

Mitteilung des Fleischerverbandes Bayern

Explosionsgefahr durch Fettabscheider



Explosive Bürokratie

Neue Norm soll Fettabscheider in Metzgereien und Gaststätten „explosionssicher“ machen

„Die bürokratischen Lasten für unsere Handwerksbetriebe bieten viel Explosionsstoff!“ Die Doppeldeutigkeit in den Worten Georg Schlagbauer, Präsident des Bayerischen Handwerkstages und Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Bayern, ist nicht zu überhören, denn es geht um neue DIN Normen für Fettabscheider.

Fettabscheider sind seit vielen Jahren in den meisten fleischerhandwerklichen und gastronomischen Betrieben verbaut. Sie trennen Fette und Öle vom Abwasser. Der Einbau dieser Geräte ist durch Normen und Gesetze geregelt. Derzeit wird die dafür gültige DIN 4040-100 überarbeitet. Sie sieht unter anderem eine Verschärfung in den Bereichen Wartung und Inspektion vor. Außerdem sollen die Fettabscheider künftig als „explosionssicher“ eingestuft werden. „Wir wüssten nicht, dass Gastwirtschaften oder Metzgereien wegen explodierender Fettabscheider in Rauch und Flammen aufgegangen wären“, wundert sich Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern. Im Gegenteil: „Unsere bisherigen Erfahrungen zeigen, dass in normgerecht installierten und betriebenen Fettabscheidern noch nie Explosionen beobachtet wurden.“

Im Gegenteil: „Unsere bisherigen Erfahrungen zeigen, dass in normgerecht installierten und betriebenen Fettabscheidern noch nie Explosionen beobachtet wurden. Untermauert wird dies durch die Aussage des technischen Ausschusses der Berufsfeuerwehr, der die bisherigen Anforderungen der aktuellen DIN 4040-100 für ausreichend einstuft.“

Schlagbauer und Brandl fordern einmütig hier mit objektiven Maßstäben zu arbeiten. Ein Umbau bestehender Anlagen würde zu hohen finanziellen Belastungen der Familienbetriebe führen. Außerdem wird von den Unternehmen gefordert, dass die komplexen Regeln des Explosionsschutzes beachtet werden. „Dies bedeutet, dass auf Basis einer Gefährdungsbeurteilung ein Explosionsschutzdokument erstellt wird und auch regelmäßige wiederkehrende Prüfungen durchzuführen sind“, so Georg Schlagbauer, der hierin neben dem finanziellen Aspekt auch bürokratische Belastungen auf die Betriebe zukommen sieht.

„Bald werden sicher auch die Toiletten in den Privathaushalten explosionssicher sein müssen“, schmunzelt Schlagbauer, denn auch hier könnten Gase entstehen. Zusammen mit Ulrich N. Brandl fordert der BHT-Präsident „mehr Augenmaß bei der praktischen Umsetzung“. Es liege im Interesse der Betriebe und der Verbraucher, dass hier keine Gefahren bestünden.

Adresse:

Fleischerverband Bayern
Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk
Proviantbachstraße 5
86153 Augsburg

Kontakt:

Telefon: (0821) 5 68 61 - 0
Telefax: (0821) 5 68 61 - 40
E-Mail: info@fleischerverband-bayern.de
Internet: www.fleischerverband-bayern.de