



VDI 2052

Neue VDI, neue Qualifikation gefordert

Die Weißdrucke der VDI Richtlinie 2052, Blatt 2 und Blatt 3 MT „Raumluftechnik Küchen“ enthalten wichtige Neuerungen zur Reinigung und Wartung von Abluftanlagen, etwa die Forderung nach Qualifikation für alle, die an Küchenabluftanlagen tätig sind. Schulungen für Küchenbetreiber, Personal in Facility-Management, Wartung und Reinigung sowie Schornsteinfeger sind ab sofort verpflichtend.

In professionellen Küchen ist die Raumluf durch Gerüche, Fettbestandteile und gasförmige Verbrennungsprodukte belastet. Deshalb müssen Küchenbetreiber Forderungen nach Gesundheits- und Arbeitsschutz für ihre Mitarbeitenden erfüllen. Diese betreffen etwa den vorbeugenden Brandschutz im Zusammenhang mit Luftleitungen und die mikrobiologische Belastung der zugeführten Luft. Da Lebensmittel verarbeitet werden, bestehen Mindeststandards hinsichtlich der Hygiene, die unter anderem durch die Art der Luftführung beeinflusst werden. Außerdem spielen die Konditionen mit Temperatur, Feuchtigkeit sowie Zugluft für den Arbeitsschutz eine große Rolle.

„Will man Hygiene, Arbeitsschutz und den optimalen Betrieb einer Raumluftechnischen Anlage gewährleisten, muss auch die regelmäßige Wartung und Reinigung fachlich einwandfrei sein“, sagt Anja Rothmund, Geschäftsführerin der Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH & Co. KG, die sich mit technischer Tiefenhygiene, Hygieneinspektionen und vorbeugendem Brandschutz rund um die Küchenzu- und -abluft befasst. „Raumluftechnische Anlagen müssen in op-



Anja Rothmund,
Geschäftsführerin Gesec
Hygiene + Instandhaltung
GmbH + Co. Kommandit-
gesellschaft, Augsburg

timaler Weise belastete Luft abführen und gleichzeitig das Nachströmen hygienisch bedenklicher Luft sowie die Beeinträchtigung angrenzender Küchenbereiche verhindern. Nur so werden Lebensmittel, Mitarbeiter und Gäste einer Profi-Küche geschützt.“

Die VDI 2052 Raumluftechnik Küchen bezieht sich auf gewerbliche Küchen mit einer Gesamtanschlussleistung von mehr als 25 kW der feuchte- und wärmeabgebenden Geräte. Bisher waren in Blatt 1 schwerpunktmäßig die Planung, die Beschaffenheit und die Ausführung von Lüftungsanlagen in Küchen geregelt. Da auch der richtigen Wartung und Instandhaltung solcher Anlagen eine immens wichtige Rolle für einen hygienischen und energiesparenden Betrieb zukommt, und mit der Wartung zudem Sicherheitsrisiken verbunden sind, ergab sich in den vergangenen Jahren zunehmend die Notwendigkeit, die Norm um Blatt 2 und 3 zu ergänzen. In dem im Januar 2022 im Weißdruck erschienenen Blatt 2 der Richtlinie liegt der Fokus auf der Relevanz von Wartung und Reinigung. Besonderes Augenmerk wird in diesem Zusammenhang auf den vorbeugenden Brandschutz, die Betriebssicherheit

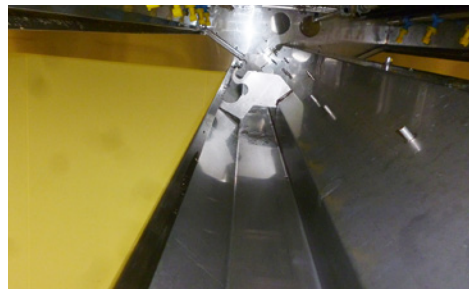


Hygienische Verhältnisse in der gewerblichen Küche hängen auch mit dem Zustand der Küchenlüftung zusammen.

Bilder: Gesec Hygiene-Gruppe



Vorher



Nachher

und Energieeffizienz sowie die ganzheitliche Hygiene gelegt. In dem neuen Blatt 3 der VDI 2052, das den Zusatz MT für die Interaktion von Mensch und Technik enthält, sind insbesondere genaue Anforderungen an eine Qualifizierung bezüglich Wartung und Kontrollmaßnahmen genannt.

Eine Schulung der Kategorie „WKT-Küchenabluft“ ist ab sofort für alle verpflichtend, die an Lüftungsanlagen von Küchen arbeiten. Betroffen sind Küchenbetreiber, Personal aus dem Facility-Management (FM), Wartungs- und Reinigungsfirmen sowie Schornsteinfeger.

Inhalte der Qualifizierung nach VDI 2052 Blatt 3

Der Schulungsinhalt ist genormt und umfasst Informationen über die in der VDI 2052 beschriebenen Grundlagen zur Lüftungstechnik, den Betrieb und die Funktionsweisen sowie hygienische Aspekte im Zusammenhang mit Küchenabluftanlagen (WKT 1). Im Teil WKT 2 wird die Kontrolle physikalischer Kenngrößen sowie von Überwachungssystemen und Regelgrößen beschrieben. Teil WKT 3 der Schulung umfasst eine umfangreiche Einweisung in alle Aspekte der Instandhaltung von Küchen-

abluftanlagen. Schulungsteil WKT 4 dient der Vermittlung maßgebende Rechtsvorschriften sowie technische Regeln für den Betrieb und die Wartung. In der Schulung werden unter anderem die Verantwortlichkeiten bezüglich der Erstellung des Reinigungskonzeptes, des Reinigungs-, Instandhaltungs- und Hygieneplans sowie der Gefährdungsbeurteilung geklärt. Diese Zuständigkeiten sind zum Teil in der Neufassung der VDI 2052 neu geregelt.

Qualifikationsschulungen der Kategorie „WKT-Küchenabluft“ im Sinne von VDI-MT 2052, Blatt 3 „Raumlufttechnik – Küchen – Reinigung von Abluftanlagen: Wartungs- und Kontrolltätigkeiten Küchenabluft“ bietet der Deutsche Fachverband Luft- und Wasserhygiene e. V. (DFLW) an.

Schulungstermine finden Interessierte unter dfw.info/raumluftthygiene. Dozentin der Schulung ist Frau Anja Rothmund, Geschäftsführerin von Gesa Hygiene + Instandhaltung. Die Teilnahme an der Qualifizierung der Kategorie „WKT-Küchenabluft“ setzt eine technische Berufsausbildung oder mehrjährige Erfahrung mit der Instandhaltung von Küchenabluftanlagen voraus. Die Schulung dauert insgesamt einen Tag und schließt mit einer Prüfung ab.

