

Kontrollfragen: Brandschutz

1. Welche Brandschutzeinrichtungen gibt es in einem Betrieb?

Feuer- und Rauchmelder, Feuerlöscher, Feuerlöschdecken,

Wasserschlauch, Sprinkler-Anlage

2. Welche Gefahrenquellen für einen Brand gibt es in einer Küche?

Fritteuse mit heissem Fett; Pfanne oder Kipper mit heissem Fett;

Fett in der Lüftung, das sich leicht entzünden könnte; der Gasherd,

der Salamander; Brennsprit in den Rechauds.

3. Weshalb könnte sich die Fritteuse entzünden?

Weil der Thermostat defekt ist und deshalb die Heizung nicht mehr

ausschaltet.

4. Welche Sicherheitsvorkehrung soll dafür sorgen, dass beim Gasherd kein Gas austreten kann, wenn die Flamme nicht brennt?

Ein spezielles Ventil, das sich nur öffnen kann, wenn ein Metalldraht

eine bestimmte Temperatur hat. Wenn der Draht heiss wird, dehnt

er sich aus und das Ventil öffnet sich; verlöscht die Flamme,

kühlt der Draht ab, zieht sich zusammen und das Ventil schliesst sich.

5. Wie sehen Sie auf einem Feuerlöscher, welche Brände damit gelöscht werden dürfen?

Auf dem Feuerlöscher sind Buchstaben mit Symbolen

aufgedruckt, die angeben, welche Brände von so genann-

ten Brandklassen damit gelöscht werden dürfen oder

können. In der Küche neben der Fritteuse sollte ein Feuer-

löscher für die Brandklasse F bereit stehen.



6. Wozu eignet sich eine Feuerlöschdecke und wie wird sie richtig verwendet?

Eine Feuerlöschdecke ist zum Löschen von kleinflächigen Bränden wie z. B. der Fritteuse oder eines Kochtopfs geeignet.

Man zieht die Decke an den Laschen aus ihrem Beutel, faltet sie auf und hält sie wie ein Schutzschild vor den Körper. Dann nähert man sich den Flammen, legt die Decke darüber und umschliesst sie vollständig, damit das Feuer erstickt. Warten, bis alles etwas abgekühlt ist, die Decke nicht sofort entfernen, sonst könnte sich das Feuer gleich wieder entzünden.

7. Wie lautet die Notrufnummer der Feuerwehr?

118

8. Am Morgen betreten Sie als Erster die Küche. Es riecht nach Gas, was tun Sie? Was tun Sie unter keinen Umständen?

Wenn man Gasgeruch feststellt, sollte man gut lüften und unter keinen Umständen elektrische Geräte einschalten oder den Lichtschalter betätigen. Sich nicht im Raum aufhalten und die Feuerwehr alarmieren. Allenfalls die Gäste evakuieren, bis die Gefahr gebannt ist.