

Sachgebiete Gastgewerbe und Backbetriebe

## Erfordernis stationärer Feuerlöschanlagen an Frittiereinrichtungen und Fettbackgeräten

Stand: 28.11.2018

### Aktuelle Situation

Im Dezember 2017 wurde die europäische Norm DIN EN 16282-7 "Einrichtungen in gewerblichen Küchen - Elemente zur Be- und Entlüftung - Teil 7: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen" veröffentlicht. Diese Norm regelt nicht, in welchen Fällen eine stationäre Feuerlöschanlage installiert werden muss. Vermehrte Anfragen an die Sachgebiete „Gastgewerbe“ und „Backbetriebe“ zeigen, dass diesbezüglich Klärungsbedarf besteht.

### Inhalt

<b>Aktuelle Situation</b> .....	<b>1</b>
<b>Erforderliche Löscheinrichtungen</b> .....	<b>1</b>

### Erforderliche Löscheinrichtungen

Das Erfordernis einer stationären Feuerlöschanlage richtet sich nach den jeweiligen nationalen Vorgaben zum Brandschutz.

Das bedeutet, dass auch weiterhin die praxisbewährten und allgemein akzeptierten Regelungen zum Löschen von Fett- oder Ölbränden anwendbar sind, die sich z. B. aus den berufsgenossenschaftlichen Regeln DGUV Regel 110-003 „Arbeiten in Küchenbetrieben“ (bisher BGR 111) sowie DGUV Regel 110-004 „Arbeiten in Backbetrieben“ (bisher BGR 112) ergeben.

Für den Fall eines Speiseöl- oder Speisefettbrandes müssen für Fett- bzw. Ölbrände geeignete

Feuerlöscheinrichtungen bereitgehalten werden, z. B. Löscher der Brandklasse „F“. Welche Art von Löscheinrichtung benötigt wird, hängt von der möglichen Füllmenge der jeweiligen Frittier- bzw. Fettbackeinrichtung (z. B. Fritteuse, Fettbackgerät, Wok, Kippbratpfanne) ab. Die Füllmengen nebeneinander (Abstand <60 cm) liegender Einrichtungen werden addiert.

Die Feuerlöscheinrichtung ist in Abhängigkeit von der Füllmenge wie folgt auszuwählen:

- Bei einer möglichen Füllmenge von bis zu 50 Litern ist mindestens ein zum Löschen von Fett- und Ölbränden geeigneter Feuerlöscher (z. B. Brandklasse F) mit ausreichendem Löschvermögen einschließlich 25% Löschmittelreserve bereitzuhalten.
- Bei einer möglichen Füllmenge von über 50 Litern ist grundsätzlich eine stationäre Feuerlöschanlage erforderlich.

Hinweis: Für stationäre Feuerlöschanlagen muss gemäß DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ in Verbindung mit den einschlägigen DIN Normen, wie z. B. DIN 14497, DIN EN 16282-7, DIN EN 14972-16 sowie VdS-Richtlinie 2562 immer ein vom Errichter bzw. Hersteller ausgestellter Nachweis der Wirksamkeit der Feuerlöschanlage vorliegen.

- Bei einer möglichen Füllmenge von bis zu 100 Litern kann auf eine stationäre Löschanlage verzichtet werden, wenn ersatzweise zum Löschen von Fett- und Ölbränden geeignete Feuerlöscher mit ausreichendem

Löschvermögen einschließlich 25% Löschmittelreserve bereitgehalten werden. Eine in der Handhabung der Feuerlöscher geübte schriftlich benannte Person muss beim Betreiben der entsprechenden Geräte anwesend sein.

Weitere Informationen sind in den o. g. Regeln enthalten.

---

### Herausgeber

Deutsche Gesetzliche  
Unfallversicherung e.V. (DGUV)

Glinkastraße 40  
10117 Berlin  
Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)  
Fax: 030 13001-6132  
E-Mail: [info@dguv.de](mailto:info@dguv.de)  
Internet: [www.dguv.de](http://www.dguv.de)

Sachgebiet Gastgewerbe und Backbetriebe  
im Fachbereich Nahrungsmittel der DGUV

[www.dguv.de](http://www.dguv.de) Webcode: d133197

An der Erarbeitung dieser DGUV Kurzinformation haben mitgewirkt:

- Sachgebiet Betrieblicher Brandschutz im Fachbereich Feuerwehren, Hilfeleistungen, Brandschutz