

Vorschriften und Bestimmungen

Hier finden Sie einen Einblick in die Vorschriften für Dunstabzugsanlagen in gewerblichen Küchen und die Reinigung von Ab- und Zuluftanlagen im Gesundheitswesen und der Industrie. // • VDI 2052 • VDI 6022

Vorschriften für Dunstabzugsanlagen in gewerblichen Küchen

Die Reinigung von Lufttechnischen Anlagen wird durch folgende Vorschriften geregelt:

VDI-2052 "Raumluftechnische Anlagen für Küchen"

Küchen und zugehörige Bereiche sind Sonderräume, in denen Speisen zubereitet, ausgegeben und verteilt werden, Geschirr und Geräte gespült und Nahrungsmittel gelagert werden. Diese Richtlinie gibt Hinweise zur lufttechnischen Behandlung von gewerblichen Küchen sowie zur Dimensionierung und zum Aufbau der Raumluftechnischen Anlagen. Sie gilt in Verbindung mit der DIN EN 13779 und DIN 18869. Diese Richtlinie gilt nicht für Haushaltsküchen und für gewerbliche Kleinstküchen mit einer Gesamtanschlussleistung von weniger als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte (Gargeräte, Spülmaschinen usw.). Unter 25 kW Anschlussleistung wird eine Abluftanlage empfohlen. In jedem Fall ist die BG-Regel BGR 111 einzuhalten.

§ 8 Brandschutz

Aus der Küchenabluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um eine Verschmutzung und damit Brandgefahr im Abluftkanal zu minimieren. Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisionsöffnungen vorhanden sein.

§ 11 Betrieb und Instandhaltung

Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starkem Fetthanfall kann eine tägliche Reinigung erforderlich sein. Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf Ihren Verschmutzungszustand zu überprüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Küchenabluftanlage (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

VDI-6022 "Raumluftechnik, Raumlufqualität"

Die Richtlinienreihe VDI 6022 gilt für alle Raumluftechnischen Anlagen, die Räume oder Aufenthaltsbereiche in Räumen versorgen, in denen sich bestimmungsgemäß Personen mehr als 30 Tage pro Jahr oder regelmäßig länger als zwei Stunden je Tag aufhalten. Sie gilt für alle Anlagen und Geräte und deren zentrale und dezentrale Komponenten (auch Aggregate wie Rückkühlwerke, die die Zuluftqualität beeinflussen). Die Richtlinie gilt nur dann auch für Abluftanlagen, wenn diese die Zuluftqualität durch Umluft beeinflussen können.

LMHV Lebensmittelhygieneverordnung (Haccp)

Die LMHV regelt die Anforderungen an das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln, Lagern und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Die Verordnung gilt aber im Gegensatz zu den durch veterinärhygienische Vorschriften abgedeckten tierischen Lebensmitteln nur nach der Primärerzeugerstufe, also nach der auf die Urproduktion folgenden Stufen. Sie ist eine bundeseinheitliche Verordnung, die Länder-Hygiene-Verordnungen werden außer Kraft gesetzt. Weiterhin Gültigkeit haben daher nur die sich auch auf EG-Recht stützenden vertikalen, bundeseinheitlichen Regelungen für Lebensmittel tierischer Herkunft, wie z.B. Milchverordnung, Fleischhygieneverordnung, Fischhygieneverordnung. Die LMHV ist eine horizontale Dachregelung. Sie gilt für alle Lebensmittel, im Bereich der vom Tier stammenden Lebensmittel aber nur, sofern die in den o.a. spezifischen rechtlichen Regelungen enthaltene Anforderungen nicht mindestens den Vorschriften der LMHV entsprechen. Die LMHV gilt generell auch im Lebensmittel-Einzelhandel und im Bereich der Direktvermarktung.

BGR111 (ehemals ZH-1/37)

Diese BG-Regel findet Anwendung bei der Arbeit in Küchen. Diese BG-Regel ist unter Berücksichtigung des Schulbetriebes sinngemäß auch auf Schulküchen und hauswirtschaftliche Lehrküchen anzuwenden. Auf Küchen in Haushaltungen, in denen versicherte Personen beschäftigt sind, wird die Anwendung empfohlen, sofern nicht Bestimmungen nach geltenden Rechtsnormen oder allgemein anerkannten Regeln der Technik bereits zu beachten sind. Bei Küchen in Flugzeugen, auf Schiffen oder in Speisewagen sind gegebenenfalls zusätzliche Maßnahmen zu beachten. Gegebenenfalls sind auch die BG-Regeln "Gaststätten" (BGR 110) oder "Backbetriebe" (BGR 112) zu beachten.

• 5.21.1 Abluftanlagen dürfen nur mit Fettfangfilter betrieben werden.

• 5.21.2 Fettfangfilter in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Dies schließt ein, dass bei starkem Fetthanfall auch eine tägliche Reinigung erforderlich sein kann.

• 5.21.3 Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf ihren Verschmutzungsgrad zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum.

• 5.21.4 Einrichtungen der Abluftanlage sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies sind z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern.

Die Überwachung obliegt den zuständigen Gewerbeaufsichtsämtern und den Trägern der gesetzlichen Unfallversicherungsberufsgenossenschaften. Diese kontrollieren ihre Mitgliedsbetriebe durch technische Aufsichtsbeamte.

In mehreren Bundesländern erfolgt die Kontrolle auch durch Schornsteinfegermeister und den TÜV. Durch Fettablagerungen wird die Abluftleistung beeinträchtigt. Die Folge ist ein ungesundes Raumklima mit Verbreitung von Wärme, Wasser und Gerüchen. Bei Ventilatoren wird nicht nur die Leistung und Lebensdauer beeinträchtigt, sondern auch wesentlich mehr Energie verbraucht. Demnach sind Ab- und Fortluftleitungen sowie Ventilatoren mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die Reinigung der Fettfangfilter muß mindestens alle 14 Tage erfolgen. Aus oben genannten Gründen fordern Sachverständige die regelmäßige Reinigung von Abluftanlagen. Durch eine brandschutztechnische Reinigung der Dunstabzugsanlage mit einer Unbedenklichkeitsbescheinigung vermeidet der Betreiber, gesetzlich belangt zu werden. Nach der Reinigung ist die große Brandgefahr, welche durch die Ablagerung von Fett in den Abluftanlagen hervorgerufen wird, auf ein Minimum reduziert.