

## Versteegen Info

### Feueralarm - Selbstentzündung von Küchenwäsche nimmt zu

Stellten bisher die Bade- und Handtücher aus Massagebereichen wegen des dort in der Regel verwendeten Sesamöls eine besondere Brisanz für die Selbstentzündung von Wäsche dar, so ist in der letzten Zeit feststellbar, dass auch normale Küchenwäsche verstärkt zu Selbstentzündungen neigt. Laboranalysen der Brandursachenermittler stellten in den Brandresten aus dem Bereich der Brandherde Linol- und Linolensäure fest, was ein Indiz für das Vorhandensein von Leinölrresten in der bereits gewaschenen Wäsche ist, die sich nicht ausreichend mit dem angewendeten Waschverfahren herauswaschen ließ. Offenbar ist es eine der Folgen der von Restaurants zunehmend angebotenen „gesunden Ernährung“, dass Wäschereien zunehmend öfters brennen.

### Versicherer reagieren sehr sensibel

Nachdem das Selbstentzündungsrisiko von ölhaltiger Wäsche zum Ausbildungsinhalt des Wäschers/Textilreinigers gehört und zudem die Berufsgenossenschaften bereits seit Jahren ebenfalls auf diese Gefahr deutlich hinweisen und entsprechende Verhaltensregeln vorschreiben, prüfen die Versicherer inzwischen jeweils sehr gründlich, inwieweit ein fahrlässiges oder gar grob fahrlässiges Verhalten der Wäscherei zur Selbstentzündung von Wäsche geführt hat. Die Konsequenzen für die Wäscherei können dabei überaus bitter sein. Sie können von Leistungseinschränkungen bis hin zur totalen Leistungsverweigerung reichen. Sind der Vermieter oder Anwohner zudem vom Feuerschaden mit betroffen, kommen schnell Regressforderungen hinzu, die unversehens in den siebenstelligen Bereich wachsen können und dann eine ausreichende Deckung in der Haftpflicht-Versicherung erfordern.

### Wie kommt es zur Selbstentzündung?

Wenn Öl- bzw. Fettverschmutzungen mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren nicht vollständig aus der Wäsche entfernt wurden, die Wäsche zu heiß getrocknet wird und/oder nach der Erhitzung nicht schnell abkühlen kann, wird eine chemische Reaktion angestoßen, bei der weitere Wärme entwickelt wird. Es reicht eine geringe Restölmenge, wenn die Öle nicht sicht- und nicht fühlbar in den Hand- und Küchentüchern verbleiben, um die chemische Reaktion hervorzurufen, die bei in Massageeinrichtungen verwendeten Sesamölen bei Temperaturen zwischen 65 und 70° C einsetzt. **Bei dem zunehmend in „gesunden Salaten“ verwendeten Leinöl beginnt die chemische Reaktion bereits bei Zimmertemperatur.** Deshalb ist **Leinöl** so hochgradig brisant und **in textilen Fasern einer „tickenden Brandbombe“ gleichzusetzen.** Steckt die ölhaltige Wäsche dann auch noch mitten in einem Haufen von Wäsche, der vom Trockner in einen Blechcontainer gegeben wurde oder in einem Stapel, der unmittelbar mit der noch heißen Wäsche nach dem Mangeln erstellt wurde, dann bleibt die Bearbeitungswärme sehr lange erhalten und die sich aus der chemischen Reaktion ergebende neue hinzukommende Wärme kann nicht abgeführt werden. In der Folge erhitzt die ölhaltige Wäsche sich zunehmend, bis sie sich schließlich entzündet. Diese Entzündung der Wäsche kann in einem Zeitraum von bis zu 20 Stunden erfolgen. Zum eigentlichen Feuer kommt es deshalb oft zur Nachtzeit, wenn niemand mehr in der Nähe ist und sofort löschen kann.

### Was ist zur Vermeidung von Selbstentzündungsschäden zu beachten?

- Regelmäßige Mitarbeiterunterrichtung und -sensibilisierung, die dokumentiert werden sollte.
- Geeignete fettlösende Waschmittel und Verfahren anwenden. Was die letzten Jahrzehnte noch funktionierte, reicht gegenüber Leinöl aus „gesunden Küchen“ heute nicht mehr.
- Mögliche Risikowäsche (Handtücher, Küchentücher und Vorbindeschürzen) kontrollieren und schnell abkühlen. Diese weder lange nach dem Tumbeln in einem Blechcontainer oder auf einem Haufen liegen lassen noch die gemangelten Teile im noch heißen Zustand stapeln.

### Weitere Infos

Per E-Mail ([info@bonnass.de](mailto:info@bonnass.de)) können weitergehende Informationen (Aufsätze und eine selbsterklärende Power-Point Präsentation) angefordert werden.