

## **VDI 6022 Hygieneanforderungen an raumluftechnische Anlagen und Geräte**

Die VDI 6022 ist eine „**Allgemein anerkannte Regel der Technik**“ sie beruht hauptsächlich auf dem Arbeitsschutzgesetz und der ArbStättV.

### **§4 Arbeitsschutzgesetz Allgemeine Grundsätze**

Der Arbeitgeber hat bei Maßnahmen des Arbeitsschutzes von folgenden allgemeinen Grundsätzen auszugehen:

(3) bei den Maßnahmen sind der **Stand von Technik, Arbeitsmedizin** und **Hygiene** sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen.

### **§3 ArbStättV Abs. 1**

(3) Werden Klimaanlage oder mechanische Belüftungseinrichtungen verwendet, ist sicherzustellen, dass die Beschäftigten keinen störenden Luftzug ausgesetzt sind.

(4) Ablagerungen und Verunreinigungen in raumluftechnischen Anlagen die zu einer unmittelbaren Gesundheitsgefährdung durch die Raumluf führen können, müssen umgehend beseitigt werden.

### **§ 319 StGB**

(1) Wer bei Planung, Leitung oder Ausführung eines Baues gegen die allgemein anerkannten Regeln der Technik verstößt und dadurch Leib und Leben eines andern Menschen gefährdet, wird mit einer Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe bestraft.

(2) Ebenso wird bestraft, wer in Ausübung eines Berufs oder Gewerbes bei der Planung, Leitung oder Ausführung eines Vorhabens, technische Einrichtungen in ein Bauwerk einzubauen oder eingebaute Einrichtungen dieser Art zu ändern, gegen die allgemein anerkannten Regeln der Technik verstößt und dadurch Leib und Leben einen anderen gefährdet.

Die VDI 6022 schreibt hygienische Standards für RLT-Anlagen in öffentlichen wie privaten Einrichtungen vor.

Wichtige Punkte hierbei sind:

- Neuanlagen müssen vor dem Erstbetrieb gereinigt werden.
- Anlagenkomponenten müssen jährlich auf Verschmutzung überprüft werden.
- Regelmäßige Hygieneinspektionen alle 2 bzw. alle 3 Jahre (ohne Luftbefeuchtung)
- Befeuchterwasser muss bis zu 14-tägig auf ihren Keimzahlgehalt überprüft werden.
- Alle Arbeiten an den RLT-Anlagen dürfen nur von **qualifiziertem und geschultem** Personal durchgeführt werden.
- Um akuten Allergiegefährdungen durch Staub, Milben und Pilze sowie einer erhöhten Infektionsgefahr durch Verbreitung von Krankheiten vorzubeugen ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich

## **Auszüge aus der VDI 2052 Raumluftechnische Anlagen für Küchen**

### **§8 Brandschutz**

Aus der Küchenabluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um die Verschmutzung und damit die Brandgefahr im Abluftsystem zu minimieren.

Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisionsöffnungen vorhanden sein.

### **§11 Betrieb und Instandhaltung**

Aerosolabscheider (Filter der Dunsthaube) in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starken Fetтанfall kann auch eine tägliche Reinigung erforderlich sein.

Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf ihren Verschmutzungszustand zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Abluftanlage (z.B. Abluftleitungen, Ventilatoren und Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.

Die VDI 2052 ist ebenfalls eine „**Allgemein anerkannte Regel der Technik**“.