



Tipps zum Brandschutz, Teil 18

Umgang mit Feuerlöschern

Wissen Sie, wo der nächste Feuerlöscher hängt und mit welchen Löschmitteln er arbeitet? Können Sie damit umgehen? Wissen Sie, dass man erhitztes oder brennendes Fett nicht mit Wasser bekämpfen darf? Bereits eine Tasse Wasser in 1-2 Liter siedendes oder brennendes Fett gegossen führt zu einer gefährlichen Explosion des Fettes, bei der Sie sich schwer verletzen können (siehe auch Tipp 12 – Brandgefahren in der Küche).

Informieren Sie sich an Ihrer Arbeitsstätte, in Hotels, in Mehrfamilienhäusern:

- Wo hängt der nächste Feuerlöscher?
- Wie ist er zu bedienen?
- Welche Brandarten können damit bekämpft werden?

Bedenken Sie – der Löschmittelinhalt im Feuerlöscher ist begrenzt.

Prägen Sie sich folgende Grundregeln ein, damit Sie diese im Notfall beherzigen:

1. Löschen Sie größere Brände nie allein und setzen Sie die Feuerlöcher nicht nacheinander, sondern stets gemeinsam ein.
2. Spritzen Sie nicht sinnlos in die Flammen, sondern bekämpfen Sie den Brandherd direkt mit kurzen Stößen.
3. Entleeren Sie den Löscher an der Brandstelle bis Sie sicher sind, dass sich das Feuer nicht wieder entzündet.
4. Hängen Sie einmal eingesetzte Löscher nicht wieder zurück, sondern achten Sie darauf, dass sie durch betriebsbereite Löscher ersetzt werden.
5. Alarmieren Sie vor jedem eigenen Löschversuch auf jeden Fall die Feuerwehr unter **112**.

Informieren Sie sich, bevor es brennt. Im Notfall kann es zu spät sein! Die Brandschutzaufklärer ihrer örtlichen Feuerwehr vermitteln Ihnen gerne Übungsmöglichkeiten mit Feuerlöschern.

Haben Sie Fragen hinsichtlich des vorbeugenden Brandschutzes?
Fragen Sie Ihre örtliche Feuerwehr oder mailen Sie uns unter
Info@KFV-RDECK.de