

	Großküchengeräte Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen	DIN 18869-6
ICS 13.220.20; 91.140.30	Entwurf Equipment for commercial kitchens — Components for ventilation — Part 6: Installation and use of fixed fire extinguisher systems Appareils pour cuisines de grande capacité — Installations pour la ventilation de cuisines professionnelles — Partie 6: Installation et utilisation des systèmes fixe de extinction des incendies Anwendungswarnvermerk Dieser Norm-Entwurf wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt. Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren. Stellungnahmen werden erbeten — vorzugsweise als Datei per E-Mail an fnh@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter http://www.din.de/stellungnahme abgerufen werden; — oder in Papierform an den Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V., Stresemannallee 19, 60596 Frankfurt a. M . Fortsetzung Seite 2 bis 14 Normenausschuss Heiz-, Koch- und Wärmgerät (FNH) im DIN Deutsches Institut für Normung e. V. Normenausschuss Feuerwehrwesen (FNFW) im DIN	Einsprüche bis 2004-01-31

Inhalt

Seite

Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich	3
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	6
4 Brandgefahr / Brandlast	7
5 Sicherheitstechnische Anforderungen	9
6 Hygienische Anforderungen	12
7 Inbetriebnahme / Unterweisung.....	12
8 Wartung und Inspektion	12
9 Anleitungen.....	13
10 Kennzeichnung.....	13
Literaturhinweise	14

Vorwort

Diese Norm enthält Festlegungen für stationäre Feuerlöschanlagen in gewerblich genutzten Küchen und stellen wegen der Nutzung im Lebensmittelbereich besondere Anforderungen an Material, Löschmittel, und Installation.

Anforderungen und Prüfungen der Anlage beschränken sich auf die Punkte, die bei der Anwendung in der gewerbsmäßigen Küche resultieren. Die Ausführung und Funktion der Feuerlöschanlagen wird nicht behandelt.

Brandgefahren sind latent in gewerbsmäßigen Küchen durch brennbare feste, flüssige oder flüssig werdende Stoffe vorhanden, insbesondere bei Friteusen, Fettbackgeräten und Kippbratpfannen.

Es wird empfohlen, Feuerlöschanlagen unabhängig von Personen, Entstehungsbrände zu erkennen und ohne Personengefährdung automatische Löschmaßnahmen einzuleiten und sicher zu löschen.

Unbenommen von dieser Norm bleibt die notwendige Vorhaltung von mobilen Feuerlöschgeräten nach den geltenden Vorschriften (z.B. BGR 111).

Gemäß VDI 2052 müssen Küchen mit einer installierten Geräteleistung größer 25 kW mit einer Be- und Entlüftungsanlage versehen sein. Die gegenseitige Beeinflussung von Be- / Entlüftungsanlage und stationärer Feuerlöschanlage wird in dieser Norm behandelt.

DIN 18869 Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen besteht aus:

Teil 1: Küchenlüftungshauben, Anforderungen, Prüfung (z.Z. Entwurf)

Teil 2: Küchenlüftungsdecken, Anforderungen, Prüfung (z.Z. Entwurf)

Teil 3: Luftdurchlässe, Anforderungen, Prüfung (z.Z. Entwurf)

Teil 4: Luftleitungen, Anforderungen, Prüfung (z.Z. Entwurf)

Teil 5: Aerosolabscheider, Anforderungen, Prüfung (z.Z. in Vorbereitung)

Teil 6: Einbau und Betrieb von stationären Feuerlöschanlagen (z.Z. Entwurf)

Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolataufbereitung, Anforderungen, Prüfung (z.Z. in Vorbereitung)

Es ist geplant, dass das Erfüllen dieser Norm ein Bestandteil der Anforderungen zum Erreichen des HKI-Qualitätszeichens wird. Das Führen des HKI-Qualitätszeichens ist freiwillig.

Informationen zum HKI-Qualitätszeichen sind zu beziehen bei:

HKI Industrieverband Haus, Heiz- und Küchentechnik e. V. ♦ Postfach 11 07 37 ♦ 60042 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 25 62 68-0 Telefax: 069 / 23 59 64

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gilt für stationäre Feuerlöschanlagen, die nach Art und Ausführung für den Einsatz in gewerbsmäßigen Küchen bestimmt sind. Sie gilt auch für lebensmittelver- oder bearbeitenden Betriebe, nicht jedoch für Haushaltsküchen.

Diese Norm legt Anforderungen an den Einbau von Feuerlöschanlagen zum Objektschutz (im Weiteren Feuerlöschanlage genannt) einschließlich der sicherheitstechnischen und hygienischen Merkmale fest. Sie gilt nicht für Raumschutz-Löschanlagen.

Diese Norm enthält Entscheidungshilfen, ob eine ortsfeste Feuerlöschanlage eingebaut werden soll.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält, durch datierte oder undatierte Verweise, auch Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert und die Publikationen nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, wenn sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen)

DIN 18851, *Großküchengeräte – Herde - Anforderungen und Prüfung.*

DIN 18852, *Großküchengeräte - Brat- und Grillgeräte - Anforderungen und Prüfung.*

DIN 18856, *Großküchengeräte – Friteusen - Anforderungen und Prüfung.*

DIN 18857-1, *Großküchengeräte – Kippbratpfannen - Anforderungen und Prüfung.*

E DIN 18857-2, *Großküchengeräte – Standbratpfannen - Anforderungen und Prüfung.*

DIN 18862-1, *Großküchengeräte - Automaten zum Braten und Grillen - Anforderungen und Prüfung - Teil 1: Kurzzeitbratstücke*

DIN 18862-2, *Großküchengeräte – Großküchengeräte - Automaten zum Braten und Grillen - Teil 2: Langzeitbratstücke*

E DIN 18869-1, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 1: Küchenlüftungshauben- Anforderungen und Prüfung*

E DIN 18869-2, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 2: Küchenlüftungsdecken - Anforderungen und Prüfung.*

E DIN 18869-3, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 3: Luftdurchlässe — Maße, Anforderungen, Prüfungen.*

E DIN 18869-4, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 4: Luftleitungen — Ausführung und Dimensionierung.*

E DIN 18869-5, *Großküchengeräte - Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen - Teil 5: Aerosolabscheider — Anforderungen und Prüfung.*

E DIN 18869-7, *Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen – Teil 7: Anlagen zur Aerosol- und Aerosolataufbereitung.*

DIN EN 2, *Brandklassen; Deutsche Fassung EN 2:1992.*

Normenreihe

DIN EN 3, *Tragbare Feuerlöscher.*

Normenreihe
DIN EN 54, *Brandmeldeanlagen*.

E DIN EN 203-1, *Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe - Teil 1: Allgemeine Sicherheit; Deutsche Fassung prEN 203-1:2002*.

E DIN EN 10088-2, *Nichtrostende Stähle - Teil 2: Technische Lieferbedingungen für Blech und Band aus korrosionsbeständigen Stählen für allgemeine Verwendung und für das Bauwesen; Deutsche Fassung prEN 10088-2:2001*.

DIN EN 60204-1 (VDE 0113 Teil 1), *Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60204-1:1997 + Corrigendum 1998); Deutsche Fassung EN 60204-1:1997*.

DIN EN 60335-1, *Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (IEC 60335-1:2001, modifiziert); Deutsche Fassung EN 60335-1:2002*.

DIN EN 61140 (VDE 0140 Teil 1), *Schutz gegen elektrischen Schlag - Gemeinsame Anforderungen für Anlagen und Betriebsmittel (IEC 61140:1997); Deutsche Fassung EN 61140:2001*.

DIN EN ISO 9001, *Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen (ISO 9001:2000-09); Dreisprachige Fassung EN ISO 9001:2000*.

Normenreihe
DIN VDE 0100, *Bestimmung für das Einrichten von Starkstromanlagen mit Nennspannung bis 1000 V*.

Normenreihe
DIN VDE 0108, *Starkstromanlagen und Sicherheitsstromversorgung in baulichen Anlagen für Menschenansammlungen*.

VDI 2052, *Raumluftechnische Anlagen für Küchen*

VdS 2490, *VdS-anerkannte Errichtungsfirmen für Feuerlöschanlagen, Verzeichnis¹⁾*

Betriebssicherheitsverordnung, *Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Bereitstellung von Arbeitsmitteln und deren Benutzung bei der Arbeit, über Sicherheit beim Betrieb überwachungsbedürftiger Anlagen und über die Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes (Betriebssicherheitsverordnung – BetrSichV)²⁾*.

Druckgeräte-Richtlinie, *Richtlinie 97/23/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. Mai 1997 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Druckgeräte²⁾*.

BGR 111 (bisherige ZH 1/37), *Arbeiten in Küchenbetrieben³⁾*.

BGR 133 (bisherige ZH 1/201), *Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern³⁾*.

BGV A1 (bisherige VBG 1), *BG-Vorschrift Allgemeine Vorschriften³⁾*.

1) Zu beziehen durch: VdS Schadenverhütung Verlag, Amsterdamer Str. 174, 50735 Köln

2) Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V., Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin; Postanschrift 10772 Berlin.

3) Zu beziehen durch: Carl Heymanns Verlag KG, Luxemburger Str. 449, 50939 Köln