



Gefahr in der Friteuse

29. März 2010

BGN warnt vor defekten Friteusen



Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) berichtet in ihrer aktuellen Ausgabe der Zeitschrift „Akzente“ über die Gefahren, die durch defekte Schutztemperaturbegrenzer (STB) in Friteusen drohen.

Bei einer Untersuchung der BGN stellte sich heraus, dass in 4 von 5 Friteusen, darunter auch Neugeräten, der Temperaturfühler des STB defekt war.

Der STB soll sicherstellen, dass die Temperatur des Frittierfettes nicht über den kritischen Wert von 230 °C steigen kann.

Dies ist besonders dann wichtig, wenn die normale Temperaturregelung versagt. Der STB schaltet die Stromzufuhr bei Erreichen dieser Temperatur ab.

Der Betreiber einer Friteuse kann aber – und das ist das Problem – in der Regel nicht feststellen, ob die Temperaturregelung oder der STB funktioniert oder nicht.

Der Ausfall wird somit erst dann erkannt, wenn das Fett zu heiß wird und schließlich Feuer fängt.

Die BGN hat aufgrund dieser Problematik die wichtigsten Regeln zum Umgang mit Friteusen und Fettbackgeräten zusammengestellt.

Es wird ausdrücklich empfohlen, die Mitarbeiter anhand dieser Aufstellung für die Problematik zu sensibilisieren und zu unterweisen.

Auch wird ausdrücklich empfohlen, den praktischen Umgang mit den Feuerlöschgeräten zu üben.

Bei der Verwendung von Leihgeräten sollte sich der Ausleiher vom Verleiher schriftlich bestätigen lassen, dass das Leihgerät in einem betriebssicheren Zustand ist.

Quelle: BGN Akzente 2/2010



Vorsichtsmaßnahmen

Zur Verringerung des Brandrisikos bei Friteusen und Fettbackgeräten

Kein überaltertes Fett verwenden!

- Stark verschmutztes oder überaltertes Fett hat einen deutlich niedrigeren Flammpunkt. Die Brandgefahr steigt.

Frittiergerät in Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen!

- Bevor das Frittiergerät Feuer fängt, kann man eine auffällige Farbveränderung des Fettes und eine Rauchentwicklung beobachten. Sie können dann noch schnell die Stromzufuhr unterbrechen.

Möglichkeiten zur Stromunterbrechung erkunden und kennzeichnen!

- Wo kann am Frittiergerät selbst die Stromzufuhr unterbrochen werden?
- Mit welcher Sicherung in der Elektroinstallation können die Frittiergeräte abgeschaltet werden? Diese Sicherungen am besten kennzeichnen!
- Besonders zu empfehlen: Einen Hauptschalter (NOTAUS) in sicherem Abstand von den Frittiergeräten einbauen.

Hartfett gesondert einschmelzen!

- Wenn möglich, sollte „Halbflüssiges Frittierfett“ eingesetzt werden.
- Hartfett (bei Zimmertemperatur fest) nur in Friteusen mit Schmelzeinrichtung verwenden oder Hartfett extern einschmelzen.

Fettbrandlöscher bereithalten!

- Fettbrände dürfen niemals mit Wasser gelöscht werden! Gefahr der Fettexplosion!
- Auch die Verwendung von Löschdecken ist untersagt!
- Nur geeignete Feuerlöscher einsetzen. Aufschrift: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Fettbränden“ oder „Brandklasse F“.

Bei Leihgeräten:

**Betriebssicheren Zustand des Gerätes vom Ausleiher
schriftlich bestätigen lassen!**

Bei eigenen Geräten:

Auf den richtigen Schutztemperaturbegrenzer (STB) achten!

- Geräte Baujahr 1996 oder früher: Vom Service (Hersteller) überprüfen lassen, ob der STB bruch-eigensicher ist. Nicht bruch-eigensichere STB austauschen.
- Kapillarrohr des STB auf Beschädigungen prüfen. Beschädigte STB austauschen.
- Geräte ohne STB (Geräte Baujahr 1985 oder früher) dürfen im DRK nicht eingesetzt werden!
- Beim Austausch des Reglerthermostaten immer auch den STB tauschen lassen.
- Temperaturregelung nie manipulieren!

Quelle: BGN, Akzente 2/2010