

REINIGUNG VON KÜCHENABLUFTKANÄLEN

Saubere Luft für Gesundheit, Leistung und vorbeugenden Brandschutz

Für Betreiber von Küchenabluftkanälen gilt es, die Betriebsräume und technischen Anlagen nach dem Stand der Technik zu warten und Instand zu halten.

Günstige und sichere Arbeitsbedingungen führen zur Senkung krankheitsbedingter Personalabwesenheit und somit zu einer höheren Produktivität.

In der Anlagentechnik können vorbeugende Instandhaltungsmaßnahmen mittel- bis langfristig Kosten eingespart werden, da eine falsch verstandene Wirtschaftlichkeit bei der Wartung

Meist einen exorbitanten Kosteneinsatz im Sanierungsfall nach sich zieht. Aus rechtlicher Sicht sei angefügt, dass durch das Arbeitsschutzgesetz der Betreiber zur Anwendung des Standes der Technik verpflichtet ist.

Geltende Vorschriften in Gastronomie Küchen:

Landes-Gesetzblatt für Tirol, Nr. 111 § 9

Reinigungspflichtige Anlagen – Abluftleitungen, Absaugleitungen, in denen sich brennbare Rückstände ansammeln können.

Bis vor kurzem hatten die Kaminkehrer die Überprüfungspflicht, dies wurde in den letzten Jahren wenig bis gar nicht umgesetzt. Seit diesem Jahr sind es die Behörden und haben bereits einige Lokale schon geschlossen, bis die gesetzlichen Vorschriften erfüllt wurden. Eine weitere Änderung ist, dass Versicherungen seit 2009 sich bei nicht Erfüllung des Gesetzes klag und schadlos halten. Dies wurde z. Bsp. bei einem Brandschaden in Innsbruck praktiziert. Bei einem Lagerschaden, hat man ca. 80 bis 100 Grad aufgrund der Hohen Reibung. Der Brennpunkt von Speisefett beträgt ebenfalls 100 Grad und somit beginnt das Speisefett zu brennen. Es kommt dann zu einer sogenannten Kaminwirkung und die komplette Lüftung gerät in Brand. – siehe PDF Anhang

Innsbruck (Tirol): Am 30. August 2009, um ca. 12.20 Uhr, wurde die Berufsfeuerwehr Innsbruck zu einem Brand in einem indischen Lokal in der Innsbrucker Sillgasse gerufen. Auf Grund des Lagebildes wurde die Freiwillige Feuerwehr Mühlau über Pager und Sirene zur Unterstützung der Berufsfeuerwehr durch den Einsatzleiter an die Einsatzstelle alarmiert.

Am Einsatzort konnte festgestellt werden, dass aus bisher unbekannter Ursache die Lüftungsanlage in Brand geraten war. Von der Berufsfeuerwehr Innsbruck wurde in Zusammenarbeit mit der FF Mühlau die Lüftungsrohre demontiert und im Freien abgelöscht. Das Lokal wurde im Küchenbereich stark in Mitleidenschaft gezogen und ist bis auf weiteres geschlossen. Durch den raschen Einsatz der Feuerwehr konnte größerer Schaden bzw. eine Brandausbreitung auf die darüber liegenden Wohnungen und den Dachstuhl verhindert werden. Die Brandursachenermittlung der Polizei hat die Ermittlungen aufgenommen.

Berufsfeuerwehr Innsbruck

Lebensmittelverordnung

In dieser sind die Hygieneerfordernisse während der Speisenzubereitung sowie der Kücheneinrichtung festgehalten.

ÖNORM H 6030

Anforderungen an die Hygiene. Um zur Aufrechterhaltung hygienisch unbedenklicher Zustände eine periodische Reinigung des gesamten Luftleitungssystems zu ermöglichen, sind alle hierzu notwendigen Vorkehrungen vor zu sehen.

VDI 2052

Technische Richtlinien mit Vorgaben zur Planung, Bau, Wartung und Instandhaltung von raumluftechnischen Anlagen in Küchen.

EU Richtlinie ZH 1/37

Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen

Sind Ihre Küche und Anlagen vital genug?

Hygiene und Brandschutz sind besonders in Großküchen im Bereich des Arbeitsschutzes, der Gesundheit und Anlagentechnik zwei der wichtigsten Faktoren bezüglich der allgemeinen Betriebssicherheit.