

Bei Mängel an Lüftungseinrichtungen lt. Arbeitsstättenverordnung AStV §13 (SchfG §13 Abs. 1 Ziffer 3 vom 1. August 94BGL. Teil 1 NR. 46 S.1624) sowie §3 ZVenEV Abs. 2 vom 22. Januar 2002

muss man bei übermäßigen Fettablagerungen von einer erhöhten Brandgefahr sprechen, da alle Fett bzw. anderen Ablagerungen (wie Fettstaub usw.) durch den täglichen Betrieb der Anlage und der daraus entstehenden Dunstabwärme, auf niedrigem Flammpunktniveau gehalten werden. Diese Ablagerungen dienen einem Feuer als Nährstoff zur Ausbreitung und sind wenn überhaupt nur noch schwer zu löschen. (Brandgefahr)

oder

Fettablagerungen stellen aufgrund einer möglichen Selbstentzündung eine erhöhte Brandgefahr dar. Deshalb ist es für den einwandfreien Gebrauch und aus Brandschutztechnischen Gründen unerlässlich, dass sich die Dunstabzuganlage in einem einwandfreien sauberen Zustand befindet.

Betreiber von Lüftungs- u.Klimaanlagen sollen bei Verstößen zahlen! Wer Klimaanlagen nicht gem. §13 AStV sicherheitstechnisch überprüfen, warten und reinigen lässt, kann künftig zur Kasse gebeten werden. (in besonders schweren Fällen bis zu 500.000,- Euro!)

DIN 18869 Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- u. Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen. Teil 4: Luftleitungen

Luftleitungen und deren Komponenten sind in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch 1xjährlich auf Verschmutzungen zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

VDI 2052 Raumluftechnische Anlagen für Küchen

11 Betrieb und Instandhaltung ...Einrichtungen der Abluftanlagen (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens 1xjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

BGR 111 Arbeiten in Küchenbetrieben

...die Dunstabzugsanlage muss regelmäßig, mindestens 1x jährlich, kontrolliert und bei Bedarf gereinigt werden.

Lokalbaukommission

"In Zusammenarbeit mit der Branddirektion u. der Kaminkehrerinnung "
Reinigung 9.2 Die Reinigung der Dunstschächte u. Dunstleitungen soll in der Regel durch eine Fachfirma erfolgen. ...

VDI 6022 Hygiene-Anforderung an Raumluftechnischen Anlagen ..Blatt 1 / Blatt 3

3... RLT-Anlagen müssen vom Betreiber regelmäßig auf Verschmutzung überprüft u. ggf. durch qualifizierte Fachkraft (siehe Blatt 2) gereinigt werden. ... Hygiene-Anforderungen an den Betrieb und Instandhaltung von RLT-Anlagen ist es erforderlich, dies in regelmäßigen kurzen Zeitabständen durch nach Blatt 2 geschultes Betriebspersonal zu kontrollieren...

5 Luftfilter ...Luftfilter der 1. Filterstufe spätestens nach 1 Jahr auszuwechseln. ...

Weitere Vorschriften, Normen und Richtlinien

- ArbSchG - Arbeitsschutzgesetz
- ArbStättV - Arbeitsstättenverordnung
- GewO - Gewerbeordnung
- LMHV - Lebensmittelhygieneverordnung

- DIN 1946
- DIN 18869/1-7
- DIN 33403
- DIN EN 13779
- DIN EN 779
- DIN EN V 12 097
- DIN EN V 12 599
- ASR - Arbeitsstättenrichtlinien
- BGR 121
- TRBA 430
- TRBA 500
- VDI 2262/1-3
- VDI 3801
- VDI 3802