

## Konzeptionelle Änderungen zu den Richtlinien VDI 6022 und VDI 2052

In den Richtlinien VDI 6022 und VDI 2052 sind die minimalen Anforderungen an Hygiene von raumluftechnischen Anlagen und Brandschutz für Küchenabluftanlagen verbindlich festgelegt.

Durch den Richtlinienausschuss der VDI-TGA (Gesellschaft Technische Gebäudeausrüstung) fand zum 01.04.2006 eine Überarbeitung der Richtlinien aufgrund neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse für die Anwendung in der Praxis statt.

Die wichtigsten Änderungen zum 01.04.2006 möchten wir Ihnen im Folgenden kurz vorstellen:

### **VDI 2052 - Vorbeugender Brandschutz für Küchenabluftanlagen**

- Küchenlüftungshauben und Ihre Komponenten sind täglich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführten Reinigungen sind zu dokumentieren.
- Küchenlüftungsdecken und ihre Komponenten sind monatlich auf Verschmutzung zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Die durchgeführte Reinigung ist zu dokumentieren. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann.
- Einrichtungen der Abluftanlage (Leitungen, Ventilatoren, Aggregatkammern) sind mindestens 1/2 jährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.
- Aerosolabscheider müssen über Bediengriffe verfügen.
- Ventilatoren mit im Luftstrom liegenden Motoren sind nicht zulässig. Das Ventilatorgehäuse ist mit einer Aerosolentleereinrichtung auszustatten.

### **VDI 6022 - Behandlung von Raumluftechnischen Anlagen (RLT)**

- Definition: Eine RLT-Anlage ist die Gesamtheit der Bauelemente, die zur ventilatorgestützten Lüftung eines oder mehrerer Räume erforderlich ist.
- Der Geltungsbereich wurde auf mobile RLT-Anlagen erweitert.
- Die Richtlinie gilt nunmehr für alle raumtechnischen Anlagen und Geräte, die Räume versorgen in denen sich Personen mehr als 30 Tage pro Jahr oder regelmäßig länger als 2 Stunden aufhalten.
- Ziel der Hygieneinspektion ist es, grundsätzliche Mängel zu erkennen und deren Behebung zu veranlassen. Zur Sicherstellung dieses Zieles sollte die Personalunion zwischen Verantwortlichem für die Wartung und Instandhaltung der betreffenden RLT-Anlage und dem Verantwortlichen für die Durchführung der Hygieneinspektion vermieden werden.
- Die Richtlinie unterscheidet zwischen zentralen und dezentralen Anlagen. Alle Anforderungen aus dieser Richtlinie gelten für beide Anlagentypen, unabhängig von Größe und Leistung der betreffenden Anlage.
- Bei bis zu 20 Induktionsgeräten müssen an allen Geräten Hygienekontrollen durchgeführt werden. Bei mehr als 20 gleichartig aufgebauten und betriebenen Induktionsgeräten sind die Hygienekontrollen anhand einer repräsentativen, stichpunktartigen Auswahl durchzuführen. Sollte sich im Rahmen der Hygienekontrollen an mehr als einem Gerät ein kritischer Befund ergeben, so sind alle Geräte und Endgeräte einer gründlichen Reinigung und/oder Desinfektion zu unterziehen.
- Ein Bestandsschutz für RLT - Anlagen besteht nur in der technischen Ausführung, nicht aber für die Hygienekontrollen. RLT-Anlagen, die nicht den technischen Richtlinien der VDI 6022 entsprechen, sollen häufiger auf ihre Hygienequalität untersucht werden.
- Für die betriebliche Umsetzung der VDI 6022 in die tägliche Praxis ist die Unternehmensleitung (Betreiber der Anlage) verantwortlich.