

## **Dreifibréf til verkfræðistofa, hönnuða, rekstraraðila og framleiðanda kæli og frystikerfa.**

Reykjavík, 27.11.2017  
Tilvísun: 201711-0060/5.01.04

### **Kolsýrukerfi (CO<sub>2</sub>) til kæli og frystingar.**

Mikil aukning hefur verið á notkun kolsýrukerfa í nágrannalöndum okkar. Kerfin eru m.a. notuð til kælingar á matvörum í verslunum. Kælimiðillinn kolsýra er í vökvaformi þegar hann er undir þrýstingi og er mjög skilvirkur kælimiðill og hentar vel til kælingar í frysti- og kæliklefum. Kælimiðillinn er umhverfisvænni en margir aðrir hefðbundnir kælimiðlar eins og t.d. freon og ammoníak. Einnig er rekstrarkostnaður slíkra kerfa oft lægri.

Nýlega hafa verið sett upp nokkur kerfi hér á landi, aðallega í kæliklefa í stórum verslunum og búast má við mikilli fjölgun á uppsetningum þessara kerfa á næstu árum.

Að gefnu tilefni vill Vinnueftirlitið vekja athygli á að í gildi eru *reglur nr. 571/2000 um Þrýstibúnað*. Þar koma fram hvaða kröfur eru gerðar til kolsýrukerfa og annarra kælikerfa undir þrýstingi. Þessar kröfur eru gerðar til að tryggja öryggi starfsfólks og viðskiptavina.

Kolsýru kælikerfi vinna undir töluverðum þrýstingi og geta verið varhugaverð sé hönnun eða uppsetning þeirra ekki í lagi. Ef kerfin eru ekki rétt hönnuð eða ekki rétt upp sett getur myndast mikill þrýstingur í þeim með tilheyrandi sprengihættu.

Í kolsýrukerfi fyrir meðal stóran kæli í verslun þarf öryggisbúnaður að vera til staðar til að koma í veg fyrir að þrýstingur geti aukist of mikið. Meta þarf þörfina á fjölda kolsýruskynjara ef kolsýra lekur inn í rýmið við notkunarstaði. Einnig þarf að vera loftræsting í vélasölum og við forðabúr kolsýrutanka, allt eftir stærð og legu.

**Kolsýrukerfi og íhlutir þeirra eiga að vera CE-merkt og vera vottuð af þriðja aðila. Þessi þriðji aðili sem tekur út hönnun og virkni kerfisins þarf að hafa til þess kunnáttu og vera vottaður til þess.**

**Vinnueftirlitið mun á næstunni fara til þeirra aðila sem hafa sett upp kolsýrukerfi og krefja fyrirtækin um gögn sem sýna fram á að kerfin séu rétt merkt og úttekin af til þess hæfum aðila.**

**Ef fyrirtækin hafa ekki tilskilin gögn mun Vinnueftirlitið stöðva rekstur og notkun kerfanna.**

Vinnueftirlitið vill benda á að merkingar og úttektir vottunaraðila geta verið flóknar ef þær þurfa að fara fram eftir að kerfið hefur verið sett upp. Þess vegna skorar Vinnueftirlitið á hönnuði og rekstraraðila að fylgja gildandi reglum og spara óþarfa óþægindi og kostnað.

Virðingarfyllst,  
f.h. Vinnueftirlitsins  
Ágúst Ágústsson  
Tæknideild