



# **Vejledning om miljøforhold i forbindelse med indretning og drift af restaurations m.m.**

**Marts 2007**



## Indholdsfortegnelse

Indledning .....	3
Definitioner.....	3
Etablering af nye eller ændringer af eksisterende restaurationer m.m.....	4
Indretning af restaurationer m.m. ....	4
Tekniske installationer .....	4
Ventilation.....	4
Bygningsforhold .....	5
Lyddæmpning .....	5
Musikanlæg .....	5
Andet .....	5
Driftsforhold .....	5
Forebyggende foranstaltninger .....	5
Service og vedligehold.....	6
Køleanlæg .....	6
Udendørs aktiviteter.....	6
Opsamling, opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald .....	7
Fedtudskiller .....	7
Byggetilladelse.....	8
Påbud og forbud .....	8
Love og bekendtgørelser .....	9
Bilag 1.....	10
Vejledende grænseværdier for luftlydisolation og musikanlæg i restaurationer m.m. ....	10
1. 1. Vejledende grænseværdier for støjbelastningen målt udendørs i beboelsesområder: 10	
1. 2. Vejledende grænseværdier for støjbelastningen fra restaurationer m.m. ved bygningstransmitteret støj målt indendørs: .....	10
1. 3. Vægge og etagedæk .....	11
1. 4. Faste musikanlæg .....	11
1. 5. Mobile musikanlæg.....	11
Bilag 2.....	12
Vejledende miljøkrav til ventilationsanlæg i restaurationer m.m. *).....	12
2. 1. Emhætte.....	12
2. 2. Ventilationsanlægget .....	12
2. 3. Afkastluften.....	12
2. 4. Luftskifte .....	12
Eksempel på dimensionering: .....	13
Yderligere oplysninger, adresser m.m.....	14
Adresser.....	14
Åbningstid .....	14
Telefontid .....	14

# Vejledning vedrørende miljøkrav i forbindelse med indretning og drift af restaurationer m.m. i Lyngby-Taarbæk Kommune

## Indledning

Formålet med vejledningen er at kunne hjælpe til at forbedre miljøet på en for alle parter bæredygtig måde, samt at forebygge at restaurationer m. m. giver anledning til støj- og lugtgener i omgivelserne

Vejledningen indeholder information om, hvordan virksomheder bør forholde sig ved nyetablering af restauranter mm. eller når en eksisterende virksomhed planlægger at ændre eksisterende forhold eller drift.

Vejledningen er tænkt som hjælp til at undgå fejlinvesteringer ved utilstrækkelig eller direkte u hensigtsmæssige installationer.

Denne vejledning indeholder ikke forhold som Fødevaredirektoratet regulerer, f.eks. madtilberedning og opbevaring af råvarer.

Denne vejledning indeholder ikke forhold som Arbejdstilsynet regulerer.

Denne vejledning for Restauranter mm i Lyngby-Taarbæk Kommune er udarbejdet i samarbejde med Gladsaxe, Lyngby-Taarbæk og Rudersdal kommuner. Indholdet i denne vejledning er derfor også direkte anvendeligt i disse kommuner.

## Definitioner

Denne vejledning, som omhandler restaurationer m.m. kan benyttes ved arbejde med følgende type virksomhed:

### Restaurationer:

- restaurationer
- værtshuse
- cafeterier
- kaffebarer
- diskoteker og lignende erhvervsmæssigt drevne virksomheder.

### Forretninger: Virksomheder for tilberedning af mad såsom:

- slagtere
- viktualieforretninger
- "mad ud af huset"
- grill- og pizzabarer og lignende.

Ved faste musikanlæg forstås i denne vejledning fastmonterede eller fastplacerede anlæg i restaurationen, f. eks. jukebokse, lydforstærkere, højtalere og lignende.

Ved mobile musik-/sanganlæg forstås lydforstærkeranlæg med højtalere.

Ved en begrænsning/ blokering af musikanlæg forstås en anordning, der gør, at man ikke kan skrue helt op på volumenindstillingen.

## **Etablering af nye eller ændringer af eksisterende restaurationer m.m.**

Ved planlægning af etablering af nye restaurationer m.m., eller ændring af eksisterende restaurationer m.m., anbefales det før projektets iværksættelse, at drøfte dette med kommunens Forsynings- og Miljøafdeling. Herved har kommunen mulighed for at vejlede om, hvordan den enkelte virksomhed minimerer miljøbelastning i omgivelserne og samtidig får virksomheden mulighed for, at ændringer kan indarbejdes i planerne før byggeriet iværksættes.

Baggrunden for god vejledning er, at kommunen kan få et samlet overblik over virksomhedens planer, og derfor anbefales det, at projektet forelægges skriftligt med angivelse af virksomhedens art, beskrivelse af aktiviteten, beliggenhed, omfanget af etableringen, driftsændringen eller –udvidelsen, herunder driftstidens fordeling på dag-, aften- og nattetimerne, samt det forventede tidspunkt for gennemførelsen og idriftsætningen. Skitser og tegninger er også relevante.

Før etablering eller ændringer af en restauration m.m. iværksættes, skal der indhentes byggetilladelse fra kommunens Byggesagsafdeling. Projektet vil samtidig blive forlagt Forsynings- og Miljøafdelingen.

## **Indretning af restaurationer m.m.**

Virksomheden bør indrettes, så den ikke giver anledning til væsentlige gener, f.eks. støj og lugt i omgivelserne (se også bilag 1).

### **Tekniske installationer**

Støjende udendørs og indendørs installationer bør udføres således, at støjbelastningen fra disse ikke medfører væsentlige gener for de omkringboende.

Støjende indendørs installationer kan være køleanlæg, ventilation, køkkenmaskiner, vægautomater, højttalere osv.

Støjende indendørs installationer bør være monteret på svingningsdæmpere.

### **Ventilation**

Virksomheder bør forsynes med et velfungerende udsugnings- eller ventilationsanlæg, der kan indfange lugt fra køkken og serveringslokaler. Det kan stærkt anbefales at benytte de rekommandationer for dimensionering af ventilationsanlæg som er angivet i bilag 2.

Vinduesventilatorer anbefales kun benyttet i særlige tilfælde til udluftning og da kun i serveringslokaler. Åbninger til det fri må kun benyttes som luftindtag i forbindelse med driften af et ventilationsanlæg. Luftindtag bør om nødvendigt være forsynet med lydsluse og filter.

## **Bygningsforhold**

Åbninger til det fri, som kan være træklemme og vinduesrosetter, kan ikke hindre lugt i at brede sig uden for virksomheden hvorfor det bør undgås

Det kan anbefales at undgå udgang til fælles køkkentrappe. Ved at sørge for særskilt udgang til det fri undgås lugt gener (pga. skorstenvirkning i trapperummet) og støjgener (intern transport og lukning af døre) i ejendommen.

## **Lyddæmpning**

Det er ofte nødvendigt at vægge og etagedæk i restaurationer m.m. lydisoleres således, at virksomheden ikke medfører væsentlige gener for de omkringboende. Bestemmelser herom er beskrevet i Bygningsreglementets krav til bygningstransmitteret støj.

Vægge til det fri, herunder vinduer og andre åbninger til det fri, bør lydisoleres således, at virksomheden bidrag til den udendørs støjbelastning ikke medfører væsentlige gener for de omkringboende.

Indgangspartier til restaurationer med musik beliggende i og nær boligområder anbefales at være forsynet med lydsluse (f. eks. vindfang – med dør i begge ender). Døre i indgangspartier bør være forsynet med automatisk lukkeanordning, der ikke må blokeres.

Indvendige døre, der ikke anvendes i indgangspartier, bør forsynes med dørpumpe eller anden form for anslagsordning.

Etageadskillelse og skillevægge, herunder installationsgennembrud mod andre lejemaal, bør være tætte og fri for revner og lignende. Dette både af hensyn til støj- og lugtgener.

## **Musikanlæg**

Faste musikanlæg og eludtag til mobile lydanlæg (musik-/sanganlæg), der ved gæsteoptræden medbringes af musikere, discjockeyer og andre bør ved etablering, udvidelse eller ændring forsynes med en begrænsning, som sikrer, at restaurationen ikke medfører væsentlige gener for de omkringboende.

Dette er normalt ikke nødvendigt i spiserestaurationer og lignende, der udelukkende har svag baggrundsmusik.

Flere sæt højttalere anbragt jævnt fordelt i lokalerne kan give en bedre lydoplevelse og samtidig et mindre støjniveau.

## **Andet**

I billiardrum bør gulvet være udført med stødabsorberende materiale. Radiatorer mv. bør være afskærmede. Dette er normalt kun relevant hvis rummet er beliggende i en boligejendom.

## **Driftsforhold**

Driften af virksomheden må ikke give anledning til væsentlige gener, f.eks. støj- eller lugt i omgivelserne (se også bilag 1).

## **Forebyggende foranstaltninger**

Vinduer og døre til det fri bør holdes lukkede.

Døre kan dog holdes åbne i forbindelse med udendørsservering, såfremt restaurationen udelukkende har svag baggrundsmusik.

Det anbefales, at stærkt lugtende krydderier, råvarer eller lignende opbevares således, at de ikke giver lugtgener.

Virksomheder, der har trapperum eller andre arealer fælles med boliger, må ikke benytte disse til opbevaring af varer, flasker, affald m.v. eller på anden måde lade disse arealer indgå i virksomhedens drift.

Brandmyndigheden stiller krav om at bagudgange og gangarealer skal holdes fri for oplagrede varer og returemballage.

Varelevering, støjende oprydning og rengøring i restauranter m. m. beliggende i beboelsesejendomme, bør ikke finde sted i tidsrummet kl. 22.00 – 07.00.

### **Service og vedligehold**

Ventilationsanlæg bør mindst en gang årligt efterses og kontrolleres for fejl og slitage (som f.eks. kan medføre unødigt støj m.v.), tilsmudsning og utætheder og om nødvendigt renses og repareres.

Virksomheden bør som egenkontrol føre særskilt driftsjournal, der som minimum indeholder oplysninger om dato for egenkontrol, kontrollens art og omfang, eventuelle afhjælpende foranstaltninger, samt hvem der har udført disse.

### **Køleanlæg**

Arbejdstilsynet stiller krav til køleanlæg. Der er speciel lovgivning for regelmæssig tilsyn med køleanlæg over en hvis størrelse, som skal have tilsyn mindst 1 gang årligt. Der skal føres tilsynsbog ved eftersyn, reparation og driftsuheld med køleanlæg, omfattet af disse regler. Hvis der skal føres tilsynsbog, skal disse på forlangende forevises tilsynsmyndigheden, og tilsynsbøgerne skal opbevares på virksomheden i mindst 5 år.

Kølebranchens miljøordning, KMO kan rådgive om de nærmere regler om køleanlæg på tlf. 46 32 70 14.

Alt arbejde på køleanlæg bør udføres af professionelle kølemontører. Hvis der er tilsynspligt, skal arbejdet udføres af et af Arbejdstilsynet autoriseret kølefirma.

### **Udendørs aktiviteter**

Udendørs aktiviteter som f.eks. servering bør ikke finde sted i tidsrummet kl. 22.00 – 07.00.

Ovennævnte tidsgrænse er fastlagt for at kunne tage hensyn til naboernes nattesøvn.

Udendørs musikarrangementer må ikke uden særlig tilladelse, anvendes ved restauranter mm.

Tilladelse til udendørs musikarrangementer gives af politiet.

Afledte gener på offentlig vej, f.eks. støj fra gæster, der ankommer til eller forlader restaurationen, reguleres af politiet.

## **Opsamling, opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald**

Opsamling, opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald må ikke give anledning til væsentlige gener i omgivelserne.

Der er fastsat regler for affaldsopsamling, opbevaring, håndtering og bortskaffelse af affald. Reglerne findes i "Regulativ for erhvervsaffald" samt i "Regulativ for husholdningsaffald" for Lyngby-Taarbæk Kommune, som kan fås ved henvendelse til Teknisk Service.

For at hindre lugtgener og uhygiejniske forhold bør containere for madaffald forsynes med en plastforing (leveres af renovatøren). Ved stærkt lugtende affald er det en god idé at rengøre containerne f.eks. 1 gang om ugen, især i de varme sommer måneder. Det påhviler brugeren selv at renholde containerne.

Bemærk, der er tilslutningspligt til kommunens indsamlingsordning for madaffald fra storkøkkener, når der produceres mere end 100 kg madaffald om ugen.

Virksomheden er forpligtet til at sikre sig, at have kapacitet til at rumme den producerede mængde affald, så overfyldning undgås. Dette gælder også, når der er helligdage og lignende der kan forlænge tømningens intervallet.

Adgangs- og afhentningsforhold skal til enhver tid opfylde Arbejdstilsynets bestemmelser.

Opstilling af containere skal godkendes af Teknisk Forvaltning.

### **Fedtudskillere**

Ved madtilberedning kan der opstå fedtholdigt spildevand, som kan give fedtpropper i afløb og kloak mm. Ved erhvervsmæssigt tilberedning af mad, må det påregnes at det er nødvendigt at etablere fedtudskillere på afløb, hvortil der kan afledes fedtholdigt spildevand.

Lyngby-Taarbæk Kommune kan, hvis det vurderes nødvendigt påbyde virksomheder, (se afsnit om påbud) hvor der erhvervsmæssigt tilberedes og/eller serveres varm mad, at der installeres fedtudskillere, jf. Afløbsnormen, DS 432, kap. 4.4. hvor alt fedtholdigt vand skal ledes igennem.

Fedtudskillere må ikke give anledning til lugtgener.

Tømning af fedtudskillere:

Ny viden anbefaler, at fedtudskillere tømmes mindst hver måned, på grund af risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

Lyngby-Taarbæk kommune anbefaler på den baggrund, at der foretages tømning af fedtudskillere mindst hver måned i sommerhalvåret, hvor risiko for bakterievækst og lugt er størst.

Kommune kan fastsætte vilkår om bestemte tømningens frekvenser.

Dokumentation for tømning og korrekt bortskaffelse bør opbevares på virksomheden i mindst 5 år.

## Byggetilladelse

Etablering eller ændring af brugen af lokaler, facadeudsmykning, tekniske anlæg, gen-nembrydning af mure og lignende skal anmeldes til Byggesagsafdelingen.

Anmeldelse af bygningsændringer eller ansøgning om byggetilladelse stiles til Kommu-nens Byggesagsafdeling, bilagt projektbeskrivelse, tegninger samt accept fra ejer / ejer-forening.

## Påbud og forbud

Hvis Lyngby-Taarbæk Kommune skønner at virksomheden er til væsentlig gene for de omkringboende (f.eks. ved støj eller lugt), kan kommunen give påbud om at generne skal nedbringes.

Et påbud vil i givet fald blive meddelt i henhold til miljøbeskyttelseslovens § 42, stk. 1-5 som lyder:

### *§ 42.*

*Hvis erhvervsvirksomheder, herunder private eller offentlige bygge- og anlægs-arbejder, eller faste anlæg til energiproduktion, som ikke er optaget på den i § 35 nævnte liste, medfører uhygiejniske forhold eller væsentlig forurening, her- under affaldsfrembringelse, kan tilsynsmyndigheden give påbud om, at forure- ningen skal nedbringes, herunder påbud om gennemførelse af bestemte foran- staltninger.*

*Stk. 2. Påbud kan endvidere gives over for aktiviteter, som skønnes at indebæ- re en nærliggende risiko for væsentlig forurening eller uhygiejniske forhold.*

*Stk. 3. Tilsynsmyndigheden kan give påbud om, at der skal foretages afhjæl- pende foranstaltninger over for idrætsanlæg, fritidsklubber eller lignende fritids- aktiviteter, som medfører væsentlige støjulemper for omgivelserne.*

*Stk. 4. Kan ulemperne ikke afhjælpes, kan tilsynsmyndigheden nedlægge for- bud imod virksomheden eller aktiviteten.*

*Stk. 5. Bliver tilsynsmyndigheden i forbindelse med etablering, udvidelse eller ændring af en af de i stk. 1 nævnte virksomheder opmærksom på forhold, som kan forventes at medføre krav om begrænsning af virksomhedens forurening el- ler forbud mod virksomhedens drift, kan tilsynsmyndigheden på forhånd tilken- degive dette over for virksomheden.*

Bemærk at et sådan påbud ikke kan påklages, jf. bekendtgørelse om miljøregulering af visse aktiviteter § 20.

Hvis virksomhedens spildevandsafledning, herunder fedtudskillere, ikke fungerer miljø- mæssigt forsvarligt kan Lyngby-Taarbæk Kommune meddele påbud om forbedringer eller fornyelse af anlægget jf. miljøbeskyttelseslovens § 30, stk. 4.



## Love og bekendtgørelser

Lov om miljøbeskyttelse: Lovbekendtgørelse nr. 1757 af 22. december 2006, med senere ændringer.

Bekendtgørelse om miljøregulering af visse aktiviteter, Bek. nr. 1517 af 14. december 2006)

Afløbsnormen, DS 432, kap. 4.4.

Bygningsreglementet, det til en hver tid gældende.

Vejledninger fra miljøstyrelsen:

3/1982 - Støj og lugt fra restaurationer.

5/1984 – Ekstern støj fra virksomheder

Mange af ovennævnte publikationer kan findes på Miljøstyrelsens hjemmeside: [www.mst.dk](http://www.mst.dk), Retsinformations hjemmeside [www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk) eller via biblioteker eller boghandler.

Feltkode ændret

Ved etablering af ventilationsanlæg henledes opmærksomheden på anden lovgivning, især bygge Lovgivning, levnedsmiddellovgivningen og arbejdsmiljølovgivningen.

Dette er ikke en fyldestgørende liste over de love, bekendtgørelser og vejledninger som kan være relevante for restaurationer m. m.

## Bilag 1

### Vejledende grænseværdier for luftlydisolation og musikanlæg i restaurationer m.m.

#### 1. 1. Vejledende grænseværdier for støjbelastningen målt udendørs i beboelsesområder:

Områdetype	Tidsrum mandag – fredag kl. 07.00 – 18.00 lørdag kl. 07.00 – 14.00	Mandag – fredag kl. 18.00 – 22.00 lørdag kl. 14.00 – 22.00 søn- og helligdag kl. 07.00 – 22.00	alle dage kl. 22.00 – 07.00	Maksimalværdi nat kl. 22.00 – 07.00
Centerområde (bykerne), Områder for blandet bolig- og erhvervsbe- byggelse	55	45	40	55
Etageboligområder	50	45	40	55
Boligområder for åben/lav bebyggelse	45	40	35	50

Grænserne for støj er angivet som det ækvivalente, konstante, korrigerede støjniveau i dB(A) (støjbelastningen) og gælder virksomhedens samlede støjbidrag.

Vedrørende målepositioner, målebetingelser, støjdemping, beregningsmetoder mv. henvises til Miljøstyrelsens vejledninger: Vejl. nr. 3/1982 "Støj og lugt fra restaurationer", vejl. nr. 5/1984 om "Ekstern støj fra virksomheder" og vejl. nr. 5/1993 "Beregning af ekstern støj fra virksomheder".

I vejledningen nr. 5/1984 om "Ekstern støj fra virksomheder" er angivet flere områdetyper end her angivet.

#### 1. 2. Vejledende grænseværdier for støjbelastningen fra restaurationer m.m. ved bygningstransmitteret støj målt indendørs:

Anvendelse	Tidsrum Dag og aften kl. 07.00 – 22.00	Nat kl. 22.00 – 07.00	Maksimalværdi Nat kl. 22.00 – 07.00
Erhvervslokaler (bortset fra kontorer)	50	50	--
Kontorer (kontorarbejde og lignende støjfølsomme aktiviteter)	40	40	--
Beboelsesrum	30	25	40

Grænserne for støj er angivet som det ækvivalente, konstante, korrigerede støjniveau i dB(A) (støjbelastningen) og gælder virksomhedens samlede bygningstransmitterede støjbidrag, ved en efterklangstid på henholdsvis 1,0 s, 0,8 s og 0,5 s som funktion af tidsrum og anvendelse – der henvises til vejl. nr. 5/1984 afsnit 2.3. Vedrørende målepositioner, målebetingelser, støjdemping, beregningsmetoder mv. henvises til Miljøstyrelsens vejledninger: Vejl. Nr. 3/1982 "Støj og lugt fra restaurationer", vejl. nr. 5/1984 om "Ekstern støj fra virksomheder" og vejl. nr. 5/1993 "Beregning af ekstern støj fra virksomheder". Der er desuden fastsat vejledende grænseværdier for bygningstransmitteret støj i Bygningsreglementet BR 95.

### **1. 3. Vægge og etagedæk**

Vægge og etagedæk bør have en sådan lydisolation, at støjniveauet fra de aktuelle aktiviteter i virksomheden ikke medfører en støjbelastning, der overstiger de i pkt. 2 angivne grænseværdier.

Ved lydisolation forstås her niveaudifferencen  $\Delta L_{A(MUSIK)}$  mellem lydtrykniveauet i virksomheden, angivet som det ækvivalente konstante støjniveau i dB(A) og det ækvivalente konstante støjniveau i nærmeste beboelsesrum, kontorer eller erhvervslokaler.

### **1. 4. Faste musikanlæg**

Faste musikanlæg bør indstilles og blokeres således, at musikken herfra er tilpasset de aktuelle forhold i ejendommen. Der skal også tages højde for støjniveauet i tilstødende naboejendomme, hvis bygningstransmitteret støj kan forekomme. Musikken må ikke medføre et støjniveau, der overstiger de i pkt.2 angivne grænseværdier.

Blokeringen af et fast musikanlæg bør, for at have nogen mening, foretages således, at man ikke umiddelbart kan ændre denne.

### **1. 5. Mobile musikanlæg**

På mobile musikanlæg og eludtag, der benyttes til lydanlæg medbragt af musikere m.v. ved gæsteoptræden, bør installeres en form for begrænsning, således at det samlede støjbidrag fra restaurationen ikke overstiger de i pkt.1 og 2 anførte grænseværdier.

Begrænsningen bør udføres således, at man ikke umiddelbart kan ændre denne, for at have nogen mening.

Eludtag tilknyttet lydbegrænsningsanlæg bør også benyttes ved gæsteoptræden.

Begrænsning af lydanlæg, der medbringes ved gæsteoptræden (musikere, discjockeyer, standup-komikere m.v.) sker bedst ved at installere et lydbegrænsningsanlæg på sikringsgrupper i restaurationens el-system, der benyttes til de optrædendes lydanlæg.

Disse sikringsgrupper anbefales ikke samtidig benyttet til for eksempel almen belysning, idet lydbegrænsningsanlægget da vil slukke lyset, hvis der skrues for højt op for lyden.

Lydbegrænsningsanlæg til gæsteoptræden bør være mikrofonstyrede og være forsynet med en advarselsslampe, der indikere, at man nærmer sig det maksimalt tilladelige lydniveau. Overskrides lydniveauet, afbrydes el-tilførslen.

## Bilag 2

### Vejledende miljøkrav til ventilationsanlæg i restaurationer m.m. \*)

#### 2. 1. Emhætte

Der bør være installeret en emhætte over madtilberedningssteder. Emhætten bør være en selvstændig konstruktion, der er forsynet med aftagelige fedtfiltere, således at disse kan udtages og rengøres i nødvendigt omfang. Emhætten bør være konstrueret således, at den er rengørings- og vedligeholdelsesvenlig.

Emhætter bør på frie sider have et udhæng over komfuret eller tilberedningsstedet, der er ca. 0,3 – 0,4 gange emhættens højde over komfur eller bordkant. Kantsuget i emhætten bør være minimum 0,3 meter pr. sekund. Ved fritstående kogeøer bør kantsuget være ca. 0,5 meter pr. sekund.

Ved at følge ovenstående dimensionering kan udledes den nødvendige udsugningskapacitet, som kan sikre emfangets ydeevne, kriterium A.

#### 2. 2. Ventilationsanlægget

Ventilationsanlægget skal installeres således, at alle dele er let tilgængeligt og således, at der kan foretages tilsyn og vedligeholdelse i nødvendigt omfang.

Ventilationskanaler skal være helt tætte. Alle samlinger skal være forsynet med pakninger eller anden form for effektiv forsegling. Kanalerne skal være forsynet med nødvendige renselemme.

For så vidt angår indvendige kanaler, der passerer beboelsesrum eller andre opholdsrum, gælder, at det skal godtgøres, at kanalerne er tætte og monteret med nødvendige lyddæmpere og indkapslinger, inden anlægget igangsættes.

#### 2. 3. Afkastluften

Afkastluften skal ledes til det fri, i en højde som sikrer, at der ikke forekommer lugtgener i de nære omgivelser. Dette vil oftest kunne sikres ved at udsugede luft føres til afkast over tagryg eller over højereliggende tagryg på naboejendomme.

Afkastet skal afsluttes med jethætte eller lignende.

Ved forekomst af lugtgener vil kommunen stille krav om gennemførelse af forureningsbegrænsende foranstaltninger.

#### 2. 4. Luftskifte

Ventilationsanlægget skal sikre et tilstrækkeligt luftskifte, kriterium B.

Et tilstrækkeligt luftskifte vil normalt være:

- 40 gange i timen ved grill - og/eller friturestegning
- 25 gange i timen ved almindelig madtilberedning
- 8 gange i timen i serveringslokaler.

I serveringslokaler anbefales luftskiftet dog dimensioneres efter komfortbehov (Antal personer og varmebelastning).

Efter indhentning af en udtalelse fra myndighederne for levnedsmiddellovgivningen og arbejdsmiljølovgivningen i den konkrete sag, vil de ovenfor angivne luftskifter for forskellige aktiviteter enten kunne fastsættes lavere eller højere.

Den nødvendige udsugningskapacitet fås ved at vælge den største luftmængde, ud fra de beregnede kapacitet efter kriterium A, som sikrer emfangets ydeevne eller kriterium B, som sikrer tilstrækkelig udluftning i lokalet.

\*) Ved etablering af ventilationsanlæg henledes opmærksomheden på anden lovgivning, især levedsmiddellovgivningen (som kan ses på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)) og arbejdsmiljølovgivningen, [www.at.dk](http://www.at.dk). Endvidere kræver etablering af ventilationsanlæg byggetilladelse efter byggeloven. Nærmere oplysninger om ansøgningens indhold kan fås ved henvendelse til Byggesagsafdelingen i Lyngby-Taarbæk Kommune.

### Eksempel på dimensionering:

#### Kriterium A ...ud fra emfangets ydeevne

I køkkenet er et komfur på 60 x 60 cm det står 10 cm fra væggen.

Emfanget ønskes ophængt 1 meter over komfur dvs. udhæng  $1 \times 0,3 = 0,3$  m

Dybden af emfang:  $0,60 + 0,1 + 0,3 = 1,0$  m

Bredden af emfang:  $0,60 + 2(0,3) = 1,2$  m

Emfangets areal:  $1,0 \times 1,2 = 1,2$  m<sup>2</sup>

Nødvendig kanthastighed for luften: 0,3 m/s

Nødvendig luftmængde, Kriterie A  $1,2 \times 0,3 = 0,36$  m<sup>3</sup>/s eller 1300 m<sup>3</sup>/h

#### Kriterium B ...ud fra lokalets størrelse

Køkkenlokale 3 x 4 meter, lofthøjde 3 meter

Lokalets areal:  $3 \times 4 = 12$  m<sup>2</sup>

Lokalets volumen  $12 \times 3 = 36$  m<sup>3</sup>

Nødvendigt luftskifte (der bruges ikke friture) 25 gange i timen

Nødvendig luftmængde, Kriterie B  $36 \times 25 = 900$  m<sup>3</sup>/h

#### Dimensionerende luftmængde

Det største tal vælges ..... dimensionerende luftmængde = 1300 m<sup>3</sup>/h  
 eller = 0,36 m<sup>3</sup>/s

## Yderligere oplysninger, adresser m.m.

### Lyngby-Taarbæk Kommune, Teknisk Forvaltning

Adresser	Åbningstid	Telefontid
Lyngby Rådhus	Man.-ons. kl. 8.00-15	Man.-ons. kl. 9-15
Lyngby Torv 17	tors. kl. 9.30-18	tors. kl. 9-18
2800 Kgs. Lyngby	fre. kl. 9.30-14	fre. kl. 9-14
Tlf. 45 97 30 00		

E-mail-adresse:

[teknisk@ltk.dk](mailto:teknisk@ltk.dk)

<b>Teknisk Service</b>	Man.-ons. kl. 8-15	Man.-ons. kl. 9-15
Rådhuset, 3. sal og 4. sal	tors. kl. 8-18	tors. kl. 9-18
Tlf. 45 97 35 00	fre. kl. 8-14	fre. kl. 9-14

<b>Byggesagsafdelingen</b>	Man.- tirs. kl. 13-15	Man.- tirs. kl. 13-15
Rådhuset, 3. sal	onsdag lukket	onsdag lukket
Fax 45 97 35 59	tors. kl. 13-18	tors. kl. 12-18
	fre. kl. 13-14	fre. kl. 12-14

**Genbrugsstationen,**  
Firskovvej 9, 2800 Kgs. Lyngby

Åben daglig fra 10.00 til 17.00

telefon 45 93 06 93  
telefax 45 93 86 26

**Lyngby Politi**

telefon 45 85 14 48