



REKOMMENDERAD BRANDSLÄCKNINGSSUTRUSTNING FÖR RESTAURANGER

Enligt Lag om skydd mot olyckor (SFS 2003:778) 2 kap. 2 § gäller att "Ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader eller andra anläggningar skall i skäligen omfattning hålla utrustning för släckning av brand och för livräddning vid brand eller annan olycka och i övrigt vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand."

Manuell släckutrustning

Brandpost

Inomhusbrandposter med formstyvt slang är i många fall det bästa släckredskapet bl a därför att de har en obegränsad användningstid. Brandposterna ska vara placerade så att man kan nå varje del av de lokaler de ska betjäna med minst en slang. **OBS** vatten får **aldrig** användas vid brand i fett eller olja.

Handbandsläckare

Den vanligaste släckutrustning är handbrandsläckare. I restaurangmiljö rekommenderas skumsläckare på minst 9 liter eller pulversläckare på minst 9 kg. I köket ska utöver detta finnas minst en koldioxidsläckare på minst 5 kg eller släckare med särskilt släckmedel för fettbrand.

Brandfilt

En brandfilt är bra för att kväva brand i kläder och i grytor och stekpannor. Det är lämpligt att ha en brandfilt som komplement till annan släckutrustning den bör placeras i eller i anslutning till köket.

Allmänt om manuell släckutrustning

All släckutrustning ska vara placerad så att den är lätta åtkomliga och tydligt utmärkt. Handbrandsläckare och brandposter bör i första hand placeras i anslutning till utgångsdörrar. Det är även lämpligt att även placera släckutrustning i direkt anslutning till särskilda risker, t ex vid spis och flottyrgritor. I vissa fall behövs också släckutrustning på andra platser för att det inte ska bli för långt mellan släckare, det bör aldrig var mer än 25 meter till en släckare.

Det är även viktigt att alla anställda utbildas i att använda den utrustning som finns. Brandskyddsutbildning med praktisk övning rekommenderas.

Utöver regelbunden egenkontroll (tillsyn) av släckutrustningen ska årligt underhåll utföras av utbildad servicetekniker.

Fasta släcksystem

Punktskydd

Med punktskydd menas en släckanläggning som är monterad för att släcka brand i någon särskild riskutrustning som t ex över ett stekbord i ett restaurangkök. En sådan anläggning kan vara både automatisk eller manuell. Som släckmedel används ofta någon form av kvävande gas, skum (ed) eller vattendimma. **OBS** Om ett restaurangkök inte är brandtekniskt avskilt från en större serveringslokal ska fasta släcksystem finnas för stekbord och flottyrgritor.

Heltäckande skydd

Vattensprinkler är en automatisk släckanläggning som vid värmepåverkan från en brand vattenbegjuter denna. En vattensprinkleranläggning kan kompletteras med särskilda sprinklerhuvud/system som fungerar mot brand på spis, stekbord och flottyrgritor. Normalt får vatten aldrig användas om det är fett som brinner.

Skälig omfattning

Det bör minst finnas en skum eller pulversläckare i restaurangen och minst en släckare lämplig för brand i fett i eller i anslutning till köket.

Även om man har fasta släcksystem ska det finns manuell släckutrustning för att hantera den mindre branden. Dock kan den då oftast vara mindre omfattande i detta fall.

Mer information Mer information om brandskydd finns på www.jonkoping.se. Sök på brandsäkerhet. Har du funderingar kring ditt brandskydd kontakta räddningstjänsten 036-10 70 00 och fråga efter någon på den förebyggande sektionen.
