

Feuerlöscher in Küchen und Backbetrieben	Vorschriftensammlung
<i>Gesetze, Verordnungen, Erlasse, Richtlinien, Empfehlungen, Merkblätter etc.</i>	
<i>Stichwort:</i>	<b>Fettbrandgeeignete Feuerlöscher Bundesgebiet</b>
<i>Räumlicher Geltungsbereich</i>	

## Fettbrandgeeignete Feuerlöscher in Küchen und Backbetrieben

### Zusätzliche Ausstattung mit zur Bekämpfung von Fettbränden geeignete Feuerlöscheinrichtungen

Die bisherige Fassung des berufsgenossenschaftlichen Regelwerks BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“ in Abschnitt 3.2.6.20 wird nach einer Mitteilung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) vom 02.03.2004 künftig geändert. **Wesentliche Änderung ist, dass bei Fritteusen mit einer Fettmenge von 50 bis maximal 100 Liter unter bestimmten Bedingungen von der Installation einer ortsfesten Löschanlage abgesehen werden. Alternativ hierzu ist unter anderem die Vorhaltung von mindestens 3 tragbaren Fettbrandlöschern vorgesehen. Fettbackgeräte sind analog zu behandeln.** Die wesentliche Änderung ist sofort anwendbar.

Nachstehend die BGN-Mitteilung:

#### **Auszug aus der derzeit gültigen BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“:**

#### **3.2.6.20 Fritteusen**

Gefährdung durch 3. Brand und Explosion

Maßnahmen: 3. „ ...

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern müssen zur Bekämpfung von Fettbränden geeignete Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sein, z.B.

- Feuerlöscher mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Fettbränden,
- ab einer Füllmenge von mehr als 50 l eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung mit einem geeigneten Löschmittel.

*Die Eignung des Feuerlöschers zum Löschen von Bränden an Fritteusen muss durch eine Herstellerbescheinigung nachgewiesen sein.*

*Das Löschen von Fettbränden mit Löschdecken kann nach den bisherigen Erfahrungen nicht mehr zugelassen werden, weil dies mit einem unvermeidbaren Verbrennungsrisiko verbunden ist.*

*Bei mehreren Becken errechnet sich die Füllmenge aus der Addition der einzelnen Füllmengen, sofern der Abstand untereinander weniger als 600 mm beträgt.*

*Untersuchungen haben ergeben, dass bei einem Abstand von mehr als 600 mm eine Brandübertragung nicht mehr stattfindet.*

*Die Füllmenge ergibt sich aus der „Nutzfüllmenge“ nach DIN 18856 und der Füllmenge unterhalb der Heizeinrichtung.“*

## **Änderung der BGR 111 :**

Wesentliche Änderungen sind im **Fett**druck hervorgehoben.

### **3.2.6.20 Fritteusen**

Gefährdung durch 3. Brand und Explosion

Maßnahmen: 3. „ ...

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern müssen Feuerlöscheinrichtungen mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden vorhanden sein:

- Füllmenge bis 50 l mind. ein Feuerlöscher.
- Füllmenge von mehr als 50 l eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung.

**Auf eine ortsfeste Feuerlöscheinrichtung kann bei einer Füllmenge bis 100 l verzichtet werden, wenn die nachfolgenden Maßnahmen getroffen sind:**

- (a) Für den Betrieb der Fritteuse muss eine Betriebsanweisung erstellt werden und am Betriebsort jederzeit zugänglich sein.**

**Die Betriebsanweisung muss mind. folgende Inhalte umfassen:**

- **Angaben aus den Betriebsanleitungen der Gerätehersteller, soweit sie für den sicheren Betrieb erforderlich sind.**
- **Maßnahmen und Verhalten der Beschäftigten bei Störungen an der Fritteuse.**
- **Angaben zu den Eigenschaften der verwendeten Frittierfette.**
- **Ablassen und Transport von Frittierfett.**
- **Handhabung der Feuerlöscheinrichtungen.**
- **Maßnahmen und Verhalten der Bedienerpersonen im Brandfall.**

- (b) Alle Bedienpersonen sind vor Arbeitsbeginn auf Grundlage der Betriebsanweisung zu unterweisen und haben die Betriebsanweisung zu beachten.
- (c) In Betrieb befindliche Fritteusen müssen ständig unter Beobachtung bleiben.
- (d) Ab 50 l Füllmenge sind mind. drei Feuerlöscher mit entsprechend nachgewiesener Eignung bereitzustellen.

**Im Einzelfall können zusätzliche, besondere Maßnahmen aufgrund von Brandrisiken bzw. Risikoanalysen erforderlich sein, z. B. ein Brandsicherheitsdienst durch die Feuerwehr.**

*Die Eignung des Feuerlöschers und der ortsfesten Feuerlöscheinrichtung zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden muss durch eine Herstellerbescheinigung nachgewiesen sein.*

*Feuerlöscher nach DIN EN 3 mit einer Löschmittel-Füllmenge von 6 kg bzw. 6 l sind zu bevorzugen.*

*Das Löschen von Öl- und Fettbränden mit Löschdecken kann nach den bisherigen Erfahrungen nicht mehr zugelassen werden, weil dies mit einem unakzeptablen Verbrennungsrisiko für den Benutzer verbunden ist.*

*Bei mehreren Becken errechnet sich die Füllmenge aus der Addition der einzelnen Füllmengen.*

*Auf eine Addition kann verzichtet werden, sofern der Abstand der Becken 600 mm beträgt. Untersuchungen haben ergeben, dass bei einem Abstand von 600 mm keine Brandübertragung mehr stattfindet.*

***Auf eine Addition der einzelnen Füllmengen kann ebenfalls verzichtet werden, sofern sich zwischen den Becken eine mind. 350 mm hohe nicht brennbare Abtrennung befindet.***

*Die Füllmenge ergibt sich aus der „Nutzfüllmenge“ nach DIN 18856 und der Füllmenge unterhalb der Heizeinrichtung.“*

**Die vorstehenden Änderungen wurden in der Sitzung am 14.10.2003 des zuständigen Präventionsausschusses beschlossen und können ab sofort zur Anwendung kommen.**

**Mannheim, im November 2003**

**Präventionsausschuss**

**Fachausschuss: Nahrungs- und Genussmittel (FA NG)**

**Federführung: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten  
Dynamostrasse 7-11, 68165 Mannheim**