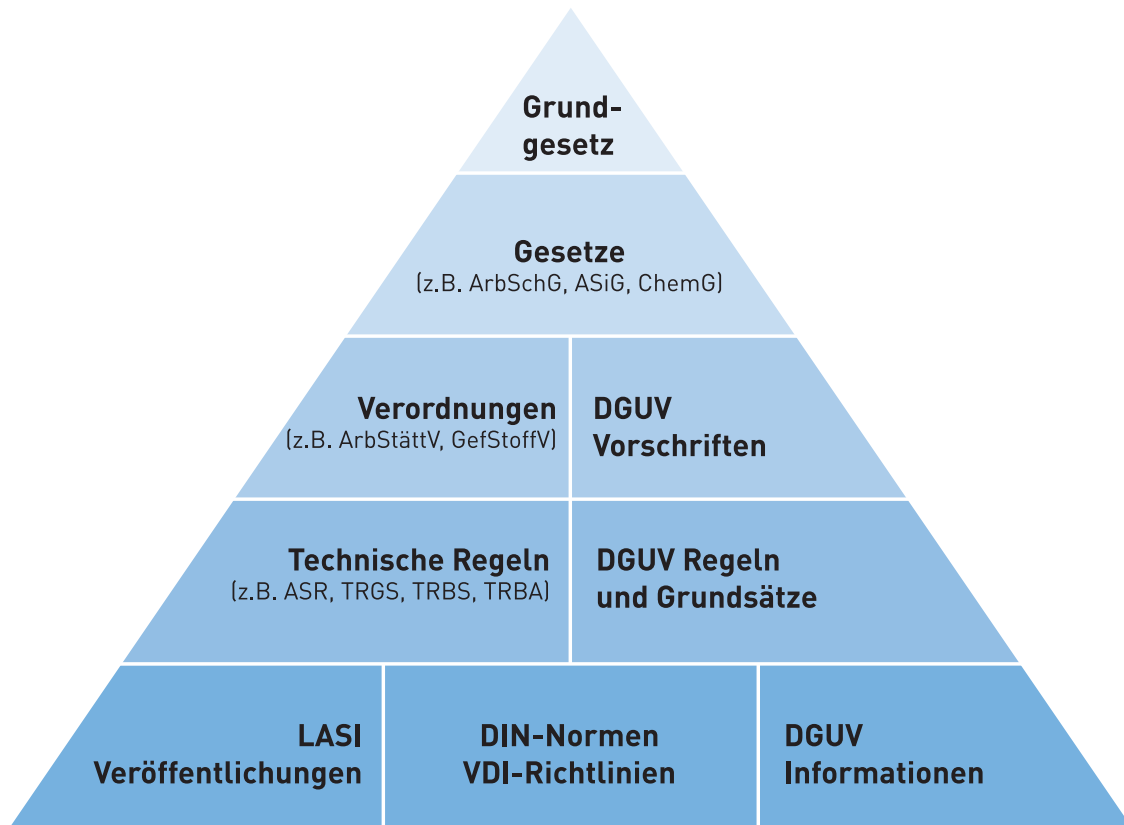
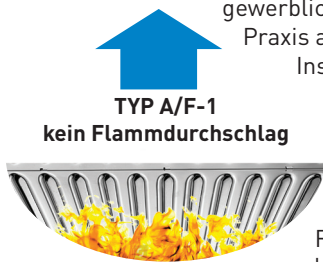


Rechtshierarchie im Arbeitsschutz



Normen, Richtlinien, Verordnungen und Gesetze mit weitreichenden Konsequenzen für Betreiber und Installationsbetriebe

Obwohl die Richtlinien und Normen, wie z.B. die DIN 188869 und die Nachfolgenorm DIN EN 16282-6 bereits seit 2006 in Kraft getreten sind, bestehen bis heute Unklarheiten über deren Anwendungen in der Praxis. Zum einen ist häufig unklar, wer überhaupt die Verantwortung für die Installation und den technisch einwandfreien Betrieb der Abluftanlagen in gewerblichen Küchen trägt. Hier gilt grundsätzlich, dass immer der Betreiber, in der Praxis also meist der Pächter der gastronomischen Einrichtung bzw. das mit der Installation beauftragte Unternehmen, für die Einhaltung der Arbeitsschutz- sowie hygienischen und arbeitsmedizinischen Vorkehrungen Sorge tragen muss. Auf der anderen Seite sehen sich sowohl Planer und Einrichter sowie Inhaber und Betreiber mit einer Vielzahl von Vorschriften konfrontiert, die es einzuhalten gilt. Dabei den Überblick zu wahren ist zugegebenermaßen nicht einfach. Grundsätzlich gelten die Normen, Richtlinien und Gesetze der herausgebenden Institutionen bei Installation und Betrieb der Anlagen. Sie werden bei der Bewertung durch abnehmende Behörden und ihre Vertreter sowie Gutachtern zu Grunde gelegt. Insbesondere dann, wenn es um Genehmigungen, Rechtssicherheit oder Haftungsfragen geht.



Konsequenzen / Haftung

In der Praxis sind sich die Beteiligten ihrer Verantwortung oft nicht bewusst. Dabei hat die Verwendung der falschen Bauteile im Schadensfall weitreichende Folgen. Kommt es beispielsweise zum Brand, fragen Versicherer, Behörden und Gutachter zuerst nach vorschriftsgemäßen Anlagen. Die Frage der Haftung steht dann schnell im Raum.

Planer, Immobilienbesitzer, Fachbetriebe und Betreiber müssen dann nachweisen, dass sämtliche Normen, Richtlinien, Gesetze beachtet worden sind.