

Landratsamt Rottal–Inn

Informationsblatt zur Sicherheit in Gastronomiebetrieben

Eine Information Ihres zuständigen Gewerbeaufsichtsamtes

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.

Beim Inverkehrbringen eines Gerätes muß es mit der CE-Kennzeichnung versehen sein.

Die Installation von 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 einen Sachkundigen zu prüfen.

Die raumlufttechnische Anlage (RTL-Anlage) in der Küche ist entsprechend der VDI-Richtlinie 2052 auszuführen. Vor der Inbetriebnahme ist sie einer Abnahmeprüfung zu unterziehen und danach regelmäßig durch einen Sachkundigen zu prüfen.

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

Das Prüfbuch und 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 Quadratzentimeter haben.

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

# Heiße Öle und Fette

Friteusen und Fettgeräte dürfen nicht neben der Wasserzapfstelle oder neben Geräten, die Wasser beinhalten (z.B. Bainmarie)gestellt werden.

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

Friteusen sind standsicher und unter der Dunstabzugshaube aufzustellen. Werden Friteusen / Fettbackgeräte verwendet, sind diese regelmäßig wiederkehrend durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und Temperaturbegrenzers zu prüfen. Zum Ablassen und Transport von Fett/Ölen 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.

Fritierfett, das bei Raumtemperatur fest ist, muss so in die Friteuse eingebracht werden, dass keine Brandgefahr besteht. Dies kann erreicht werden, z.B. durch externes Vorschmelzen oder Verwendung einer Friteuse mit Schmelzeinrichtung.

Gegenstände, die beim Hineinfallen in heißes Fett / Öl zu einer besonderen Gefährdung führen können, müssen von der Friteuse ferngehalten werden. Verwenden Sie zum Fritieren nur dafür zugelassene Geräte.

**Brandschutz:**

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern muss zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen bis 50 l Füllmenge ein geeigneter Feuerlöscher (nach DIN 14406-5) für Brände von Speiseöl und Speisefetten vorhanden sein.

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

Ortsfeste Feuerlöscheinrichtungen sind regelmäßig durch einen Sachkundigen 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.

# Arbeitsschutzgesetz

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

Die Betriebsanweisungen bilden die Grundlage für die innerbetriebliche Unterweisung

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

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.

**Prüfnachweise:**

Die erforderlichen aktuellen Prüfbescheinigungen (Sachkundigenprüfungen) sind am Betriebsort aufzubewahren.

**Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Gewerbeaufsichtsamt:**

**GAA Landshut, Gestütsstraße 10, 84028 Landshut, Tel.: 0871 808 - 01, Fax: 0871 808 - 1799**

**E-Mail: poststelle@reg-nb.bayern.de Internet: www.gewerbeaufsicht.bayern.de**