



DUNSTABZUGSANLAGEN

Vorbeugung schafft Sicherheit

Vorschriften sind nur so gut wie ihre Kontrollen.

Dunstabzugsanlagen kommen in vielen gewerblichen Bereichen zum Einsatz. Sie sind für einwandfreie hygienische Bedingungen am Arbeitsplatz notwendig. Die ordnungsgemäße Funktion der Anlagen setzt fachgerechte Installation, Überprüfung, Wartung und Instandhaltung voraus. Nur durch wiederkehrende Überprüfungen wird auf Dauer ein vernünftiges Maß an Sicherheit gewährleistet.

Mit Fettrückständen, sowie mit Staub verschmutzte Dunstabzugsanlagen können die Ursache für verheerende Brände sein. Dadurch sind oft Menschenleben in Gefahr geraten und erhebliche wirtschaftliche Schäden entstanden. Die Entzündungstemperatur für altes Fett liegt bei ca. 65° C und ist unter Umständen sehr schnell erreicht. Mangelhafte Abluftleitungen und die Nichteinhaltung von brandschutztechnischen Anforderungen ermöglichen in Brandfällen ein schnelles Ausbreiten. Fehlende Reinigungsmöglichkeiten in den Dunstabzugsanlagen behindern zusätzlich die Brandbekämpfung.

Trotz der bestehenden Verpflichtung der Betreiber, Dunstabzugsanlagen regelmäßig reinigen und warten zu lassen, haben die Überprüfungstätigkeiten der Schornsteinfeger in Bayern und Hamburg in der Vergangenheit einen erheblichen Reinigungsbedarf von gewerblichen Dunstabzugsanlagen festgestellt. Dieses deckt sich auch mit den Erfahrungen von Feuerwehr und Sachversicherern, die deshalb die Einführung dieser Überprüfungstätigkeiten unterstützen.

Da das Schornsteinfegerhandwerk schon immer Arbeiten auf dem Gebiet des vorbeugenden Brandschutzes durchführt, wurde ihm diese Aufgabe übertragen. Die geänderte Kehr- und Überprüfungsordnung regelt ab 2001 eine alle 2 Jahre wiederkehrende Überprüfung der gewerblichen Grill- und Dunstabzugsanlagen.

Bei Fragen zu Ihrer Dunstabzugsanlage und zu geplanten oder vorhandenen Feuerungsanlagen wenden Sie sich bitte an Ihren Schornsteinfeger.