

Air-conditioning – Kitchens – Cleaning of extract-air systems (VDI Ventilation Code of Practice)

*Einsprüche bis 2020-02-29*

- vorzugsweise über das VDI-Richtlinien-Einspruchportal <http://www.vdi.de/2052-2>
- in Papierform an  
VDI-Gesellschaft Bauen und Gebäudetechnik  
Fachbereich Facility-Management  
Postfach 10 11 39  
40002 Düsseldorf

Inhalt	Seite
Vorbemerkung .....	2
Einleitung .....	2
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	2
<b>2 Normative Verweise</b> .....	2
<b>3 Begriffe</b> .....	3
<b>4 Gefährdungsbeurteilung</b> .....	3
<b>5 Grundlagen</b> .....	3
5.1 Hygiene .....	3
5.2 Energie .....	3
5.3 Brandschutz .....	3
5.4 Immissionsschutz .....	3
5.5 Abluftnachbehandlung und integrierte Reinigungsverfahren .....	3
<b>6 Stoff- und Gewichtslasten</b> .....	3
6.1 Quellen .....	3
6.2 Stofflasten .....	4
6.3 Gewichtslasten .....	4
<b>7 Reinigungskonzept und Reinigungsöffnungen</b> .....	4
7.1 Reinigungskonzept .....	4
7.2 Reinigungsöffnungen .....	4

Inhalt	Seite
<b>8 Inspektions- und Reinigungsintervalle</b> .....	5
8.1 Inspektionsintervalle .....	5
8.2 Reinigungsintervalle .....	5
8.3 Reinigungsplan .....	5
<b>9 Reinigungsmethoden/Umgang mit Reinigungsmitteln</b> .....	6
9.1 Allgemeines .....	6
9.2 Vor- und Nachbereitung .....	6
9.3 Reinigungsmethoden .....	6
<b>10 Notwendigkeit der Reinigung – Nachweisverfahren des Reinigungserfolgs</b> .....	7
<b>11 Sicherheitsaspekte, Brandschutz</b> .....	9
11.1 Sicherheitsaspekte .....	9
11.2 Brandschutz .....	9
<b>12 Entsorgung, Umweltschutz</b> .....	10
Schrifttum .....	10
<b>Anhang</b> Checkliste für abzuklärende Punkte vor der Küchenabluftreinigung .....	11

## Vorbemerkung

Der Inhalt dieser Richtlinie ist entstanden unter Beachtung der Vorgaben und Empfehlungen der Richtlinie VDI 1000.

Alle Rechte, insbesondere die des Nachdrucks, der Fotokopie, der elektronischen Verwendung und der Übersetzung, jeweils auszugsweise oder vollständig, sind vorbehalten.

Die Nutzung dieser Richtlinie ist unter Wahrung des Urheberrechts und unter Beachtung der Lizenzbedingungen ([www.vdi.de/richtlinien](http://www.vdi.de/richtlinien)), die in den VDI-Merkblättern geregelt sind, möglich.

An der Erarbeitung dieser Richtlinie waren beteiligt:

*Uwe Gerath*, Sankt-Augustin

*Jürgen Klostermayr*, Bodenwöhr

*Veronique Müller*, Frankfurt

Dipl.-Phys. *Reiner Osterland* VDI, Berlin

Dipl.-Ing. (FH) *Johann Prokscha*, Düsseldorf

Dr.-Ing. *Peter Rietschel*, Mannheim

Dipl.-Ing. *Clemens Schickel*, Bonn

Dipl.-Ing. *Georg Tale-Yazdi* VDI, Schöneck

*Harry Tischhauser* VDI, CH – Schönbühl (stellvertretender Vorsitzender)

Dr. Dipl.-Ing. *Andreas Winkens* VDI, Mönchengladbach (Vorsitzender)

Allen, die ehrenamtlich an der Erarbeitung dieser Richtlinie mitgewirkt haben, sei gedankt.

## Einleitung

Die Reinigung von Küchenabluftanlagen ist ein wichtiger Aspekt für den Brandschutz, die Betriebssicherheit und eine ganzheitliche Hygiene. Während die Technik und der Betrieb von Küchenlüftungsanlagen in VDI 2052 Blatt 1 umfänglich geregelt wird, wird das Thema Reinigung nun mit VDI 2052 Blatt 2 aufgenommen. Dabei geht es neben dem eigentlichen Reinigungsprozess auch um die stofflichen Lasten, die eine Reinigung erst erforderlich machen. Es werden Inspektions- und Reinigungsintervalle für die unterschiedlichen Komponenten aufgelistet. Die geeigneten Verfahren zum Reinigen werden neben Methoden zur Kontrolle des Reinigungserfolgs beschrieben.

Die Inhalte für ein Schulungskonzept werden in der neuen Richtlinie VDI-MT 2052 Blatt 3 erstmalig beschrieben. Es wird auch die Notwendigkeit aufgezeigt, warum sich Personen qualifizieren sollen, die mit Reinigung von Küchenabluftanlagen auf verschiedenen Ebenen beschäftigt sind.

Die Richtlinienreihe VDI 2052 „Raumluftechnik; Küchen“ gliedert sich wie folgt:

Blatt 1 Küchen

**Blatt 2** Reinigung von Abluftanlagen

Blatt 3 Reinigung von Abluftanlagen; Schulungen (VDI-MT)

Eine Liste der aktuell verfügbaren Blätter dieser Richtlinienreihe ist im Internet abrufbar unter [www.vdi.de/2052](http://www.vdi.de/2052).

## 1 Anwendungsbereich

Diese Richtlinie gibt Hinweise zur Reinigung von Abluftanlagen in gewerblichen Küchen und zugehörigen Bereichen. Küchen und zugehörige Bereiche sind Sonderräume, in denen Speisen zubereitet, ausgegeben und verteilt werden, Geschirr und Geräte gespült und Nahrungsmittel gelagert werden.

**Anmerkung:** Die in diesem Zusammenhang notwendigen Qualifizierungen und deren Erwerb sind in VDI-MT 2052 Blatt 3 beschrieben.

Diese Richtlinie gilt nicht für Haushaltsküchen und für gewerbliche Kleinstküchen mit einer Gesamtanschlussleistung von weniger als 25 kW der wärme- und feuchteabgebenden Geräte (z.B. Gargeräte, Spülmaschinen).

Küchenlüftungsanlagen sind nach VDI 2052 Blatt 1 zu planen und zu betreiben. Die Funktionsfähigkeit ist nur gegeben, wenn die Lüftungsanlage regelmäßig gewartet und insbesondere die Abluftanlagen in Abhängigkeit ihrer Belastungssituation gereinigt werden.

Zur Lösung der Aufgabe sind Reinigungsverfahren und -mittel so einzusetzen, dass unter Gesichtspunkten des Brandschutzes, der Hygiene und der Energieeinsparung der sichere und wirtschaftliche Betrieb der Anlage dauerhaft gewährleistet ist. Dabei sind die Aspekte des Arbeitsschutzes für die unterschiedlichen Reinigungsverfahren differenziert aufgeführt.

Die Zielgruppen für diese Richtlinien sind Planer, Hersteller, Errichter, Betreiber, Facility Management sowie Wartungs- und Reinigungsfirmen.

Relevante Parameter zur Zuluftqualität sind in VDI 6022 geregelt.

Hinweise zur Wartung werden hier nicht behandelt (siehe dazu VDI 3810).

## 2 Normative Verweise

Die folgenden zitierten Dokumente sind für die Anwendung dieser Richtlinie erforderlich:

DIN EN 16282-8:2017-12 Einrichtungen in gewerblichen Küchen; Elemente zur Be- und Ent-

lüftung; Teil 8: Anlagen zur Aerosolnachbehandlung; Anforderungen und Prüfung

DIN EN 16798-3:2017-11 Energetische Bewertung von Gebäuden; Lüftung von Gebäuden; Teil 3: Lüftung von Nichtwohngebäuden; Leistungsanforderungen an Lüftungs- und Klimaanlage und Raumkühlsysteme (Module M5-1, M5-4)

VDI 2052 Blatt 1:2017-04 Raumluftechnik; Küchen

VDI 4700 Blatt 1:2015-10 Begriffe der Bau- und Gebäudetechnik

VDI 6022 Raumluftechnik, Raumlufqualität