



Rotia

HYGIENE
CONCEPTS

REINIGUNG VON LÜFTUNGSTECHNISCHEN ANLAGEN

**schnell
effizient
wirkungsvoll**

REFERENZ_1

LEBENSMITTELVERARBEITENDER BETRIEB

In einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb war der Verschmutzungsgrad einer Bestandsanlage aufgrund fehlender Wartung derartig bedenklich, dass eine Grundreinigung und Grunddesinfektion inkl. Austausch von Anlagenteilen erforderlich waren.

Projektablauf

Bevor die Grundreinigung der Anlage gemäß ÖNORM H 6021 erfolgen konnte, mussten die bereits verschimmelten Schalldämpferkulissen demontiert werden. Anlagenteile wie zb. Tropfenabscheider, die im ausgebauten Zustand gereinigt werden mussten, wurden ebenfalls aus dem Lüftungsgerät zur Reinigung entfernt.

Bei sämtlichen Zu- und Abluftleitungen wurden Zugangsöffnungen in den Kanal eingebaut. Alle Luftauslässe wurden demontiert und mittels Wischdesinfektion gereinigt. Nach erfolgter Grundreinigung des Lüftungsgerätes inkl. Lüftungsverteilnetz, wurden die neuen Schalldämpfer wieder eingebaut und die Gesamt-Anlage abschließend mittels Ultraschall-Kaltvernebelung desinfiziert.

Nach Beendigung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten entsprach die gesamte Lüftungsanlage inkl. Luftverteilnetz wieder den technischen Standards gemäß Arbeitsstätten-Verordnung BGI 396/1998 in der dzt. glt. Fsg, §13 und §27 und ÖNORM H 6021.

Eine Oberflächenuntersuchung gemäß VDI 6022 an unterschiedlichsten Beprobungsstellen im Lüftungsgerät zeigten keine mikrobiologische Belastung nach der Reinigung mehr.

Reinigungsdurchführung

Tropfenabschneider

VORHER



NACHHER



Außenluftansaugung - 1. Filterstufe

VORHER



NACHHER



Zuluftventilator

VORHER



NACHHER



Kammer Schalldämpfer (Schalldämpfer Kulissen würden aufgrund Schimmelbefall getauscht)

VORHER



NACHHER



Abluftkanal

VORHER



NACHHER



Zuluftkanal

VORHER



NACHHER



REFERENZ_2

INDUSTRIE BETRIEB

Produktionsprozesses stark verunreinigt. Die Brandlast in diesen Bereichen war erhöht. Die dazugehörigen Lüftungsgeräte waren abluftseitig entsprechend verunreinigt

Projektablauf

Die Leitungen wurden teilweise demontiert, gereinigt und anschließend wieder montiert. Die entfernten Verschmutzungen wurden fachgerecht entsorgt. Die Lüftungsanlagen wurden in Hinblick auf die Brandlast und Wiedererlangen der Energieeffizienz und Betriebssicherheit ebenfalls einer Reinigung unterzogen.

Reinigungsdurchführung

Abluftleitung

VORHER



NACHHER



REFERENZ_3

RAUMLUFTTECHNISCHE ANLAGE ÖFFENTLICHER BEREICH

Aufgrund einer Kondensatablaufleitung die mit Gegengefälle bauseits montiert wurde, konnte im Bereich der Tropftasse Kühlregister/ Tropfenabscheider das anfallende Kondensat nicht rasch und rückstandsfrei ablaufen. Extreme Verschmutzungen und die Entstehung eines Biofilms inkl. Maden war die Folge.

Projektlauf

Die Kondensatablaufleitung wurde im entsprechenden Gefälle neu verlegt, sodass das anfallende Kondensatwasser rasch und rückstandsfrei abfließen konnte.

Das Lüftungsgerät wurde fachgerecht gereinigt, mittels Ultraschall-Kaltvernebelung desinfiziert und anschließend mittels Oberflächenbeprobung nachkontrolliert. Die durchgeführte stichprobenartige Luftkeimmessung an einzelnen Zuluftauslässen lieferte keinen weiteren Handlungsbedarf hinsichtlich Ultraschall-Kaltvernebelung. Die Anlage ist aus mikrobiologischer Sicht wieder zum Betrieb freigegeben.

Reinigungsdurchführung

Tropftasse

VORHER



NACHHER



Tropftasse

VORHER



NACHHER



Tropftasse

VORHER



NACHHER



REFERENZ_4

KÜCHENABLUF TANLAGE GASTRONOMIE

Ablagerungen aus Fett und verfettetem Staub in Großküchen oder Küchen allgemein, können schnell, zu einem potentiellen Brandherd werden.

Eine regelmäßige Kontrolle bzw. Komplettreinigung garantiert die Sicherheit in der Gastronomie und einen reibungslosen Ablauf

Die Ablagerungen in Lüftungskanälen und Lüftungsgeräten beeinflussen die Leistung der Anlage.

Projektablauf

der vorliegenden Gastronomie waren sämtliche Anlagenteile der Küchenabluft wie Dunsthauben und Abluftkanäle stark verschmutzt, die Brandlast war erhöht. Eine Komplettreinigung wurde durchgeführt

Reinigungsdurchführung

Dunsthauben – Innenbereich, Fettwanne

VORHER



NACHHER



Prellfilter

VORHER



NACHHER



Abluftkanal

VORHER



NACHHER



REFERENZ_5

HYGIENE IN RAUMLUFTTECHNISCHEN ANLAGEN

Viele Hygieneprobleme sind auf den ersten Blick nicht erkennbar, deshalb sind Lufthygieneinspektionen, welche eine umfassende Analyse über den technischen und hygienischen Gesamtzustand einer Lüftungsanlage liefern, ein aussagekräftiges Werkzeug um weitere Schritte hinsichtlich Mängelbehebung planen zu können.





Rotia

International GmbH

Hinterdorfstrasse 27a
CH-8597 Landschlacht



Rotia

Deutschland GmbH

Hubert-Wienen-Straße 24
D-52070 Aachen
