

Leitlinien zur Schadenverhütung
der deutschen Versicherer

Sicherheitsvorschriften für Betriebe der Gastronomie



Die vorliegende Publikation ist unverbindlich. Die Versicherer können im Einzelfall auch andere Sicherheitsvorkehrungen oder Installations- oder Wartungsunternehmen zu nach eigenem Ermessen festgelegten Konditionen akzeptieren, die diesen technischen Spezifikationen oder Richtlinien nicht entsprechen.

Leitlinien zur Schadenverhütung
der deutschen Versicherer

Sicherheitsvorschriften für Betriebe der Gastronomie

Inhalt

1	Vorbemerkung	4
2	Geltungsbereich	4
3	Brandschutzmaßnahmen	4
3.1	Baulicher Brandschutz	4
3.2	Anlagentechnischer Brandschutz	6
3.3	Organisatorischer Brandschutz.....	7
3.4	Schutz vor Einbruchdiebstahl und Brandstiftung	9
3.5	Alarm- und Löschorganisation	10
4	Vorschriften und Regelwerke	10

1 Vorbemerkung

Neben den gesetzlichen und behördlichen Vorschriften sollten die nachfolgenden Sicherheitsempfehlungen beachtet werden. Diese können im Versicherungsvertrag vereinbart werden.

Die vorliegenden Empfehlungen wurden in Zusammenarbeit mit der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) aufgestellt.

2 Geltungsbereich

Der Versicherungsnehmer ist aufgefordert, allen Betriebsangehörigen und ggf. einem Pächter oder Mieter diese Empfehlungen bekannt zu geben und deren Einhaltung zu verlangen.

Diese Empfehlungen gelten für alle Betriebe und Bereiche in der Gastronomie, z. B.

- Restaurants,
- Schankwirtschaften,
- Kantinen,
- Cafes, Cafeterias, auch in betriebsartfremden Gebäuden wie z. B. Museen, Verkaufsstätten, Versammlungsstätten und ähnliche Gebäude,
- Automatengaststätten,
- Bars oder barähnliche Betrieben,
- Diskotheken,
- Spielhallen sowie
- Gaststättenbetriebe mit musikalischen oder sonstigen Darbietungen wie Filmvorführungen, Varieté, Tanzveranstaltungen usw.

3 Brandschutzmaßnahmen

Nachfolgend werden Hinweise aus den Bereichen des baulichen, anlagentechnischen und organisatorischen Brandschutzes aufgelistet, die entsprechend den besonderen Betriebsgefahren ein ganzheitliches Schutzkonzept für Gaststättenbetriebe ergeben.

Die Schutzziele im Brandschutz sind sowohl gesetzlich, zum Beispiel im Bauordnungsrecht über die Landesbauordnungen, als auch privatrechtlich in den Sicherheitsvorschriften und weiteren Publikationen der Feuerversicherer beschrieben.

Die gesetzlichen Regelungen zielen dabei vor allem auf das Vorbeugen der Entstehung und der Ausbreitung eines Brandes ab. Ebenso stehen die Rettung von Menschen und Tieren sowie die Sicherstellung von wirksamen Löscharbeiten durch die Feuerwehr im Vordergrund. Ergänzend dazu können Versicherer zusätzliche Maßnahmen for-

dern und vertraglich vereinbaren. Diese sollen besondere Brandgefahren und -gefährdungen, wie sie zum Beispiel bei der Nutzung von Friteusen entstehen können, Schäden an Gebäuden und Einrichtungen sowie einen Ertragsausfall als Folge einer Betriebsunterbrechung wirksam begrenzen.

3.1 Baulicher Brandschutz

Vorbeugende bauliche Brandschutzmaßnahmen sollen u. a. die Ausbreitung von Feuer und Rauch verhindern bzw. begrenzen. In Abhängigkeit von der Gebäudeklasse und der Anordnung des Betriebs im Objekt müssen tragende und raumabschließende Bauteile wie z. B. Wände und Decken ausreichend lang Widerstand gegen die Ausbreitung von Feuer und Rauch bieten. Dies gilt insbesondere für Trennwände zwischen Nutzungseinheiten (Gaststättenräume von Wirtschafts- und Beherbergungsräumen) und feuergefährdeten oder feuergefährlichen Räumen, wie z. B. Müllsammel-, Technik- oder Lagerräume.

Rauch- und Feuerschutztüren in Brand- und Trennwänden müssen selbstschließend sein und sind stets geschlossen zu halten (Siehe auch Abs. 3.3.4).

Durchbrüche, zum Beispiel für Rohre, Kabel oder Lüftungskanäle müssen mit feuerwiderstandsfähigen Abschottungen verschlossen werden.

Flucht- und Rettungswege sind zu kennzeichnen. Die Fluchttüren müssen in Fluchtrichtung öffnen und von innen leicht zu bedienen sein. Darüber hinaus dürfen Fluchtwege nicht durch Einbauten eingengt werden. Sie sind von Brandlasten durch Lagergüter oder technische Geräte frei zu halten und müssen bei Dunkelheit während der Betriebszeit beleuchtet sein.

Hinweis:

- *Technische Regel für Arbeitsstätten: ASR A2.3: Fluchtwege und Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan*

3.1.1 Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik zu installieren, zu betreiben und Instand zu halten. Nicht nur neue, auch bestehende Anlagen müssen nach Änderungen vor ihrer Inbetriebnahme geprüft werden. Ortsfeste elektrische Anlagen und Betriebsmittel müssen regelmäßig in geeigneten Zeitabständen, nach der BGV A3 mindestens alle vier Jahre, von einer Elektrofachkraft überprüft werden. Mängel sind unverzüglich durch eine Elektrofachkraft be-

seitigen zu lassen. Der entsprechende Prüfbericht muss der Auftrag erteilenden Person überlassen werden. Auf Verlangen ist er dem Versicherer einzureichen. Für ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel, Anschlussleitungen mit Steckern sowie Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit ihren Steckvorrichtungen gilt nach den berufsgenossenschaftlichen Richtlinien eine Prüffrist von in der Regel sechs Monaten.

Hinweis:

- *BGV A3, Unfallverhütungsvorschrift Elektrische Anlagen und Betriebsmittel*

Elektrische Betriebsmittel müssen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen und für gewerbliche Nutzung geeignet sein. Es dürfen nur normgerechte und für die Anwendung geeignete elektrische Betriebsmittel verwendet werden, wie z. B. Kaffeemaschinen für gewerbliche Nutzung.

Tragen Betriebsmittel das GS-Zeichen oder Prüfzeichen unabhängiger Prüf- oder Zertifizierungsstellen wie VDE oder TÜV, kann davon ausgegangen werden, dass Anforderungen einschlägiger Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Sie dürfen nur nach den Betriebs- und Bedienungsanweisungen der Hersteller betrieben werden.

Hinweis:

- *BGV A3, Unfallverhütungsvorschrift Elektrische Anlagen und Betriebsmittel*
- *DIN VDE 0105 – 100, Betrieb von elektrischen Anlagen, Allgemeine Feststellungen*

3.1.2 Lüftungsanlagen für den Küchenbetrieb

müssen einschließlich ihrer Abzugsleitungen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Ausgenommen hiervon sind Anlagen in Kaltküchen. Vom Austritt aus der Küche an müssen die Abluftleitungen feuerbeständig ausgeführt werden. Alternativ ist eine Absperrvorrichtung, für die ein entsprechender bauaufsichtlicher Verwendungsnachweis vorliegt, zulässig.

Hinweis:

- *Bauregelliste A, Teil 1, Anlage 0 (www.dibt.de)*

Ventilatoren müssen so ausgeführt werden und eingebaut sein, dass diese zu Zwecken der Reinigung und Wartung leicht zugänglich sind und abgeschaltet werden können. Durch die Wandungen der Abluftleitungen darf weder Fett noch Kondensat austreten.

Lüftungsanlagen sind mit nichtbrennbaren Filtern auszustatten, um die Gefahren der Brandentstehung infolge Funkenbildung zu minimieren. Sie sind einschließlich der Aerosolabscheider zudem regelmäßig zu reinigen. In die Reinigung müssen auch der Fettauslass, die Ventilatorflügel und das Ventilatorgehäuse einbezogen werden. Tücher oder Papier dürfen nicht zum Aufsaugen des Fettes in die Rinnen der Abzugshauben gestopft werden. Küchenabluftanlagen müssen mit wirksamen Aerosolabscheidern ausgerüstet sein. Diese sollen einen Flammendurchschlag in nachfolgende Anlagenteile verhindern. Gestrick- und Streckmetallfilter sind hinsichtlich ihrer Reinigungsleistung und aus brandschutztechnischen Gründen nicht geeignet.

Hinweis:

- *Muster-Lüftungsanlagen-Richtlinie (M-LüAR)*
- *BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben*
- *DIN 18869-5 Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – Teil 5: Abscheider, Anforderungen und Prüfung*
- *VDI 2052 Raumlufttechnische Anlagen für Küchen*

3.1.3 Lüftungsanlagen für die Belüftung der Gasträume

und andere Aufenthaltsräume, insbesondere in Untergeschossen müssen vorhanden sein, wenn eine ausreichende Erneuerung der Raumluft durch Fensterlüftung nicht möglich oder wegen des Lärmschutzes unerwünscht ist.

3.1.4. Ausstattungen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material bestehen.

Hinweis:

- *Leitfaden für den Brandschutz im Betrieb (VdS 2000) – Anhang D*

Dekorationen müssen aus mindestens schwerentflammbarem Material bestehen. In notwendigen Fluren und notwendigen Treppenträumen müssen sie aus nichtbrennbarem Material bestehen.

Dekorationen müssen unmittelbar an Wänden, Decken oder Ausstattungen angebracht werden. Frei im Raum hängende Dekorationen sind zulässig, wenn sie einen Abstand von mindestens 2,50 m zum Fußboden haben.

Brennbares Material muss von Zündquellen, z. B. Heizstrahlern oder Leuchten einen ausreichenden Abstand haben, damit dieses nicht entzündet wird.

Hinweis:

- *Muster-Versammlungsstättenverordnung (MVStättVO)*

Dämmstoffe im Innern des Gebäudes müssen aus nichtbrennbaren Baustoffen bestehen.

Hinweis:

- *Leitfaden für den Brandschutz im Betrieb (VdS 2000) – Anhang D*

3.2 Anlagentechnischer Brandschutz

Der bauliche und der organisatorische Brandschutz nehmen in Betrieben des Gaststättengewerbes einen hohen Stellenwert ein. Ergänzend dazu schaffen anlagentechnische Maßnahmen zusätzliche Sicherheit für Gäste und Betriebsangehörige. Sie können für den Erhalt von Sachwerten sorgen und damit die Existenz des Betriebs sicherstellen.

3.2.1. Brandmeldeanlagen

Je früher ein Brand entdeckt und gemeldet wird, desto wirkungsvoller kann er bekämpft werden. Erfahrungsgemäß wird auch das Schadenausmaß geringer.

Brände können entweder automatisch über Brandmeldeanlagen, den Branderkennungsteil von Feuerlöschanlagen oder durch das anwesende Personal oder Gäste entdeckt werden. Eine schnelle und bewährte Methode der Brandmeldung bieten automatische Brandmeldeanlagen.

Sie bestehen aus:

- automatischen Meldern,
- Handfeuermeldern,
- der Brandmeldezentrale und
- einer Übertragungseinrichtung.

Automatische Brandmeldeanlagen können beispielsweise in Hotels, Verkaufsstätten oder größeren Versammlungsstätten ein wichtiger Bestandteil der Brandfrüherkennung sein. Deren Ausschank- und Restaurationsbereiche sollten hierin einbezogen werden.

Zahlreiche und möglicherweise versteckte Zündquellen, wie z. B. Tabakreste, elektrische Geräte oder Dekorationen mit offenen Flammen, die erst nach Stunden einen Brand verursachen können, machen Gastronomiebetriebe besonders geeignet für eine Brandfrüherkennung.

Hinweis:

- *DIN 14675 Brandmeldeanlagen – Aufbau und Betrieb*
- *DIN VDE 0833 Gefahrenmeldeanlagen für Brand, Einbruch und Überfall*

- *VdS 2095 Brandmeldeanlagen, Planung und Einbau*

3.2.2. Feuerlöschanlagen

Selbsttätige ortsfeste Feuerlöschanlagen, beispielsweise Sprinkleranlagen, können Brände bei ihrer Entstehung erkennen, melden und bekämpfen.

Sie sind insbesondere erforderlich, wenn eine rasche Brandausbreitung zu erwarten ist, z. B. auf Grund hoher Brandbelastung oder wenn ein rascher und wirksamer Löschangriff durch die Feuerwehrricht nicht sichergestellt werden kann.

Bei Siedefettbatterien mit einem Gesamtvolumen über 50 l Fett ist eine geeignete automatische, ortsfeste Feuerlöschanlage vorzusehen, z. B.

- CO₂-Löschanlage,
- Hochdruck-Wasserebelanlage,
- Speziallöschsysteme, z. B. Ansul R102, KS 2000.

Feuerlöschanlagen mit anderen Löschmitteln können eingesetzt werden, wenn ihre Wirksamkeit nachgewiesen worden ist.

Die Art des verwendeten Löschmittels hängt von der Brandklasse ab.



Abb. 1 Beispiel einer Kleinlöschanlage über einer Frittiereinrichtung

Außerdem können Sprinkleranlagen ein wichtiger Bestandteil eines Brandschutzkonzepts sein, wenn ein erhöhtes Risiko für Leben und Gesundheit der Besucher und Gäste, insbesondere in größeren Räumlichkeiten, bspw. Hotels, Hochhäusern, Verkaufsstätten oder Versammlungsstätten, vorhanden ist.

Hinweis:

- *BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben*
- *DIN EN 12845 Ortsfeste Brandbekämpfungsanlagen*
- *DIN 14497 Kleinlöschanlagen*

- *DIN 18869-6 Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen, Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen*
- *VdS CEA 4001 Sprinkleranlagen, Planung und Einbau*

sichtigen, die mit der Benutzung des Arbeitsmittels selbst verbunden sind und die am Arbeitsplatz durch Wechselwirkungen hervorgerufen werden.

Als konkretes Instrument für die Umsetzung im Betrieb dient die Gefährdungsbeurteilung.

3.3 Organisatorischer Brandschutz

Die Gefahr der Brandentstehung zu minimieren, Folgeschäden und Betriebsunterbrechungen möglichst zu vermeiden, sind auch Ziele des organisatorischen Brandschutzes. Allerdings können sie nur wirksam werden, wenn sie von den Verantwortlichen gelebt und auf die Umsetzung der Maßnahmen geachtet wird.

3.3.2 Gefährdungsbeurteilung bedeutet Qualitätssicherung mit System. Die Beurteilung ist gesetzlich vorgeschrieben. Damit können die vorhandenen Gefahren und Risiken identifiziert und eine fundierte Basis für die gezielte Ableitung von Schutzmaßnahmen geschaffen werden. Gleichzeitig stellt sie ein ideales Instrument dar, mit dem Betriebsabläufe systematisch verbessert werden können. Alle betrieblichen Arbeitsabläufe und Tätigkeiten werden betrachtet, damit ein Betrieb sicher, fehler- und störungsfrei arbeiten kann. Hilfsmittel zur Erstellung der Gefährdungsbeurteilung können z. B. bei der Berufsgenossenschaft angefordert werden.

3.3.1 Die Betriebssicherheitsverordnung regelt unter anderem die Bereitstellung von Arbeitsmitteln durch den Arbeitgeber sowie die Benutzung von Arbeitsmitteln durch Beschäftigte bei der Arbeit. Unter Arbeitsmitteln werden Werkzeuge, Geräte, Maschinen oder Anlagen verstanden, wobei sich Anlagen aus mehreren Funktionseinheiten zusammensetzen.

Hinweis:

- *Arbeitsschutzgesetz*
- *Betriebssicherheitsverordnung*

Der Arbeitgeber hat demnach die notwendigen Maßnahmen für die sichere Bereitstellung und Benutzung der Arbeitsmittel zu ermitteln. Dabei muss er insbesondere die Gefährdungen berücksichtigen, die mit der Benutzung des Arbeitsmittels selbst verbunden sind und die am Arbeitsplatz durch Wechselwirkungen hervorgerufen werden.

3.3.3. Feuerlöscher sind eine wirksame Hilfe zur Bekämpfung eines Entstehungsbrands. Je nach Einsatzgebiet müssen für unterschiedliche Brandklassen geeignete Löschmittel zur Verfügung gestellt werden.

Nachfolgende Tabelle gibt Auskunft darüber, welche Arten von Feuerlöschern für welche Brandklassen geeignet sind

Arten von Feuerlöschern	 A feste, glutbildende Stoffe	 B flüssige oder flüchtig werdende Stoffe	 C gasförmige Stoffe, auch unter Druck	 D Brennbare Metalle	 F Speisefette und -öle in Frittier- und Fettbackgeräten (Fettbrand)
	z. B. Holz, Papier, Kunststoffe, Kohle, Textilien, Autoreifen, Stroh	z. B. Lacke, Farben, Alkohole, Benzine, Wachse, Teer, viele Kunststoffe	z. B. Methan, Acetylen, Erdgas, Propan, Wasserstoff	z. B. Aluminium, Natrium, Kalium, Magnesium	Speisefette und -öle in Frittier- und Fettbackgeräten (Fettbrand)
Pulverlöscher mit ABC-Löschpulver	✓	✓	✓	-	-
Pulverlöscher mit BC-Pulver	-	✓	✓	-	-
Pulverlöscher mit Metallbrandpulver	-	-	-	✓	-
Kohlendioxidlöscher *)	-	✓	-	-	-
Wasserlöscher (auch mit Zusätzen, z. B. Netzmittel, Frostschutzmittel oder Korrosionsschutzmittel)	✓	-	-	-	-
Wasserlöscher mit Zusätzen, die in Verbindung mit Wasser auch Brände der Brandklasse B löschen	✓	✓	-	-	-
Schaumlöscher	✓	✓	-	-	-
Fettbrandlöscher (Speziallöschmittel)	(✓)	(✓)	-	-	✓

✓ = geeignet - = nicht geeignet *) Beim Einsatz in kleinen, engen Räumen besteht Erstickungsgefahr.
(✓) Mögliche Brandklassen-Kombinationen mit der Brandklasse F nach geprüfter Eignung und Zulassung.

Tabelle 1 Brandklassen (Quelle: bvfa)

stellt werden. Feuerlöscher müssen für den jeweiligen Anwendungsbereich zugelassen, in ausreichender Anzahl und an gut sichtbaren und im Brandfall leicht zugänglichen Stellen angebracht sein.

Hinweis:

- *Technische Regeln für Arbeitsstätten: ASR A2.2 Maßnahmen gegen Brände*
http://brandschutz.portal.bgn.de/10080/30248?wc_lkm=8230

Löschdecken sind, unabhängig vom Material, in Betrieben, bei denen die Gefahr eines Fettbrands besteht, nicht geeignet. Sie sind für die hohen Temperaturen, die beim Verbrennen von Fett und Öl entstehen, nicht ausgelegt. Auch die üblichen CO₂- und Pulverlöscher sind dem hohen Hitze Potenzial des Fettbrands nicht gewachsen. Daher müssen in Küchen und Backbetrieben mit Frittier- und Fettbackeinrichtungen (inkl. Arbeitsmittel, in denen Speiseöl oder Speisefett erhitzt wird) speziell für diese Anwendung entwickelte Feuerlöscher, sog. Fettbrandlöscher (Brandklasse F), eingesetzt werden. Die Löscher tragen die Aufschrift: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“.

3.3.4. Rauchschutz- und Feuerschutztüren dürfen nicht blockiert werden, z. B. durch Verkeilen oder Festbinden. Müssen solche Türen während der Betriebszeit offen gehalten werden, dürfen hierfür nur bauaufsichtlich zugelassene Feststellanlagen benutzt werden, die im Brandfall selbsttätig auslösen. Diese Türen müssen gekennzeichnet und in der betriebsfreien Zeit geschlossen werden.



Abb. 2 Hinweisschild für Brandschutztür

3.3.5 Flüssiggasanlagen und -geräte müssen den hierfür geltenden „Technischen Regeln Druckgase“ (TRG) entsprechen. Sie müssen von einer Fachkraft errichtet sein und dürfen nur nach die-

sen Richtlinien benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Erdgas) die „Technischen Regeln für Gasinstallationen (DVGW-TRGI). Herstellerhinweise insbesondere zu Handhabung und einzuhaltenden Mindestabständen sind zu beachten.

Hinweis:

- *TRG 280 Technische Regeln Druckgase, Allgemeine Anforderungen an Druckbehälter, Betreiben von Druckgasbehältern*
- *BGV D34 Unfallverhütungsvorschrift Verwendung von Flüssiggas*

3.3.6 Beim Umgang mit Zündmitteln, hierzu gehören auch sogenannte Disco-Laser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets Vorsicht geboten.

3.3.7 Für Nebenräume, Dachböden, Keller, Abstell- und Lagerräume, die ausschließlich zur Lagerung genutzt werden, besteht eine erhöhte Brandentstehungs- und Brandausbreitungsgefahr.

- Räume dieser Art müssen beim Verlassen immer abgeschlossen werden. Unbefugte dürfen diese Räume nicht betreten.
- Alte Möbel o. ä. niemals bis unter die Decke stapeln. Eine unbeachtete, eingeschaltete Leuchte kann durch Wärmestrahlung einen Brand verursachen. Daher muss sichergestellt sein, dass Beleuchtungen beim Verlassen der Räume ausgeschaltet werden.
- Brennbares Material wie Papier, Pappe, Holz, Kunststoffe, Verpackungen, die nicht mehr benötigt werden, müssen regelmäßig entsorgt bzw. in gesicherten Räumen gelagert werden.

Brennbares Lagermaterial in größeren Mengen, z. B. Toiletten-/Einwegpapier oder Handtücher, sollten nicht über den Tagesbedarf hinaus am Bestimmungsort gelagert, sondern in Abstell- oder Lagerräumen aufbewahrt werden. Diese Räume sind vor Unbefugten zu verschließen und entsprechend zu kennzeichnen.

3.3.8 Reinigen und Abfallbeseitigung müssen konsequent umgesetzt werden. Zum Reinigen verwendete Textilien (Lappen, Handtücher, Wischmops u. ä.) und sonstige brennbare Abfälle, die zur Selbstentzündung neigen, dürfen nur in nichtbrennbaren Behältern mit selbstschließenden Deckel oder selbstverlöschenden Behältern aufbewahrt werden. Wenn diese Textilien einer Wäschebehandlung zugeführt werden, müssen sie in einem darauf abgestimmten Waschprogramm gewaschen und getrocknet werden. Das Abkühlprogramm des Trockners darf nicht verkürzt oder unterbrochen werden.

Glutfeste **Aschenbecher** sind in ausreichender Zahl aufzustellen. Sie sind nur in separat aufgestellten, doppelwandigen Metallbehältern mit selbstschließendem Metalldeckel zu entleeren.



Abb. 3 Beispiel eines selbstverlöschenden Abfallbehälters

3.3.9 Nach Betriebsschluss müssen alle brennbaren Abfälle und Abfallbehälter aus den Betriebsräumen entfernt werden. Sie sind im Freien mit einem Abstand von mind. 5 Metern von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen zu lagern.

3.3.10 Heiz-, Koch- und Wärmegeräte sowie Dekorationsmittel mit offener Flamme, z. B. Fondue, Wärmepilze, Ethanolöfen usw. dürfen nur nach den jeweiligen Bedienungsanleitungen benutzt werden. Nach Gebrauch oder nach Betriebsschluss müssen sie außer Betrieb gesetzt werden, um eine Brandgefahr auszuschließen.

3.3.11 Mit Siedefettgeräten (Fritteusen) ist sachgemäß umzugehen. So sollte bspw. kein nasses Bratgut in heißes Siedefett eingesetzt werden.

Jede Fritteuse muss mit einem Temperaturregler ausgerüstet sein. Der Temperaturregler darf sich nur bis höchstens 200° C Fetttemperatur einstellen lassen. Der Temperaturbegrenzer muss spätestens bei einer Fetttemperatur von 230°C die Heizung abschalten.

Frittierfette/-öle müssen regelmäßig gewechselt werden, da sie einem thermischen Zersetzungsprozess unterworfen sind. Dieser setzt die Zündtemperatur herab. Die ursprünglich wasserhell bis hellgelbe Farbe wechselt bei zunehmender Alterung immer mehr ins bräunliche.

Schlammabsetzungen auf dem Boden und an den Heizwendeln sind restlos zu entfernen.

Hinweis:

- *Arbeits-Sicherheits-Informationen 2.15.1/05: Fettbackgeräte und Fritteusen*

3.3.12 Revision und Wartung sind regelmäßig durchzuführen. Prüfverordnungen, Herstellerhinweise und weitergehende Vereinbarungen mit dem Versicherer sind einzuhalten. Die Ergebnisse von Prüfungen sind aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.

3.4 Schutz vor Einbruchdiebstahl und Brandstiftung

Hohe Wertkonzentrationen begehrlicher Waren stellen ein erhebliches Einbruchdiebstahl-Gefahrenpotenzial dar. Betriebseinrichtung und die technische Ausrüstung werden immer exklusiver und wertvoller. Damit steigt das Risiko eines Einbruchdiebstahls und ggf. einer Betriebsunterbrechung.

Brandstiftung zählt zu den häufigsten Schadenursachen. Die Gefahr einer Brandstiftung kann reduziert werden. Potenziell begünstigende Umstände wie Lagerung brennbarer Materialien am Gebäude (z. B. Mülltonnen), offen zugängliche Lagerbereiche, ungesicherte Gebäudeöffnungen und die entsprechenden Reaktionsweisen müssen schon im Vorfeld bedacht und berücksichtigt werden.

Der wirksamste Schutz gegen Einbruch und Diebstahl sowie Brandstiftung von außen ist ein auf die Situation jedes einzelnen Betriebs angepasster Schutz gegen unbefugtes Betreten.

Die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen sollten möglichst schon in der Planungsphase vorgesehen werden. In Bestandsgebäuden ist der Einsatz von anerkannten Nachrüstprodukten sinnvoll.

Hierzu gehören beispielsweise:

- bauliche Gebäudesicherung (massive Wände, mechanische Sicherung von Türen und Fenstern),
- zertifizierte Wertschutzschränke mit ausreichendem Widerstand (Mindestgewicht und Befestigung),
- ausreichende Beleuchtung (innen und außen),
- technische Gebäude- und Geländesicherung, z. B. Einbruchmeldeanlagen.

Hinweis:

- *DIN EN 1627 Türen, Fenster, Vorhangfassaden, Gitterelemente und Abschlüsse – Ein-*

bruchhemmung – Anforderungen und Klassifizierung

- *VdS 2333 Sicherungsrichtlinien für Geschäfte und Betriebe*
- *VdS 2311 Richtlinien für Einbruchmeldeanlagen, Planung und Einbau*

3.5 Alarm- und Löschorganisation

An einer gut zugänglichen Stelle muss mindestens ein Fernsprecher vorhanden sein. Die Rufnummer der **Feuerwehr 112** ist gut sichtbar anzubringen.

Die auf Grund der besonderen Betriebsgefahren geforderten **Feuermelde- und Löscheinrichtungen** müssen ständig betriebsbereit sein. Diese Einrichtungen müssen regelmäßig gewartet werden. Bei Störung, Wartung und Außerbetriebnahme von Brandschutzeinrichtungen und Gefahrenmeldeanlagen sind adäquate Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Diese Maßnahmen sind im Vorfeld mit dem Versicherer abzustimmen. Die Dauer der Außerbetriebnahme ist so kurz wie möglich zu halten.

Die **Betriebsangehörigen** sind in der Bedienung der Feuerlöscheinrichtungen und dem Verhalten im Brandfall regelmäßig (mind. einmal jährlich) zu schulen. Neu eingestellte Mitarbeiter/innen sind vor Aufnahme der Tätigkeit zu unterrichten.

Zufahrtswege und Flächen für die Feuerwehr sowie Rettungswege im Freien sind ständig freizuhalten. Das gleiche gilt auch für Hydranten, insbesondere Unterflurhydranten.

4 Vorschriften und Regelwerke

- **Arbeitsschutzgesetz**
- **Muster-Bauordnung (MBO)**
- **Muster Versammlungsstättenverordnung (M-VStättV)**
- **Muster Verkaufsstättenverordnung (M-VkVO)**
- **Muster-Lüftungsanlagen-Richtlinie (M-LüAR)**

Verlage der Landesgesetz- und Verordnungsblätter oder örtliche Buchhandlung

- **Bauregelliste A**, Teil 1, Anlage 0, Deutsches Institut für Bautechnik (www.dibt.de)
- **Betriebsicherheitsverordnung (BetrSichV)**
- **TRG 280** Technische Regeln Druckgase, Allgemeine Anforderungen an Druckbehälter, Betreiben von Druckgasbehältern
- **Technische Regeln für Arbeitsstätten: ASR A2.2** Maßnahmen gegen Brände

- **Technische Regeln für Arbeitsstätten: ASR A2.3** Fluchtwege und Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan
- **BGV A1** Unfallverhütungsvorschrift Grundsätze der Prävention
- **BGV A3** Unfallverhütungsvorschrift Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
- **BGV D34** Unfallverhütungsvorschrift Verwendung von Flüssiggas
- **BGR 110** Arbeiten in Gaststätten
- **BGR 111** Arbeiten in Küchenbetrieben
- **Arbeits-Sicherheits-Informationen 2.15.1/05:** Fettbackgeräte und Fritteusen

Carl Heymanns Verlag KG
Luxemburger Straße 449, 50939 Köln

- **DIN VDE 0100** Errichten von Niederspannungsanlagen
- **DIN VDE 0105 – 100** Betrieb von elektrischen Anlagen, Allgemeine Feststellungen
- **DIN VDE 0833** Gefahrenmeldeanlagen für Brand, Einbruch und Überfall
- **DIN EN 1627** Türen, Fenster, Vorhangfassaden, Gitterelemente und Abschlüsse – Einbruchhemmung – Anforderungen und Klassifizierung
- **DIN EN 12845** Ortsfeste Brandbekämpfungsanlagen
- **DIN 14497** Kleinlöschanlagen
- **DIN 14675** Brandmeldeanlagen – Aufbau und Betrieb
- **DIN 18869 1-7** Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen
- **VDI 2052** Raumluftechnische Anlagen für Küchen

Beuth Verlag GmbH
10772 Berlin
Internet: <http://www.beuth.de/>

- **VdS 2093** Richtlinien bei CO₂-Feuerlöschanlagen, Planung und Einbau
- **VdS 2095** Brandmeldeanlagen, Planung und Einbau
- **VdS 2311** Richtlinien für Einbruchmeldeanlagen, Planung und Einbau
- **VdS 2333** Sicherungsrichtlinien für Geschäfte und Betriebe
- **VdS CEA 4001** Sprinkleranlagen, Planung und Einbau

VdS Schadenverhütung Verlag
Amsterdamer Str. 174, 50735 Köln
Internet: www.vds.de

Herausgeber: Gesamtverband der Deutschen Versicherungswirtschaft e.V. (GDV)

Verlag: VdS Schadenverhütung GmbH • Amsterdamer Str. 174 • D-50735 Köln

Telefon: (0221) 77 66 - 0 • Fax: (0221) 77 66 - 341

Copyright by VdS Schadenverhütung GmbH. Alle Rechte vorbehalten.