 Räddningstjänsten Väst		PM25 Brandskydd vid alkoholservering	
Upprättad: 2012-11-26 Tina Källström	Reviderad: 2019-03-06 Patrik Josefsson	Internt nr:	Giltigt t.o.m: Tillsvidare
Beslutad: 2015-09-24 Klaus Heinsvig		Version: 2.0	Målgrupp: Internt och externt

Detta PM beskriver vår tolkning av tillämpliga lagar och regelverk som rör brandskydd vid alkoholservering (serveringstillstånd) enligt Lagen om skydd mot olyckor SFS 2003:778, Boverkets Byggregler BFS 2015:3 och Alkohollagen SFS 2010:1622. Dokumentet presenterar räddningstjänstens generella syn inom angivet område. Lagstiftning är alltid styrande och åsidosätts inte av detta dokument.

Brandskydd vid alkoholservering	Personantal			
	0-30	30-50	50-150	>150
Brandvarnaren eller motsvarande	X	X	X	
Automatiskt utrymningslarm ¹				X
Efterlysande (reflekterande) utrymningsskylt ²	X			
Belysta eller genomlysande utrymningsskyltar med nödströmförsörjning.		X	X	X
En utrymningsväg är acceptabelt ³	X			
Två av varandra oberoende utrymningsvägar		X	X	X
Dörrar i utrymningsväg utåtgående		X	X	X
Vred kompletterat med handtag ⁴	X	X		
Ett handtag eller trycke ⁵ som öppnar med endast ett grepp, dvs utan att vred samtidigt behöver manövreras.			X	X
Nödbelysning ska finnas, minst 1 lux i utrymningsvägarna.				X
Trappor i eller till utrymningsväg ska ha nödbelysning med minst 5 lux.				X
Anpassad F-släckare ⁶ (sk fettsläckare) och lock till fritös	X	X		
Punktskydd ovan fritös ⁶			X	X
6 kg pulversläckare eller 9 kg skum- eller vattensläckare	X	X	X	X
Skriftlig redogörelse ska lämnas in			X	X
Sotarintyg ⁷	X	X	X	X
Gasol kräver tillstånd	X	X	X	X
Plan för Systematiskt brandskyddsarbete ⁸	X	X	X	X

Kommentarer och förtydliganden

- 1) Bör följa SBF:s rekommendationer vilket bl a innebär: Både manuell och automatisk aktivering. Alla publika delar bör täckas av rökdetektorer. Utrymningssignalens ljudnivå ska ligga 10 dB över högsta (under normalförhålande) förekommande bullernivå. Ev. musik och ljudanläggning ska stängas och normalbelysning tändas (gäller diskotek, pubar, nattklubbar etc.)



Bild: Exempel på rökdetektor.



Bild: Knapp för manuell aktivering av utrymningslarmet.

- 2) I mörka lokaler med dålig allmänbelysning ska det alltid vara belysta eller genomlysta utrymningsskyltar med nødströmförsörjning.



Bild: Genomlysande utrymningsskylt.

- 3) Normalt gäller att det alltid ska finnas minst två av varandra oberoende utrymningsvägar. För lokaler upp till 150 personer skall dörrbredden vara minst 0,9m. För större lokaler krävs minst 1,2 meter breda dörrar i utrymningsvägar. En utrymningsväg kan accepteras för mindre lokaler (tex pizzerior) under förutsättning att lokalen är i markplan, är lätt överblickbar, utrymning ka ske direkt ut till det fria samt att personantalet är begränsat till max 30 personer. Att lokalen är överblickbar innebär att den syns från alla delar av lokalen samt att det är max 15 m gångavstånd till utrymningsdörren.
- 4) Nyckellåsning (öppning)av dörr i utrymningsväg är inte acceptabelt. Dock är det acceptabelt om upplåsningen är kopplat till en för verksamheten väsentligen funktion såsom inbrottslarm eller belysning. Detta finns för att säkerställer dörrens öppningsfunktion.

- 5) Lämpligt handtag/trycke är SS-EN 179 eller likvärdigt.



Bild: Trycke enligt SS-EN 179.

- 6) Om köket är brandtekniskt avskilt (brandteknisk klass EI60) från restaurangen krävs inte F-släckare eller punktskydd. Med punktskydd avses fast släckanläggning som täcker fritösen och tillhörande fläktkåpa och imkanal. Släckmedel bör vara skum, vattendimma eller inertgas.

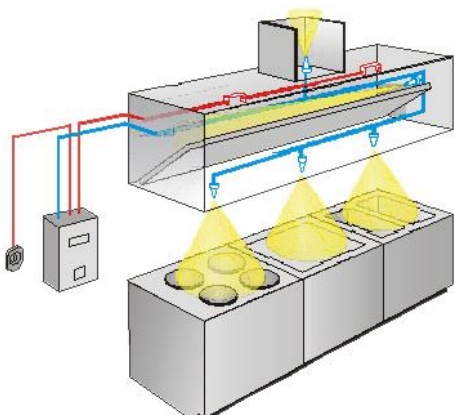
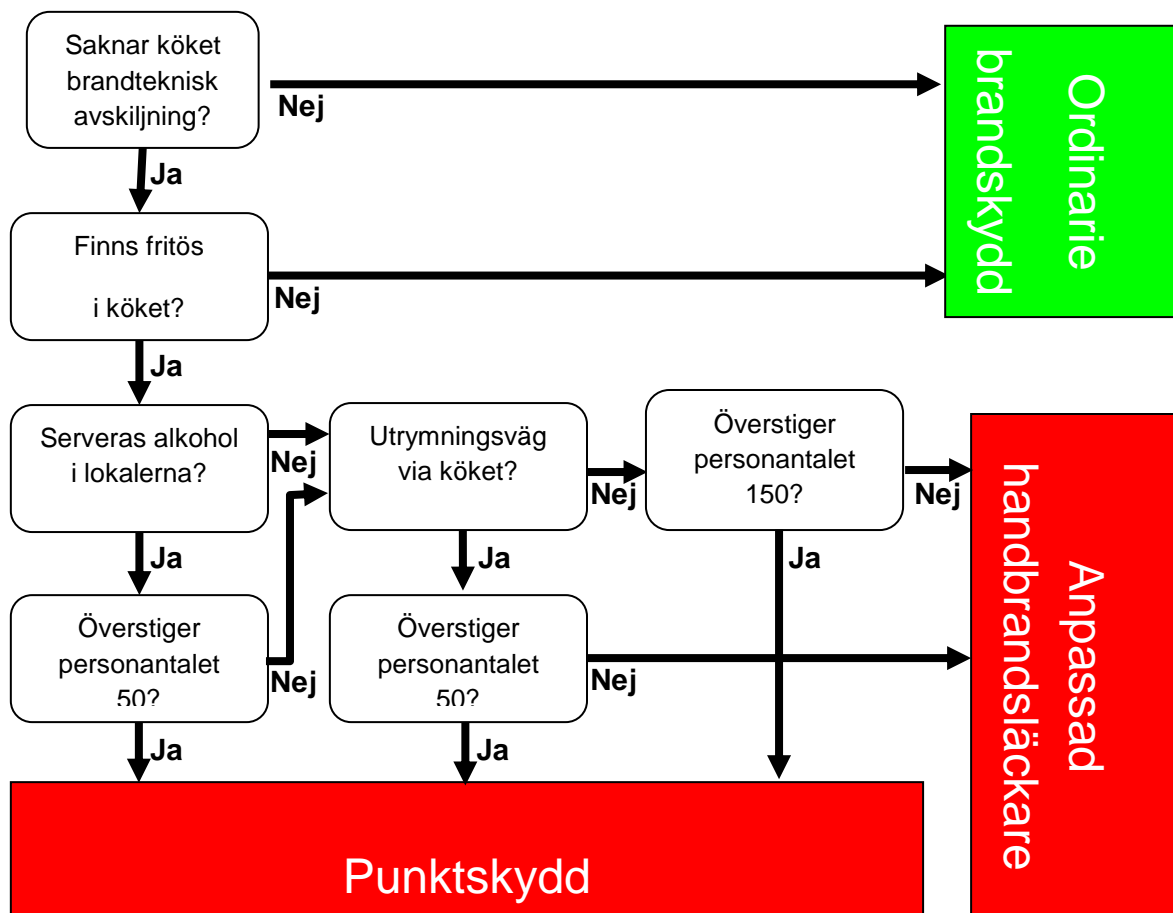


Bild: Skiss över punktskydd för fritöser.



Bild: F-släckare så kallad fettsläckare.

Vilket släcksystem ett kök med fritös ska ha beror även på andra faktorer. Se bilden nedan:



Ordinarie brandskydd bedöms omfatta tillgång på lämplig släckutrustning i köksmiljö. Koldioxidsläckare i kombination med brandfilt kan vara exempel på ordinarie brandskydd i köksmiljö.

Anpassad handbrandsläckare avses en klass F-släckare enligt SS-EN 3. Släckarna i klass F är anpassade för att släcka bränder i uppvärmda vegetabiliska och animaliska oljor. Den anpassade släckaren bör kompletteras med ett väl tillslutande lock till fritösen för att möjliggöra släckning.

Punktskydd avses fast släckanläggning som täcker fritösen och tillhörande flätkåpa och imkanal. Släckmedel bör vara skum, vattendimma eller inertgas och ha testad och verifierad funktion för förväntat brandförlopp. Exempel på system för punktskydd är Piranha, Ansulex, Kitchen Knight, Novec, APC, HI-FOG med flera. Systemet ska vara automatiskt och dimensionerat och utformat för att släcka en utvecklad brand i fritösen. Systemet ska kunna utlösas manuellt. Placeringen av den manuella aktiveringen ska väljas så att platsen är nåbar även vid brand.

- 7) Imkanaler till restaurangkök och storkök ska brandskyddskontrolleras var annat år. Sotning ska ske 3 gånger per år. I fråga om imkanaler i kök som endast används för uppvärmning av mat eller liknande verksamhet kan sotning ske en gång per år. I samband med alkoholärende eller tillsyn kontrollerar räddningstjänsten kontrollera att sotningen är utförd genom kontakt med sotaren.
- 8) Systematiskt brandskyddsarbete skall bedrivas på alla verksamheter. För vissa verksamheter krävs även att denna skall dokumenteras. För de flesta restauranger som även har alkoholtillstånd skall någon form av systematiskt brandskyddsarbete bedrivas. I samband med ansökan om alkoholtillstånd är det lämpligt att den sökande redovisar någon form av plan för hur denne skall arbeta med sitt systematiska brandskyddsarbete.