



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 der 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 raumlüftungstechnische 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 bzw. 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 cm², 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

Fritteusen und Fettbackgeräte dürfen nicht neben der Wasserzapfstelle oder neben Geräten, die Wasser beinhalten (z. B. Bainmarie) aufgestellt werden.

Hinweis:

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

Fritteusen sind standsicher und unter der Dunstabzugshaube aufzustellen.

Werden Fritteusen/Fettbackgeräte verwendet, sind diese regelmäßig wiederkehrend durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und des Temperaturbegrenzers, zu prüfen.

Zum Ablassen und Transport von Fett / Öl ist ein geeigneter Behälter bereitzustellen.