

## Gesetzliche und normative Lage:

Die Reinhaltung und Reinigung von Lüftungsanlagen ist in den letzten Jahren ein immer größeres Anliegen von Gesetzgeber, gesundheitlichen Behörden, Arbeitsinspektoraten und auch vom Anwender geworden. So z. B. sieht die Arbeitsstättenverordnung (BGBL II Nr. 368/1999) folgende Maßnahmen vor:

§ 27 (8) „Klima- und Lüftungsanlagen sind regelmäßig zu kontrollieren [laut §13 einmal jährlich] und bei Bedarf zu reinigen. Ablagerungen und Verunreinigungen, die zu einer unmittelbaren Gesundheitsgefährdung der Arbeitnehmer/Innen durch Verschmutzung der Raumluft führen könnten, sind sofort zu beseitigen. Befeuchtungsanlagen sind stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu erhalten“.

In der **ÖNORM H 6030** „Lüftungstechnischen Anlagen für gewerbliche Küchen – Anforderungen, Auslegungskriterien, Betrieb“ werden (u.a.) folgende Problemzonen erfasst:

### 6.6. Brandgefahr:

„Es muss davon ausgegangen werden, dass fettbeladene [Luft]Leitungen einer besonderen Brandgefahr unterliegen.“

### 6.8. Anforderungen an die Hygiene:

Eine periodische Reinigung des gesamten Luftleitungssystems muss ... vorgesehen werden. Es ist sicherzustellen, dass es zu keiner Verunreinigung von Geräten und Speisen durch z.B. heruntertropfendes Kondensat, Fett u.a. kommt.

Diesem Bedarf hat das österreichische Normungsinstitut Rechnung getragen und die **ÖNORM H 6021** betreffend „Reinhaltung und Reinigung von Lüftungsanlagen“ herausgegeben. Desgleichen werden im Rahmen des Fortbildungsprogramms des Normungsinstituts Schulungen gemäß ÖNORM H 6021 und VDI 6022 angeboten, um den Informationsbedarf auf diesem Gebiet zu decken.



**Zustand „nichtgereinigte“  
Lüftungsanlage**

### **Besondere Brandgefährdung**

Im Falle eines Brandes wäre dieses Haus (Hotel, Restaurant, Werksküche) für mehrere Wochen gesperrt.

### **Was kann getan werden?**

Der Kunde hat in der Regel wenige Möglichkeiten die durchgeführten Arbeiten zu kontrollieren. Aus diesem Grund wird in der ÖNORM H 6021 eine Abschlussdokumentation mit Bildern vorgeschrieben, die den Reinigungserfolg belegen. Gleichfalls müssen auch diese Bereiche angeführt werden, die nicht gereinigt werden konnten.

# Beispiele für fachgerechte Reinigungen



Staubkanal vor ...



... u. nach Reinigung



Fettkanal (BSK) vor ...



... u. nach Reinigung



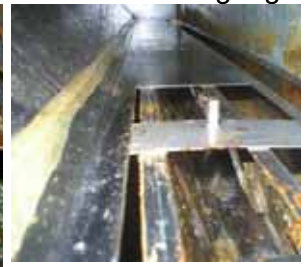
Gemauerter Kanal vor ...



... u. nach Reinigung



Extractor vor ...



... u. nach Reinigung



Hausbelüftung vor ...



... u. nach Reinigung



Wärmetauscher vor ...



... u. nach Reinigung



Staubkanal vor ...



... u. nach Reinigung



Fettkanal vor ...



...u. nach Reinigung



Staubkanal vor ...



... u. nach Reinigung



Brandschutzklappe im Fettkanal vor ...



... u. nach Reinigung

