

Studiengang

Vorbeugender Brandschutz

Absolvent: Gerhard Olischer

Thema: Problemstellungen der Umsetzung des vorbeugenden Brandschutzes der Musterbauordnung in Korrespondenz mit den Hygienevorschriften, HACCP und FIS Food Defense, im Speziellen untersucht in Molkereien und Käsereien ¹

Datum: 15.07.2015

Abstract

Schon seit geraumer Zeit entstehen bei der Errichtung und Bauvorhaben im Bestand von Molkereien/Käsereien, Probleme in der Umsetzung des vorbeugenden Brandschutzes mit den tangierenden Vorschriften der Hygiene. Diese Arbeit zeigt die Problemstellungen, die Reibungspunkte und Lösungsansätze dieser Problematik. Der Versuch einer 1:1 Transformation alter Bauvorhaben auf geplante Bauvorhaben ist hier nur sehr bedingt möglich. Es werden Grundlagen des vorbeugenden Brandschutzes untersucht und Anforderungen der Hygiene an den Brandschutz beleuchtet. Der massive Eingriff von HACCP und IFS Food Defense in den vorbeugenden Brandschutz wird in dieser Arbeit erörtert, und es werden hierzu Lösungsansätze erarbeitet. Die Betrachtung der Problemstellungen erfolgte unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften wie Musterbauordnung und Hygienevorschriften. Lösungsansätze hierzu sind unter Anderem die erweiterte Ausbildung der Fachbauleiter und eine Checkliste für die Planungs- und Ausführungsphase für alle am Bau beteiligten Personen und Fachplaner.

¹ Sperrvermerk – Die Arbeit kann nicht eingesehen werden.