ICS 91.140.30, 97.040.99

VDI-RICHTLINIEN

Januar 2022
January 2022

VEREIN DEUTSCHER INGENIEURE

Raumlufttechnik
Küchen
Reinigung von Abluftanlagen (VDI-Lüftungsregeln)

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

VDI 2052

Blatt 2 / Part 2

Ausg. deutsch/englisch
Issue German/English

Die deutsche Version dieser Richtlinie ist verbindlich.

The German version of this standard shall be taken as authoritative. No guarantee can be given with respect to the English translation.

Inhalt Seite

Vorbemerkung ... 2
Einleitung ... 2
1 Anwendungsbereich ... 2
2 Normative Verweise ... 3
3 Begriffe ... 4
4 Gefährdungsbeurteilung ... 4
5 Grundlagen ... 4
5.1 Hygiene ... 4
5.2 Energie ... 4
5.3 Brandschutz ... 5
5.4 Immissionsschutz ... 5
5.5 Abluftnachbehandlung und integrierte Reinigungsverfahren ... 5
6 Stoff- und Gewichtslasten ... 5
6.1 Quellen ... 5
6.2 Stofflasten ... 6
6.3 Gewichtslasten ... 6
7 Reinigungskonzept und Reinigungsöffnungen ... 7
7.1 Reinigungskonzept ... 7
7.2 Reinigungsöffnungen ... 7
8 Inspektions- und Reinigungsintervalle ... 8
8.1 Inspektionsintervalle ... 8
8.2 Reinigungsintervalle ... 9
8.3 Reinigungsplan ... 9
9 Reinigungsmethoden/ Umgang mit Reinigungsmitteln ... 10
9.1 Allgemeines ... 10
9.2 Vor- und Nachbereitung ... 10
9.3 Reinigungsmethoden ... 11
10 Notwendigkeit der Reinigung – Nachweisverfahren des Reinigungserfolgs ... 13
11 Sicherheitsaspekte, Brandschutz ... 13
11.1 Sicherheitsaspekte ... 13
11.2 Brandschutz ... 15
12 Entsorgung, Umweltschutz ... 17
Anhang Checkliste für abzuklärende Punkte vor der Küchenabluftreinigung ... 18
Schrifttum ... 20

Contents Page

Preliminary note ... 2
Introduction ... 2
1 Scope ... 2
2 Normative references ... 3
3 Terms and definitions ... 4
4 Risk assessment ... 4
5 Basics ... 4
5.1 Hygiene ... 4
5.2 Energy ... 4
5.3 Fire protection ... 5
5.4 Immission control ... 5
5.5 Exhaust-air after-treatment and integrated cleaning procedures ... 5
6 Material and weight loads ... 5
6.1 Sources ... 5
6.2 Substance loads ... 6
6.3 Weight loads ... 6
7 Cleaning concept and cleaning openings ... 7
7.1 Cleaning concept ... 7
7.2 Cleaning openings ... 7
8 Inspection and cleaning intervals ... 8
8.1 Inspection intervals ... 8
8.2 Cleaning intervals ... 9
8.3 Cleaning plan ... 9
9 Cleaning methods/ handling of cleaning agents ... 10
9.1 General ... 10
9.2 Pre- and post-treatment ... 10
9.3 Cleaning methods ... 11
10 Necessity of cleaning – Verification procedure of cleaning success ... 13
11 Safety aspects, fire protection ... 13
11.1 Safety aspects ... 13
11.2 Fire protection ... 15
12 Disposal, environmental protection ... 17
Annex Checklist for points to be clarified before kitchen exhaust air cleaning ... 19
Bibliography ... 20

VDI-Gesellschaft Bauen und Gebäudetechnik (GBG)
Fachbereich Facility-Management

VDI-Handbuch Raumlufttechnik
VDI-Handbuch Facility-Management

Frühere Ausgabe: 11.19 Entwurf, deutsch
Former edition: 11/19 Draft, in German only

Zu beziehen durch / Available at Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin – Alle Rechte vorbehalten / All rights reserved (a) © Verein Deutscher Ingenieure e.V., Düsseldorf 2022

Vervielfältigung – auch für innerbetriebliche Zwecke – nicht gestattet / Reproduction – even for internal use – not permitted