

## §8 Brandschutz

Aus der Küchenabluft sind die festen und flüssigen Bestandteile so weit wie möglich abzuscheiden, um die Verschmutzung und damit die Brandgefahr im Abluftsystem zu minimieren.

Zur Kontrolle und Reinigung der Abluftanlage muss eine ausreichende Anzahl an Revisionsöffnungen vorhanden sein.

## §11 Betrieb und Instandhaltung

Aerosolabscheider in Abluftanlagen sind entsprechend den betrieblichen Anforderungen, mindestens jedoch alle 14 Tage, zu reinigen. Bei starkem Fetтанfall kann auch eine tägliche Reinigung erforderlich sein.

Küchenabluftdecken sind regelmäßig, mindestens jedoch halbjährlich, auf ihren Verschmutzungszustand zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen. Dies gilt insbesondere für den Deckenhohlraum, sofern dieser mit der Küchenabluft in Verbindung kommen kann. Einrichtungen der Abluftanlage (z. B. Abluftleitungen, Ventilatoren und Aggregatkammern) sind mindestens halbjährlich zu prüfen und bei Bedarf zu reinigen.