checkbox"/> Generator		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Kombigeräte <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Serien- / Fabrikations-Nr. _____ Baujahr _____		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flammenbild		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flammenüberwachung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abgasführung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen: _____			
Kontrollleur _____ Nr. _____			
Die Anlage ist mangelhaft und muss repariert werden ¹⁾	Der Mangel wurde behoben bzw. repariert ²⁾	Die Anlage ist in Ordnung	
Stempel, Datum und Unterschrift _____	Stempel, Datum und Unterschrift _____	Stempel, Datum und Unterschrift _____	

¹⁾ Eine weitere Informationsblätter von eingetragter Installierfirma ist nicht erlaubt, eine erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr des Betreibers.
²⁾ Die Reparatur ist durch technisches Personal nach Angaben des Herstellers durchzuführen.
 © 2016 Arbeitskreis LPG

Die Sicherheits-Vignette (Beilage 4) und die Kontrollbescheinigung Veranstaltungen (Beilage 5) werden nach der erfolgreichen Kontrolle des Gasgerätes direkt vom Kontrollleur am Gerät angebracht und ausgehändigt.

Aarau, 5. Oktober 2017
 Leiter Sektion Gewerbe
 Fw Hans Umbricht