

Datum: 25.11.2019

Referat für Gesundheit  
und Umwelt  
Team Immissionsschutz Süd  
RGU-US221

**Oktoberfest 2019  
Beitrag zum Schluss- und Erfahrungsbericht**

1. Betriebsvorschrift § 43  
„Musik in Gaststättenbetrieben“
2. Betriebsvorschrift § 40 - 42  
„Tägliche Reinigung“, „Abwasser“, „Trinkwasserverordnung“

**An das Referat für Arbeit und Wirtschaft, RAW-FB 6, [REDACTED]**

Hiermit übermittelt das Referat für Gesundheit und Umwelt seinen Beitrag für den Schluss- und Erfahrungsbericht über das Oktoberfest 2018.

- 1 **Betriebsvorschrift § 43 „Musik in Gaststättenbetrieben“**  
(Ansprechpartner: RGU-US 221, Herr Scheid, Telefon 233 – 4 77 79)

Gemäß den Betriebsvorschriften für das Oktoberfest führte das Referat für Gesundheit und Umwelt, Sachgebiet RGU-UW 221, am Samstag, 21.09.2019 und Sonntag, 22.09.2019 die Abnahmen der Musikanlagen in den gastronomischen Großbetrieben und am Montag, 23.09.2019 auf der Oidn Wiesn durch.

**1.1 Gastronomische Großbetriebe und Oide Wiesn**

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

Die Überwachungsmessungen wurden am 25.09. und 01.10.2019 **vor** 18.00 Uhr (85 dB(A)) und am 24.09., 26.09 und 01.10.2019 **nach** 18.00 Uhr (90 dB(A)) vorgenommen. Dies entspricht insgesamt 70 Ortsbesichtigungen mit Schallpegelmessungen.

*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, grundsätzlich daran gehalten haben, traditionelle Blasmusik zu spielen.

## 1.2 Gastronomische Mittelbetriebe

Die Überwachungsmessungen wurden am 24.09., 26.09. und 01.10.2019 **nach** 18.00 Uhr (90 dB(A)) vorgenommen. Dies entspricht insgesamt 48 Ortsbesichtigungen mit Schallpegelmessungen. Wie bereits in den Vorjahren hat sich die Regelung bewährt, dass die Festwirte eigenverantwortlich die Lautstärke kontrollieren. Zu keinem Zeitpunkt konnte eine Überschreitung der höchstzulässigen Lautstärken festgestellt werden.

## 1.3 Oide Wiesn

Die Überwachungsmessungen wurden am 25.09. und 01.10.2019 **vor** 18.00 Uhr (85 dB(A)) und am 24.09., 26.09. und 01.10.2019 **nach** 18.00 Uhr (90 dB(A)) vorgenommen. Dies entspricht insgesamt 20 Ortsbesichtigungen mit Schallpegelmessungen.

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“, „Herzkasperzelt“ und dem „Museumszelt“ um gastronomische Mittelbetriebe handelt, erfolgte auch hier eine eigenverantwortliche Überwachung der Lautstärke durch den Festwirt.

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

## 1.4 Zusammenfassung

Aus der Sicht des Lärmschutzes verlief das Oktoberfest 2019 reibungslos ohne nennenswerte Vorkommnisse.

## 2 **Betriebsvorschrift § 40 - 42**

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

(Ansprechpartner: RGU-GS-HU-UHM, Herr Erb, Telefon 233 - 4 78 58)

### 2.1 **Maßnahmen vor Wiesnbeginn 2019**

Analog zu den Vorjahren nahm das Sachgebiet Umwelthygiene/-medizin (RGU-GS-HU-UHM) auch im Jahr 2019 vor Festbeginn

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

vor.

Die Untersuchung der Trinkwasser-Installation im Behördenhof war erfreulicherweise erneut beanstandungsfrei. Die wenigen Beanstandungen bei der Kontrolle der zelteigenen Trinkwasserinstallationen und der Kleinbeschicker wurden ausnahmslos vor Festbeginn beseitigt.

### 2.2 **Begleitung des laufenden Festbetriebes in 2018**

Für die Kontrolltätigkeiten während des Festbetriebes war täglich ein Mitarbeiter des RGU-GS-HU-UHM vor Ort präsent. Zur Beantwortung infektionshygienischer Fragestellungen standen arbeitstägig 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.

### 2.3 **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 2019 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.

## 2.4 Kontrolle der hygienegerechten Trinkgefäßreinigung

Arbeitstäigig wurden durch RGU-GS-HU-UHM optische Kontrollen der zur Trinkgefäßreinigung auf dem Oktoberfest eingesetzten Spülmaschinen vorgenommen. Die Anzahl der vornehmlich auf die Beurteilung von Bedienung, Wartung und Pflege der Spülmaschinen ausgerichteten Überprüfungen belief sich auf insgesamt **612** Einzelkontrollen. Hierbei wurde in **22** Fällen der technische/hygienische Zustand der Spülmaschinen oder die Glasreinigung beanstandet. Dies entspricht einer Beanstandungsquote von **4 %**. Dies darf als Erfolg der stetigen Bemühungen des RGU um eine nachhaltige Optimierung der technischen Standards gewertet werden.

Neben den arbeitstäigigen 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 geleitet. Insgesamt ergab sich derart ein Aufkommen von **213** Proben.

Die sich aus allen mikrobiologischen Befunden für den gesamten Festbetrieb errechnende Gesamtbeanstandungsquote betrug im Jahr 2019 rund **4 %** (insgesamt 8 auffällige Proben). Damit bewegt sich die Krughygiene auch auf dem Oktoberfest 2019 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.

## 2.5 Sonstiges

Für unerwünschte mediale Aufmerksamkeit sorgte ein Video zur missbräuchlichen Nutzung einer Krugspülmaschine in Schänke 4 des Schützen-Festzeltes. In dem im Internet viral verbreiteten Video war zu sehen, wie ein Wiesnbesucher sich unter Duldung/Mithilfe des Personals auf dem Transportband durch eine Spülmaschine tragen ließ, die der Reinigung der Bierkrüge diente.

Der Vorgang an sich löste kein hygienisches Problem aus, da die Krugspülmaschinen konstruktiv darauf ausgelegt sind, mikrobielle Belastungen zu beseitigen. Ungeachtet dessen konnte nicht ausgeschlossen werden, dass beim Transport des Gastes die Einbauten innerhalb der Spülmaschine beschädigt wurden und die dann eingeschränkte Funktionalität eine verminderte Reinigungsleistung zur Folge gehabt hätte. Zudem handelte es sich natürlich um eine missbräuchliche, u. U. den Gast gefährdende Nutzung und groben Unfug. Die Verbreitung des Videos im Internet ließ zudem Nachahmungstaten befürchten.

Aus diesem Grund wurde umgehend ein Gespräch mit dem Festwirt geführt, das betroffene Gerät überprüft, eine Krugspülprobe entnommen und untersucht sowie die Festleitung im RAW und das KVR benachrichtigt. Ebenso wurden alle anderen

Festwirte via Email über den Vorgang informiert und gebeten, ihr Personal entsprechend zu sensibilisieren. Es bestand jedoch zu keiner Zeit eine gesundheitliche Gefährdung anderer Festgäste.

## **2.6 Zusammenfassende Bewertung für das Oktoberfest 2019**

Die Ergebnisse der unterschiedlichen Überprüfungen und Kontrollen durch das RGU-GS-HU-UHM auf dem Oktoberfest 2019 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 2019 aus Sicht des RGU-GS-HU-UHM erneut einen sehr erfreulichen Verlauf ohne relevante Hygienevorkommnisse nahm. Positiv erwähnenswert ist erneut die stets effektive und äußerst kollegiale Zusammenarbeit mit den vielen anderen vor Ort tätigen Dienststellen.

