

## Pressemitteilung

1. Juli 2021

### **BGN-Position zum Thema „Kaltvernebelung“:**

Keine Raumluftdesinfektion wenn Menschen anwesend sind!

**Mannheim (bgn)** — Über die bekannten AHA + L Regeln hinaus versuchen gastronomische Betriebe in Pandemiezeiten zusätzliche, vorbeugende Wege zu gehen, um ihre Gäste, Beschäftigten und sich selbst vor Infektionen zu schützen. Grundsätzlich ist das begrüßenswert, allerdings kommt es entschieden auf die ergriffenen Maßnahmen an.

Ein zunehmend stark beworbenes Verfahren ist zum Beispiel die Kaltvernebelung von Desinfektionsmittel haltigen Produkten. Dabei werden bei Raumtemperatur wässrige, meist nicht kennzeichnungspflichtige Gemische über Düsen fein verteilt und dauerhaft in einen geschlossenen Raum ausgebracht. Luftgetragene Viren sollen damit inaktiviert werden.

Die Knackpunkte: Bei diesem Verfahren werden die desinfizierenden Wirkstoffe in die Atemluft freigesetzt und das soll bei Anwesenheit der Beschäftigten geschehen.

Die BGN verweist auf das Substitutionsgebot der Gefahrstoffverordnung. Es besagt, dass Gefahrstoffe durch weniger gefährliche Stoffe oder Verfahren ersetzt werden müssen. Die Raumluftdesinfektion durch Kaltvernebelung, die mit einer dauerhaften Reizwirkung verbunden sein kann, ist daher in Anwesenheit von Beschäftigten oder anderer Personen zu unterlassen.

Als Mittel der Wahl sind weiterhin Lüftungstechnische Maßnahmen (AHA + L) zu sehen. Diese verdünnen die potenziellen Virenaerosole und entfernen sie aus dem Arbeitsbereich der Beschäftigten. So wird die Ansteckungsgefahr verringert und die Mitarbeiter im Betrieb vor dauerhafter Belastung durch das Einatmen von Desinfektionsmitteln bewahrt.

Die BGN hat hierzu auf ihren Internetseiten die Informationen „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ veröffentlicht:

[https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN\\_Corona\\_Positionspapier\\_Lueften](https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN_Corona_Positionspapier_Lueften)



---

Die Stellungnahme zur Kaltvernebelung der BGN für das Gastgewerbe finden Sie unter folgender Verknüpfung:

<https://www.bgn.de/corona/>

### **Luftreiniger sorgen nicht für frische Luft!**

Ein weit verbreiteter Irrtum: Mit dem Einsatz von Luftreinigern ist man alle Sorgen los. Allerdings „reinigen“ bzw. filtern die Geräte nur die Luft. Mindestens genauso wichtig ist der CO<sub>2</sub>-Gehalt im Raum. Dieser stammt von der menschlichen Atmung. Ab einem Wert von 1000 ppm CO<sub>2</sub> ist die Luft im Raum verbraucht und der Raum muss gelüftet werden. Besonders in der Pandemie gilt die Empfehlung der BGN, Räume zu lüften, bevor der Grenzwert erreicht ist.

Gesammelte Informationen zum Thema Luft, Lüftungsanlagen und Luftreiniger hält die Broschüre „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ bereit:

[https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN\\_Broschuere\\_Lueftung\\_Corona](https://medien.bgn.de/index.php?catalog=BGN_Broschuere_Lueftung_Corona)

### **Ihre Ansprechpartner bei der BGN**

#### **für Fragen zur Kaltvernebelung:**

Dr. Claudia Schuh  
0621 4456-3628  
claudia.schuh@bgn.de

#### **für Fragen zur Lüftung und Luftreinigung:**

Dr. Peter Rietschel  
0621 4456-3450  
peter.rietschel@bgn.de

### **Über die BGN:**

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) mit Sitz in Mannheim ist seit 1885 die gesetzliche Unfallversicherung für die Unternehmen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, des Hotel- und Gaststättengewerbes, des Bäcker- und Konditorenhandwerks, der Fleischwirtschaft, von Brauereien und Mälzereien sowie von Schausteller- und Zirkusbetrieben. Alle Beschäftigten in diesen Betrieben sind kraft Gesetzes bei Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten bei der BGN versichert – zurzeit mehr als drei Millionen Menschen in rund 390.000 Betrieben.