

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i fritös i köket, restaurang X, Adress X. Branden inträffade söndag xx-xx, larm till räddningstjänsten kl. 00.38.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Brandingenjör Ulf Erlandsson tillsammans med räddningschef X och ägarna till restaurangen. Besök på platsen xx-xx-xx ca kl. 12.30 - 13.30.

BYGGNADEN

Restaurang X har sina lokaler i en före detta biograf bara några meter från brandstationen i X. Innanför entrén finns en stor foajé. Därifrån går halvtrappor dels ner till en stor danshall och en pub, dels upp till en hästskoformad balkong som är inredd som restaurang och bar. Båda planen står i öppen förbindelse med varandra och från restaurangen kan man blicka ner på de dansande i våningen under. Lokalen är klassad för maximalt 500 personer. Förutom huvudentrén finns det fyra nödutgångar, två på vardera våningsplanet. De kan öppnas utåt och är i samtliga fall minst 1.20 meter breda.

BRANDSYN

Efter katastrofen i X blev allmänhetens och arrangörernas intresse för brandskydd i samlingslokaler plötsligt betydligt större än tidigare. Alla är mera medvetna om risker och ansvar än tidigare. Liksom de flesta andra kommuner utnyttjade räddningstjänsten i X det nyvunna intresset och gjorde brandinspektioner. Restaurang X fick i xx-xx ett brandsyneprotokoll där man bl.a. anmärkte på utrymningsvägars funktion och varselmärkning, personalens utbildning i brandsyn, rutiner för utrymningslarm och tillgång på brandredskap. Samtliga punkter åtgärdades redan i x.

HÄNDELSEN

Lördagen xx-xx var det diskoteksdans på A. Enligt ägaren fanns det ca 350 ungdomar i lokalen. Då efterfrågan på lagad mat är låg vid diskokvällar var köket på övervåningen obemannat. Men en av de två fritöserna stod påslagen på 100 grader för att man snabbt skulle komma igång om det blev någon beställning. Mellan köket och festlokalen finns en "riktig" dörr i brandklass B30. Den är försedd med dörrstängare men var inte låst.

Klockan 00.35 upptäckte en polispatrull som passerade på gatan utanför att det kom rök från byggnadens tak. Samtidigt kändes röklukt i restaurangen. Någon öppnade dörren mot köket. Tjock svart rök vällde ut. Det brann kraftigt i fritösen. Lågorna nådde ända upp i taket och utrymmet var helt rökfyllt. En vakt kom springande med en handbrandsläckare. En annan anställd varskodde diskjockeyn som genast tände all belysning, avbröt musiken och uppmanade alla att lugnt och sansat utrymma lokalen. När nödutgångsdörrarna öppnades tändes strålkastare som lyste mot dem. Det är en bra metod för att avslöja obehörig användning. Nu fungerade det som en extra markering av utgångarna.

En av gästerna, deltidbrandmannan X, berättar:

-Först trodde ingen att det brann. Det kom lite rök från övervåningen. Min första tanke var att den kom från en rökmaskin. Men så började folk gå mot utgångarna. Dansgolvet var tomt på några minuter. Jag sprang upp för trappan där två vakter höll på att bekämpa branden med handbrandsläckare. Jag känner igen den ene av dem, han är också deltidbrandman, och vi turades åt att gå in. Tyvärr var skum- och kolsyresläckarna inte särskilt effektiva.

När räddningstjänsten anlände var det redan fullt med ungdomar på

gatan. Utrymningen pågick för fullt. Folk var lite skrärade men det var ingen panik. En rökdykargrupp gick in och släckte det sista av branden. Tack vare bra isolerade ventilationskanaler spred den sig inte utanför köket.

UNDERSÖKNING

Av brand- och sotskador framgår klart att branden startat i fritösen. Den har två kärl (fack) för friteringsolja. I det högra facket fanns en större trådkartong som till hälften stod i olja. Men värmen var inte tillslagen. Oljan har visserligen tagit eld i ett senare skede genom värmesmitta från det vänstra facket, men det är klart konstaterat att reglaget till värmen i det högra facket stod i nollåget.

I det vänstra facket fanns plats för två små smalare trådkartonger. Men de var upphängda på var sin krok så att de befann sig ovanför oljeytan. Reglaget var påslaget på 100 graders temperatur på oljan. Men uppenbarligen har det hänt något så att oljan blivit överhettad och tagit eld. Förmodligen har termostaten gått sönder. Av bilderna framgår att oljenivån i brandens slutskede varit mycket låg i det vänstra facket, men det kan bero på att mycket av oljan brunnit upp. Fritösen är enligt märkesplåten av fabrikat xxxxxx, se foto.

SLUTSATS

Branden har uppstått på grund av tekniska fel på fritösen.

ERFARENHETER

Tack vare ett bra förebyggande brandskydd, ett bra ingripande av personalen och en lyckad räddningsinsats blev såväl de personella som materiella skadorna minimala.

En av utrymningsvägarna från övre planet gick tidigare via köket. Men genom påpekande från brandmyndigheten hade man tagit upp en ny dörr direkt till det fria. Vid sin släckinsats angrep brandpersonalen genom huvudentrén och upp en trappa till restaurangen och in i köket. Det medförde viss rökspridning. Om man haft kännedom om lokalerna kunde de i stället angripit direkt via en dörr från det fria. Men det är lätt att vara efterklok...

Två självstängande dörrpartier mellan foajén och restaurangen respektive mot danslokalen stängde sig inte trots att det var ganska mycket rök vid detektorerna i taket. Vid kontroll efteråt visade det sig att de var utrustade med värmedetektorer för 78 (73?) grader. Om dörrarna skall göra någon nytta måste de naturligtvis styras av rökdetektorer! Nu stängdes de istället manuellt av brandskyddskunnig restaurangpersonal.



Tre av utrymningsdörrarna från restaurang A:

Dörr 1 kommer från en spelhörna på restaurangplanet.

Dörr 2 kommer från köket. Den är inte markerad som utrymningsväg.

Om brandpersonalen varit förtroga med lokalerna hade detta varit en bra angreppsväg.

Dörr 3 är en nygjord dörr från restaurangen. Den togs upp som ersättning för den mindre lämpliga utrymningsvägen genom köket.

Trappan 4 kommer från danslokalen i det nedre planet.

Utrymningsvägen är både bred och lätt att använda.



Fotomontage av fritösen. Branden har börjat i det vänstra facket men har också spridit sig till det högra. Observera reglagen som står på 100 respektive 0 grader.