

Merkblatt zum Brandschutz bei Friteusen

Beim Betrieb von Friteusen oder Fettbackgeräten kommt es im privaten-, als auch im gewerblichen Bereich, immer wieder durch unsachgemäße Bedienung, Unachtsamkeit, oder technische Defekte, zu Bränden mit schwerwiegenden Personen- und/oder Sachschäden.

Umfangreiche Versuchsreihen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) haben ergeben, dass herkömmliche Löschmethoden (Löschdecken, handelsübliche CO₂- oder Pulverlöcher) in der Regel zur Fettbrand-bekämpfung nicht geeignet sind.

Darüber hinaus besteht beim Einsatz von Wasser- und Schaumlöschern eine zusätzliche Verletzungsgefahr (Fettexplosion) für die handelnden Personen.

Sicherheit bei Öl- und Fettbränden geben Fettbrandlöscher der Brandklasse F

In Betrieben, in denen die Gefahr eines Fettbrandes besteht, müssen, zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern, geeignete Feuerlöscheinrichtungen zur Bekämpfung von Fettbränden vorhanden sein. Die Brandklasse F betrifft Brände von Speiseölen/-fetten (pflanzliche oder tierische Öle und Fette) in Frittier- und Fettbackgeräten und anderen Kücheneinrichtungen. Für Friteusen mit einer Füllmenge von mehr als 50 l (oder für mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte, mit einem Abstand untereinander von weniger als 600 mm, die diese Füllmenge zusammenaddiert erreichen), muss eine ortsfeste Löscheinrichtung mit geeignetem Löschmittel angebracht werden.

Bei Geräten unter 50 l Füllmenge wird durch die BGN ein Feuerlöscher mit nachgewiesener Eignung zum Löschen von Fettbränden gefordert. Angaben über die erforderliche-n Löscheinrichtung und die damit verbundene Anzahl von erforderlichen Handfeuerlöschern wird hier nicht gemacht. Dies obliegt anhand der Gefahreinstufung vor Ort, dem Sachkundigen.

Diese speziellen Fettbrandlöscher erkennt man an der Aufschrift: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden. Diese Aufschrift dürfen nur Geräte tragen, die einen genormten Test bestanden haben.

Bei den in Fettbrandlöschern enthaltenen Löschmitteln wird durch Verseifung die brennende Flüssigkeit gelöscht und eine Sperrschicht über dem Öl oder Fett gebildet, hierdurch wird die Aufnahme von Sauerstoff unterbunden, zugleich kühlt das Löschmittel die brennende Flüssigkeit unter die Selbstzündungstemperatur herunter und verhindert somit ein erneutes Aufflammen des Brandes.

Beachten Sie deshalb dringend folgenden Hinweis:

Löschen Sie niemals Fettbrände in Friteusen, Töpfen, Pfannen oder ähnlichen Gefäßen mit Wasser! – Es besteht akute Lebensgefahr.

Wenn es dennoch zu einem solchen Brand kommen sollte, ist Folgendes zu beachten:

Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Auch nach einigen Minuten kann sich das Fett noch einmal entzünden. Decken Sie das Gefäß möglichst mit einem passenden Deckel ab. So unterbinden Sie die Luftzufuhr. Nutzen Sie – wenn vorhanden – Feuerlöscher, die für die „Brandklasse F“ geeignet sind. Schalten Sie außerdem die Energiezufuhr des Gerätes ab.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei allen Empfehlungen nur um Tipps handelt, aus denen keinerlei Haftungsansprüche abgeleitet werden können.