

LÜFTUNGSBEFUND

gem. §13 AStV. nach ÖNORM EN 12599

Kunde	John Doe GmbH
Anschrift	Musterstraße 1
PLZ / Ort	1010 Wien
Anlage	Zu- und Abluft Speisesäle
Überprüfungsdatum	05.02.2023
Prüforgan	Mst. Christian Strecha
Prüfungsergebnis	Der Zustand der Anlage ist betriebsicher



Mst. Christian Strecha
Seepark 24 | 2496 Landegg | Österreich
T: 0676 555 00 95 | M: christian.strecha@outlook.at
www.strechaconsult.at
UID: ATU78865609 | Steuernr.: 162046080

Inhaltsverzeichnis

Lüftungsgerät Zu- & Abluft Küche, Speisesäle	3
Ventilatoren	3
Stellklappen	4
Filter	4
Register	5
Wärmetauscher	5
Luftkanäle	6
Luftdurchlässe	6
Dunsthauben	6
Allgemeine Zusammenfassung und Bewertung	7
Ersatzteilliste	8
Anhang	9

LÜFTUNGSGERÄT ZU- & ABLUFT KÜCHE, SPEISESÄLE



Das Lüftungsgerät befindet sich im allgemein sehr gutem Zustand.

VENTILATOREN



Das Lüftungsgerät wird von zwei Stück Ventilatoren mit Keilriemenantrieb betrieben. Die Riemenscheiben weisen keine Abnutzung auf. Die Keilriemen sind gut gespannt und die Lager sind noch in Ordnung.

Sowohl der Abluft- als auch der Zuluft- Ventilator sind sauber, bzw. weisen optisch keine Verschmutzung auf.

STELLKLAPPEN



Die Stellenklappen wurden kontrolliert. Die Funktion ist beim ein und ausschalten gegeben, die Außen Luftklappe ist dicht.

Diese Komponente ist sauber.

FILTER



Das Gerät verfügt über 1 Filterstufe in der Zuluft und 1 Filterstufe in der Abluft.

Zum Zeitpunkt der Überprüfung befanden sich sowohl in der Zuluft als auch in der Abluft M5 Filter im Gerät.

Die Filterkammer in der Zuluft weist nach den Filtern erhebliche Roststellen auf .

REGISTER



Das Register wurde auf Durchsicht überprüft. Die Aluminiumlegierung weist kleine Korrosion auf und ist in einem guten Zustand.

WÄRMETAUSCHER

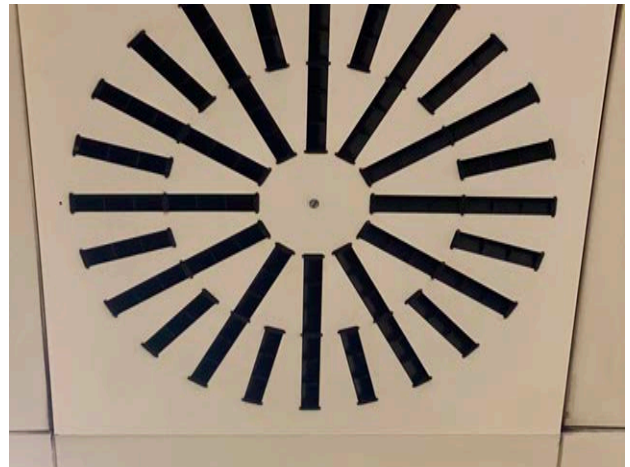


Der Wärmetauscher ist ein Rotationswärmetauscher, welche den Energiewechsel regenerativ durchführt. Dieser wurde auf Durchsicht überprüft und befindet sich in gutem Zustand und ist sauber.

LUFTKANÄLE

Die Luftkanäle sind besenrein und augenscheinlich soweit dicht.

LUFTDURCHLÄSSE



Die Luftdurchlässe sind sauber.

DUNSTHAUBEN



Die Dunsthauben sind sauber und weisen keine Schäden auf.

ALLGEMEINE ZUSAMMENFASSUNG UND BEWERTUNG

Die Lüftungsanlage ist in einem guten Zustand, allgemein kann man davon ausgehen dass keine langfristigen Schäden entstehen.

- Es ist darauf zu achten, dass stets die korrekte Filterklasse (nach „neuer“ Klassifizierung ISO EN 16890) eingesetzt ist. Hier bitte unbedingt auch auf die korrekte Ausrichtung der Filtertaschen achten. Es ist ratsam, die Filter 2x jährlich zu wechseln. Die passenden Filterklassen und -Typen finden Sie in der unten angefügten Ersatzteilliste.
- Weiters muss man festhalten, dass die Roststellen in der Außenluft-Filterkammer behoben werden müssen, um bei weiterer Korrosion das Eintragen der Rostpartikel in die Zuluft zu verhindern.

ERSATZTEILLISTE

Ersatzteil	Stk.	Type / Abmessung
Filter ZUL	1	Taschenfilter ISO ePM1 60% 592x592x600
	-	-
Filter ABL	1	Taschenfilter ISO Coarse 80% 592x592x600
	-	-
Keilriemen ZUL	1	AVX10x1075
Keilriemen ABL	1	AVX10x1075

ANHANG

STAND DER TECHNIK

Sauberkeit von Lüftungsanlagen

Damit keine Gesundheitsgefährdung der Raumnutzer vom Betrieb der Lüftungsanlage ausgeht, wird nach aktuell anerkanntem Stand der Technik (VDI 6022 Blatt 1) im Bereich der Zuluft der Zustand „besenrein“ gefordert. Ist dieser nicht gegeben, so ist von einer potentiellen Gesundheitsgefährdung der Raumnutzer auszugehen.

Mikrobiologische Oberflächenbeprobungen („Abklatschtests“)

Soll der mikrobiologische Zustand von Oberflächen in Lüftungsanlagen bestimmt werden, so ist ein Abklatschtest gem. VDI 6022 durchzuführen. Dies bedeutet, dass mit zwei verschiedenen Nährmedien (für Bakterien und Schimmelpilze/Hefen) Proben gezogen werden. Die höchstzulässigen Konzentrationen werden in Tabelle 10 in der Richtlinie VDI 6022 Blatt 1 angegeben. Ab einer Gesamtsumme von 100 KBE ist der entsprechende Bereich unverzüglich zu Reinigen und ggf. zu desinfizieren.

Auszug aus der Richtlinie VDI 6022 Blatt 1

Tabelle 10. Erfahrungswerte und Maßnahmen bei Oberflächenmessungen mit Abdruckplatte

Beurteilungswerte ^{a)} in KBE/25 cm ²	Bewertung und Maßnahmen
< 25	Der hygienisch-mikrobiologische Zustand der untersuchten Flächen ist als gut oder sehr gut zu bewerten. Kein Handeln erforderlich.
25 bis 100	Der hygienisch-mikrobiologische Zustand der untersuchten Flächen ist als grenzwertig einzuschätzen. Ursache suchen, beseitigen. Diese Elemente sollen gründlich gereinigt oder demnächst ausgewechselt werden. In den Wartungsplan aufnehmen.
> 100	Der hygienisch-mikrobiologische Zustand der untersuchten Flächen ist als unzureichend zu bewerten. Ursache suchen, beseitigen. Diese Elemente sollen dringend gründlich gereinigt, gegebenenfalls zusätzlich desinfiziert oder bei Bedarf ausgetauscht werden. Sofortiges Handeln ist erforderlich.

^{a)} jeweils Summe der Platten für Bakterien und Pilze/Hefen, z.B. 20 KBE/25 cm² Bakterien und 15 KBE/25 cm² Pilze ergibt 35 KBE/25 cm², das bedeutet eine Einordnung in die Zeile 25 bis 100

Brandschutz

Unter Brandschutz versteht man die Vermeidung von potentiellen Brandherden. Die Anhäufung von Verunreinigungen in Luftleitungen ist als potentielle Brandlast anzusehen. Besonders sogenannte „Verpelzungen“ (mehrere übereinander liegende Staubschichten) sind als akute Brandlast zu bewerten. Ölige, fettige Ablagerungen zählen ebenfalls zu den Brandlasten, benötigen aber neben einer Zündquelle auch eine entsprechende Umgebungstemperatur, um sich zu entzünden.

GESETZLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

§ 13 AStV (Arbeitsstättenverordnung)

(1) Folgende Anlagen und Einrichtungen sind mindestens einmal jährlich, längstens jedoch in Abständen von 15 Monaten auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen:

1. Sicherheitsbeleuchtungsanlagen;
2. Alarmeinrichtungen;
- 3. Klima- oder Lüftungsanlagen;**
4. Brandmeldeanlagen.

(3) Nach größeren Instandsetzungen, Änderungen oder wenn begründete Zweifel am ordnungsgemäßen Zustand bestehen, sind die Anlagen und Einrichtungen (Abs. 1 und 2) auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu überprüfen.

(4) Prüfungen gemäß Abs. 1 bis 3 sind von geeigneten, fachkundigen und hiezu berechtigten Personen (zB befugte Gewerbetreibende, akkreditierte Überwachungsstellen, Ziviltechniker/innen, technische Büros, qualifizierte Betriebsangehörige) **nach den Regeln der Technik** durchzuführen.

(5) Über die Prüfungen nach Abs. 1 bis 3 sind Aufzeichnungen zu führen und mindestens drei Jahre in der Arbeitsstätte aufzubewahren. Die Aufzeichnungen über die Prüfung von Löschgeräten können entfallen, wenn Prüfdatum und Mängelfreiheit durch einen Aufkleber bestätigt werden.

§ 27 AStV (Arbeitsstättenverordnung)

(8) Klima- und Lüftungsanlagen sind regelmäßig zu kontrollieren und bei Bedarf zu reinigen. Ablagerungen und Verunreinigungen, die zu einer unmittelbaren Gesundheitsgefährdung der Arbeitnehmer/innen durch Verschmutzung der Raumluft führen könnten, sind sofort zu beseitigen. Befeuchtungsanlagen sind stets in hygienisch einwandfreiem Zustand zu erhalten.