

Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – DIN EN 16282

Hintergrund

Die Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen ist ein besonders sensibler Bereich des „Systems“ Großküche. Nicht ohne Grund existieren zahlreiche behördliche Vorschriften und Auflagen zur Installation, dem Betrieb und der Überwachung solcher Lüftungssysteme.

Aspekte der Hygiene (insbesondere solche der Reinigbarkeit) dürfen neben gesetzlichen Vorgaben, wie z.B. der Lebensmittelüberwachung, des Arbeitsschutzes und des Brandschutzes nicht außer Acht gelassen werden.

Die DIN EN 16282 „Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“ wird von dem externen Normenausschuss FNH im DIN betreut. Beteiligt sind Vertreter der Industrie, des TÜV's, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, des Zentralinnungsverbandes des Schornsteinfegerhandwerks, der Oberfinanzdirektion Münster sowie der Versicherungswirtschaft.

Die DIN EN 16282

legt spezielle Anforderungen an entsprechende Lüftungssysteme und ihre Komponenten fest und spezifiziert konkrete Prüfmethode.

Sie besteht aus insgesamt acht Teilen:

Teile	Inhalt	Veröffentlichung
1	Allgemeine Anforderungen einschließlich Berechnungsmethoden	Anforderungen an ergonomische Aspekte (Temperatur, Luftaspekte, Feuchtigkeit, Lärm usw.) inklusive der Berechnung des Luftstroms und des Prüfens Dezember 2017
2	Küchenlüftungshauben; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen	Anforderungen an die Bau- und Betriebsweisen, einschließlich der Prüfungen und der sicherheitstechnischen und hygienischen Merkmale und der Dimensionierung Februar 2018 ersetzt DIN 18869-1
3	Küchenlüftungsdecken; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen	Februar 2018 ersetzt DIN 18869-2
4	Luftdurchlässe; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen	Februar 2018 ersetzt DIN 18869-3
5	Luftleitungen; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen	Dezember 2017 ersetzt DIN 18869-4
6	Abscheider; Gestaltungs- und Sicherheitsanforderungen	Anforderungen an die Bauweise und Prüfung des Flammendurchschlagverhaltens Entwurf 2014 Vorgesehen als Ersatz für DIN 18869-5
7	Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen	Festlegungen für stationäre Feuerlöschanlagen, u.a. Anforderungen an Material, Löschmittel und Installation Dezember 2017 ersetzt DIN 18869-6
8	Anlagen zur Aerosol- und Aerosolnachbehandlung	Anforderungen an die Bauweise von Anlagen zur Aerosol-/Aerosolnachbehandlung, einschließl. Prüfungen, sicherheitstechnischer und hygienischer Merkmale Dezember 2017 ersetzt DIN 18869-7

Adressatenkreis

Hersteller, ausschreibende Stellen, Planer, Fachhändler, Überwachungs- und Genehmigungsbehörden, Versicherungswirtschaft, Großküchenbetreiber

Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen – DIN EN 16282

Ansprechpartner

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.

Lyoner Str. 9

60528 Frankfurt a.M.

Tel.: 069/256268-0 • Fax: 069/256268-100

Info(at)hki-online.de • www.hki-online.de

Die DIN EN 16282 ist über die Beuth-Verlag GmbH, 10772 Berlin, Tel.: 030/2601-2260, Fax: 030/2601-1260, info(at)beuth.de, www.beuth.de zu beziehen.