



Feuerwehr Brühl

- Brandschutzdienststelle -



Brandschutztechnische Auflagen für Gaststätten und Imbissstuben

1. Die Rettungswege und Notausgänge sind nach der DIN ISO 7010 (ehemals BGV A8) mindestens mit nachleuchtenden Flucht- und Rettungswegbeschilderungen zu kennzeichnen und ständig nutzbar zu halten. Notausgangstüren müssen mit einem Notausgangverschluss gemäß DIN EN 179 versehen sein und während der Betriebszeit von innen mit einem einzigen Griff leicht in voller Breite zu öffnen sein.

2. Für die Aschenbecherentleerung ist ein doppelwandiger Sammelbehälter aus nichtbrennbarem Material mit dicht- und selbstschließendem Deckel aufzustellen.

3. Bei Gaststätten mit einer Fläche bis 50 m² ist mindestens ein 6-kg-Feuerlöscher, bei einer Fläche bis 150 m² sind mindestens zwei 6-kg-Feuerlöscher für die Brandklassen A, B und C entsprechend der DIN 14406 / EN 3 gut sichtbar und griffbereit anzubringen.

Anmerkung:

Zur Begrenzung einer großflächigen Löschmittelverschmutzung (bei Pulver unvermeidlich), empfiehlt die Feuerwehr den Einsatz von Schaumlöschern, die für die Brandklassen A (feste Brennstoffe) und B (Flüssig- und flüssig werdende Brennstoffe) zugelassen sind, sofern nicht mit gasförmigen brennbaren Stoffen (Brandklasse C) gerechnet werden muss.

In der Küche muss ein 6 l -Fettbrand-Feuerlöscher gemäß der DIN 14406 / EN 3 mit der Aufschrift "...geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Speisefettbränden..." gut sichtbar und griffbereit angebracht werden. Die Feuerlöscher sind längstens aller 2 Jahre durch eine Fachfirma zu überprüfen und mit einem gültigen Prüfaufkleber zu versehen.

4. Zugänge aus Gaststättenbereichen zu Treppenträumen und Fluren sowie zu Wohnungen sind mit selbstschließenden, feuerhemmende Türen (T-30) zu verschließen. Türen, die nach dem 1. März 2000 (Gültigkeit der neuen Bauordnung NW) eingebaut wurden bzw. werden, müssen zusätzlich den Anforderungen einer Rauchschutztüre (T30-RS) nach -DIN 18 095- genügen.

5. Bekleidungen von Wänden in Gasträumen einschließlich der Dämmstoffe und Unterkonstruktionen sowie Dekorationen sind aus mindestens schwerentflammenden Baustoffen (B 1) nach der DIN 4102 herzustellen bzw. zu verwenden.

6. In Fluren müssen Wand- und Deckenbekleidungen einschließlich der Dämmstoffe und Unterkonstruktionen aus nichtbrennbaren Baustoffen (A) nach der DIN 4102 bestehen.

7. Alle Wand- und Deckenbekleidungen dürfen im Brandfall keine gesundheitsgefährdenden Gase oder Dämpfe bilden, nicht brennend abtropfen oder herabfallen.

8. Der Wrasenabzug (Dunstabzug) ist in allen Teilen aus nichtbrennbaren Baustoffen herzustellen. Lüftungsschächte oder -kanäle und Rauchabzugsleitungen sind so zu verlegen, dass Feuer und Rauch nicht in andere Geschosse bzw. Brandabschnitte übertragen werden können. Erforderlichenfalls sind bauaufsichtlich zugelassene Feuerschutzklappen einzubauen. Lüftungsleitungen sind regelmäßig gemäß *BRG 111* sowie *VDI 2052* zu überprüfen sowie zu reinigen. Ein entsprechender Nachweis über die regelmäßige Reinigung der kompletten Lüftungsanlage ist durch den Betreiber zu führen.

9. Frittier-, Wärme- und Bratgeräte sind auf nichtbrennbare Unterlagen bzw. Gestelle abzustellen. Im gesamten Bereich oberhalb der Friteusen und Grilleinrichtungen müssen Wand- und Deckenbekleidungen einschließlich der Dämmstoffe und Unterkonstruktionen aus nichtbrennbaren Baustoffen (A) nach der DIN 4102 bestehen.