

Nichts anbrennen lassen

**Gegen Fettbrände hilft nur ein
spezieller Fettbrandlöscher |
Löschecken sind nicht geeignet**

„Das Fettbad in der Fritteuse hatte sich entzündet“, schreibt der Geschäftsführer eines Restaurants an die BGN. „Mit dem Fettbrandlöscher, dessen Anschaffung Sie bei der letzten Betriebsbesichtigung angeordnet haben, gelang es mir, den Brand innerhalb weniger Sekunden zu löschen. Die Feuerwehr musste nur noch Nachsorgearbeiten leisten. Ich weiß heute, wie wichtig und richtig es ist, einen speziellen Fettbrandlöscher im Küchenbereich griffbereit zu haben.“

Betriebe, in denen die Gefahr eines Fettbrandes besteht, müssen einen speziellen Fettbrandlöscher bereithalten. Man erkennt den Löscher an der Aufschrift: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden“. Diese Aufschrift dürfen nur Geräte tragen, die einen genormten Test bestanden haben.

Löschecken sind zum Löschen von Fettbränden völlig ungeeignet. Das ist das Ergebnis umfangreicher Tests der BGN. Die über eine brennende Fritteuse gestülpten Löschecken fingen Feuer und brannten komplett durch.

Auch Feuerlöscher wurden getestet, und auch hier die Erkenntnis: Viele der Geräte, die zum Löschen von Fettbränden geeignet sein sollten, waren es nicht. Mittlerweile wurden spezielle Fettbrandlöscher entwickelt, die Fettbrände sicher und dauerhaft ablöschen.

Unter keinen Umständen darf man versuchen, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen. Das Wasser würde im heißen Fett explosionsartig verdampfen. Und das brennende Fett würde aus dem Fritteusenbecken herausgeschleudert werden.



Hiç bir şeyin yanmasına müsaade etmeyiniz

Yağ alevlenmelerine karşı yalnız özel bir yağı alevi söndürücüsü yardımcı olur | Yangın örtüleri uygun değildir

“Fritözün içindeki yağı alev almıştı”, diye bir restoranın müessese yönetici BGN’ ye yazıyor. “Son işletme dene timinde temin edilmesi için talimatta bulundığınız yağı alevi söndürücüsü ile alevleri bir kaç saniye içinde söndürmeye başardım. İtfaiye sadece daha sonraki düzenleme işlerini yerine getirmek zorunda kaldı. Bugün ben özel bir yağı alev söndürücüsünün mutfağın el altında hazır olmasının ne kadar önemli ve doğru olduğunu biliyorum.”

Yağı alevi tehlikesinin ortaya çıktıgı işletmeler özel bir yağı alevi söndürücüsünü hazır bulundurmalarıdır. Söndürücüler üzerlerindeki “Alevlenen yemeklik margarin veya zeytinyağının söndürülmesine uygundur” etiketinden tanınır. Bu etiketi normlara uygun bir testten geçmiş cihazlar taşıyabilir.

Yangın örtüleri yağı alevlerinin söndürülmesi için tam uygun değildir. BGN’ nin geniş kapsamlı testlerinin sonucunda tespit edilmiştir. Alev almış bir fritözün üzerinde kapatılan yangın örtüleri tutuşmuş ve tamamen yanmışlardır.

Yangın söndürücüler de test edilmiştir ve burada da sonuç: yağı alevlerinin söndürülmesine uygun olması gereken cihazların bir çoğu uygun değildir. Bu arada yağı alevlerini güvenli ve sürekli söndüren özel yağı alevi söndürücüler geliştirilmiştir.

Hiç bir durumda bir yağı alevi su ile söndürmemelidir. Su, sıcak yağı içinde patlayacak şekilde buharlaşacaktır. Ve alev alan yağı fritözün haznesinden dışarı atılacaktır.



—— Μην αφήστε τίποτε να καεί

Κατά της πυρκαγιάς από λίπη και έλαια μαγειρικής βοηθά μόνο ένας ειδικός πυροσβεστήρας | Οι κουβέρτες πυρόσβεσης δεν είναι κατάλληλες

«Το λάδι μέσα στη φωτιά πήρε φωτιά», έγραψε ο διευθυντής ενός εστιατορίου στον γερμανικό επαγγελματικό συνεταιρισμό του κλάδου τροφίμων και εστιατορίων (BGN) «Με τον πυροσβεστήρα για φλεγόμενα λίπη και έλαια, την αγορά του οποίου ορίσατε κατά την τελευταία επίσκεψή της επιχείρησης, κατάφερα να σβήσω τη φωτιά μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα. Η πυροσβεστική χρειάστηκε να κάνει μόνο μερικές συμπληρωματικές εργασίες. Σήμερα γνωρίζω πόσο σημαντικό και ορθό είναι να υπάρχει στην κουζίνα σε ετοιμότητα ένας ειδικός πυροσβεστήρας για φλεγόμενα λίπη και έλαια.»

Οι επιχειρήσεις στις οποίες υπάρχει κινδύνος πυρκαγιάς από λίπη πρέπει να διαθέτουν σε ετοιμότητα έναν ειδικό πυροσβεστήρα για την περίπτωση ανάγλεξης λιπών και ελαίων. Ο πυροσβεστήρας αναγνωρίζεται από την επιγραφή: «Κατάλληλος για την απόσβεση φλεγόμενων λιπών ή ελαίων μαγειρυσής». Αυτή την επιγραφή επιτρέπεται να φέρουν μόνο συσκευές που έχουν περάσει επιτυχώς έναν τυποποιημένο έλεγχο.

Οι κουβέρτες πυρόσβεσης είναι εντελώς ακατάλληλες για την κατάσβεση πυρκαγιάς από λίπη και έλαια. Αυτό είναι το απότελεσμα εκτεταμένων δοκιμών του BGN. Οι κουβέρτες πυρόσβεσης που τοποθετήθηκαν πάνω από φλεγόμενες φωτιές πήραν φωτιά και κάηκαν εντελώς.

Δοκιμές έγιναν επίσης με πυροσβεστήρες και εδώ με τη διαπίστωση: Πολλές από τις συσκευές που κανονικά έπρεπε να ήταν κατάλληλες για την απόσβεση πυρκαγιάς από λίπη και έλαια ήσαν τελικά ακατάλληλες. Στο μεταξύ δημιουργήθηκαν ειδικοί πυροσβεστήρες που σβήνουν σίγουρα και σταθερά φλεγόμενα λίπη και έλαια μαγειρυσής.

Δεν πρέπει σε καμιά περίπτωση να επιχειρηθεί η απόσβεση πυρκαγιάς από λίπη με νερό. Το νερό θα εξατμιστεί στο καυτό λίπος υπό μορφή έκρηξης, το δε φλεγόμενο λίπος θα εκσφενδονιστεί έξω από τη φωτιά.

—— 避免着火

油脂着火时只能用专门的油脂灭火器/ 消防罩并不适用

“油炸锅中的油着火了”，一家餐馆的总经理写信给食品餐馆职业协会（BGN）。“用您上次来检察时规定购置的油脂灭火器，我几秒钟内就扑灭了火。消防队只需进行善后工作。如今我知道在厨房油锅备有随手可取的专门的油脂灭火器是多么重要和正确。”

有油脂着火危险的企业必须备有专门的油脂灭火器。这种灭火器可从标签“适用于燃烧的食用油脂的灭火”识别。只有通过标准化测试的器材才可使用这一标签。

消防罩完全不适用于油脂灭火，这是BGN广泛试验的结果。罩在燃烧的油炸锅上的消防罩会着火，被完全烧穿。

我们对灭火器也进行过测试，结果是：许多本应适用于油脂灭火的器材并不适用。这期间人们开发了专门的油脂灭火器，可以安全、耐久地扑灭燃烧的油脂。

决不可尝试用水来浇灭燃烧的油脂。水在热油中会爆炸性蒸发。燃烧的油脂会从油炸锅中被溅出。



Den auf Seite 4
stehenden Text
über Brandschutz
haben wir auch in
türkischer, griechischer
und chinesischer
Sprache aufbereitet.