



„Sicherheit in Gastronomiebetrieben“

Um Sie als Gastronom vor unnötigen Kosten und Schwierigkeiten zu bewahren, erhalten Sie nachfolgend einige wichtige Informationen über **Gasanlagen** und lüftungstechnische Einrichtungen (in der Küche), sowie über den vorschriftsmäßigen **Umgang mit heißen Fetten und Ölen**.

Gasanlagen und lüftungstechnische Einrichtungen:

Die EG-Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen, die seit dem 01. Januar 1996 verbindlich anzuwenden ist, stellt grundlegende Sicherheitsanforderungen an Geräte und deren Ausrüstungsteile. Ein neues Gerät muss beim Kauf mit der CE - Kennzeichnung versehen sein.

Die Installation der Gaseinrichtungen in der Küche ist entsprechend dem DVGW-Arbeitsblatt G 634 „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ auszuführen.

Bei Verwendung von Flüssiggas ist zusätzlich die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV D 34 „Verwendung von Flüssiggas“ zu beachten.

Gasanlagen (Betrieb mit Gasen der öffentlichen Gasversorgung oder Flüssiggas) sind regelmäßig durch eine befähigte Person (Sachkundiger) zu prüfen.

Wird zur Gasversorgung ein Druckbehälter (Flüssiggastank) eingesetzt, ist dieser wiederkehrend von einem Sachverständigen bzw. einer befähigten Person (Sachkundiger) zu prüfen.

Das Prüfbuch bzw. die Prüfbescheinigungen für den Druckbehälter ist / sind am Betriebsort aufzubewahren.

Erfolgt die Gasversorgung aus Druckgasbehältern (Flüssiggasflaschen), ist sicherzustellen, dass diese gegen den „Zugriff Unbefugter“ gesichert sind.

Die Druckgasbehälter sind in einem vorschriftsmäßigen, abschließbaren und aus nicht brennbarem Material bestehenden Flaschenschrank zu lagern.

Der Schrank zur Lagerung der Druckgasbehälter ist mit dem Warnhinweis „Rauchen, Feuer und offenes Licht verboten“ zu kennzeichnen.

Er muss je eine Lüftungsöffnung im Boden- und Deckenbereich von 1/100 der Grundfläche, mindestens jedoch 100 cm², haben.

Verwenden Sie beim Anschluss Ihrer Flüssiggasverbrauchsgeräte nur die für den Verwendungszweck vorgeschriebenen Druckregler (z. B. Einsatz im Freien oder in Räumen).

Die Raumlufttechnische Anlage (RLT – Anlage) in der Küche ist entsprechend der „VDI – Richtlinie 2052“ auszuführen.

Vor der Inbetriebnahme ist sie einer Abnahmeprüfung zu unterziehen und danach regelmäßig durch eine befähigte Person (Sachkundiger) zu prüfen.

Heiße Öle und Fette:

Fritteusen und Fettbackgeräte dürfen nicht neben der Wasserzapfstelle oder neben Geräten, die Wasser beinhalten (z. B. Bainmarie) aufgestellt werden.

Hinweis:

Die Fritteuse ist so aufzustellen, dass der Abstand zwischen Geräten, die Wasser beinhalten, und der Fritteuse mind. 900 mm beträgt. Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, ist eine Spritzschutteinrichtung (z. B. Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm anzubringen.

Fritteusen sind standsicher und unter der Dunstabzugshaube aufzustellen.

Werden Fritteusen/Fettbackgeräte verwendet, sind diese regelmäßig wiederkehrend durch eine befähigte Person (Sachkundiger) auf ihren ordnungsgemäßen Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und des Temperaturbegrenzers, zu prüfen.

Zum Ablassen und Transport von Fett / Öl ist ein geeigneter Behälter bereitzustellen.

Hinweis:

Geeignete Behälter müssen z. B. mit Tragegriffen ausgerüstet sein, aus temperatur- und formbeständigem Material bestehen und mit Einrichtungen gegen Überschwappen (dichtschließender Deckel) ausgerüstet sein.

Frittierfett, das bei Raumtemperatur fest ist, muss so in die Fritteuse eingebracht werden, dass keine Brandgefahr besteht.

Hinweis:

Dies kann erreicht werden, z. B. durch externes Vorschmelzen oder Verwendung einer Fritteuse mit Schmelzeinrichtung.

Gegenstände, die beim Hineinfallen in heißes Fett / Öl zu einer besonderen Gefährdung führen können, müssen von der Fritteuse ferngehalten werden.

Verwenden Sie zum Frittieren nur dafür zugelassene Geräte.

Brandschutz:

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern muss zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis 50 l Füllmenge ein geeigneter Feuerlöscher nach DIN EN 3 (Brandklasse F) für Brände von Speiseöl und Speisefetten vorhanden sein.

Für Frittierereinrichtungen mit mehr als 50 l Füllmenge muss eine geeignete selbsttätig wirkende, ortsfeste Feuerlöscheinrichtung / Feuerlöschanlage vorhanden sein.

Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen sind regelmäßig durch eine befähigte Person (Sachkundiger) zu prüfen. Das Ergebnis der Prüfung ist in ein Prüfbuch einzutragen.

Erste Hilfe:

Im Betrieb müssen die zur Ersten Hilfe erforderlichen Mittel (Verbandkasten) bereitgestellt werden. Sie müssen im Bedarfsfall leicht zugänglich und gegen Verunreinigung geschützt sein.

Arbeitssicherheitsorganisation:

Maschinen, Geräte und sonstige technische Arbeitsmittel (*Fritteuse, Wok, Herd etc.*) dürfen nach § 15 Arbeitsschutzgesetz nur bestimmungsgemäß und unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung und gegebenenfalls ergänzender Betriebsanweisungen verwendet werden.

Zur Vermeidung von Unfall- und Gesundheitsgefahren im Betrieb sind Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache zu erstellen.

Sie müssen auch die hierfür erforderlichen Angaben der Betriebsanleitung des Herstellers, Einführers oder Lieferanten technischer Erzeugnisse enthalten.

Die Betriebsanweisungen bilden die Grundlage für die innerbetriebliche Unterweisung.

Die Arbeitnehmer sind über die bei ihren Tätigkeiten auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu deren Abwendung vor der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen, mindestens jedoch einmal jährlich, zu unterweisen.

Die erforderlichen aktuellen Prüfbescheinigungen sind am Betriebsort aufzubewahren.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der:

Regierung von Oberpfalz
- **Gewerbeaufsichtsamt** -

Dienstgebäude
Bertoldstr. 2
93047 Regensburg
Tel.: 0941 / 5025-0
Fax: 0941 / 5025-114