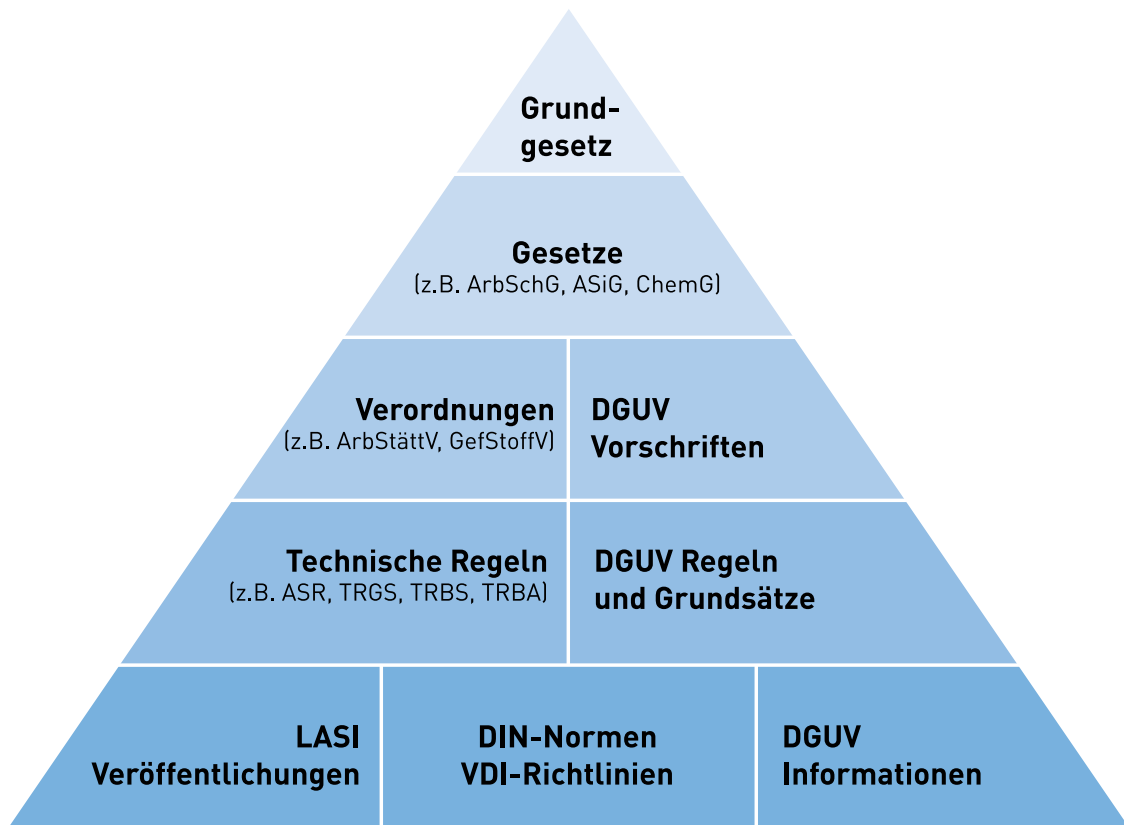


Rechtshierarchie im Arbeitsschutz



Normen, Richtlinien, Verordnungen und Gesetze mit weitreichenden Konsequenzen für Betreiber und Installationsbetriebe

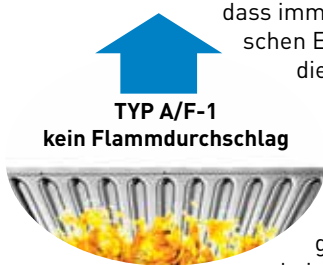
Obwohl die Richtlinien und Normen, wie z.B. die DIN 188869 bereits seit 2006 in Kraft getreten sind, bestehen bis heute Unklarheiten über deren Anwendungen in der Praxis. Zum einen ist häufig unklar, wer überhaupt die Verantwortung für die Installation und den technisch einwandfreien Betrieb der Abluftanlagen in gewerblichen Küchen trägt. Hier gilt grundsätzlich,

dass immer der Betreiber, in der Praxis also meist der Pächter der gastronomischen Einrichtung bzw. das mit der Installation beauftragte Unternehmen, für die Einhaltung der Arbeitsschutz- sowie hygienischen und arbeitsmedizinischen Vorkehrungen Sorge tragen muss. Auf der anderen Seite sehen sich sowohl Planer und Einrichter sowie Inhaber und Betreiber mit

einer Vielzahl von Vorschriften konfrontiert, die es einzuhalten gilt. Dabei den Überblick zu wahren ist zugegebenermaßen nicht einfach. Grundsätzlich gelten die Normen, Richtlinien und Gesetze der herausgebenden Institutionen bei Installation und Betrieb der Anlagen. Sie werden

bei der Bewertung durch abnehmende Behörden und ihre Vertreter sowie Gutachtern zu Grunde gelegt. Insbesondere dann, wenn es um Genehmigungen, Rechtssicherheit oder Haftungsfragen geht. Derzeit ist die Europäische Norm prEN 16282-6* in Bearbeitung, die die DIN18869-5 sowie die VDI 2052

aufgreifen und weiter ausführen wird, um die Sicherheit in gewerbsmäßigen Küchen weiter zu verbessern.



Konsequenzen / Haftung

In der Praxis sind sich die Beteiligten ihrer Verantwortung oft nicht bewusst. Dabei hat die Verwendung der falschen Bauteile im Schadensfall weitreichende Folgen. Kommt es beispielsweise zum Brand, fragen Versicherer, Behörden und Gutachter zuerst nach vorschriftsgemäßen Anlagen. Die Frage der Haftung steht dann schnell im Raum.

Planer, Immobilienbesitzer, Fachbetriebe und Betreiber müssen dann nachweisen, dass sämtliche Normen, Richtlinien, Gesetze beachtet worden sind.

* DIN prEN 16282-6 noch im Entwurfstatus

Die anerkannten Regeln der Technik



- WAS IST WAS -

VDI 2052 Blatt 1 – Richtlinienwerk zum allgemein anerkannten Stand/Regel der Technik in Deutschland vom VDI Verband für den Bereich Raumluftechnik Küchen

DIN 18869-5 - Deutsche Industrienorm Einrichtung in gewerblichen Küchen - Elemente Be- und Entlüftung

DIN EN 16282 Teil 1-8 löst die DIN 18869 Teil 1-7 ab – Elemente Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen

ASR 3.6 Lüftung – Technische Regeln für Arbeitsstätten / Zielvorgaben macht die Arbeitsstättenverordnung 6.2 Verweis auf Einhaltung von Stand der Technik

ASI 2.15 Frittiergeräte - Arbeitssicherheitsinformation der BGN 3.3 Verweis auf Einbau von Aerosolabscheider Bauart A DIN 18869-5

DGUV 110-002 Grundlagen der gesetzlichen Unfallversicherung im 7. Buch des Sozialgesetzes festgeschrieben 3.1-3 Küchen sowie Arbeitsmaterial müssen nach geltenden staatlichen oder berufsgenossenschaftlichen oder den allgemein anerkannten Regeln der Technik beschaffen sein und betrieben werden. Im Ah. 2 werden die VDI 2052, DIN 18869-7 und die ASI 2.15 explizit benannt

M-LüAR – Richtlinien über brandschutztechnische Anforderungen an Lüftungsanlagen und sind als technische Baubestimmungen in den jeweiligen Landesbauverordnungen in §3 Abs.3 eingeführt

Arbeitsschutzgesetz - Bundesgesetz - §4 (3) bei Maßnahmen sind der Stand von Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen

Fragen beantwortet gerne Frau Pühler unter +49 (0) 209 940477-10