

## ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i restaurangkök.

## UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Tommy Krantz, brandförsvaret.

## OBJEKTET

Byggnad i 6 våningar med restaurang i gatuplanet. Restaurang för 50 gäster med en entresolvåning innehållande kök, förråd och ett kontor.

## HÄNDELSEN

Kocken hade börjat dagen med att förbereda för kommande matlagning i köket. Han hällde ny matolja i en wokpanna som han ställde på gasspisen och tände på gaslågan. Han lämnade sen köket för att uträtta något arbete inne på kontoret som är belägen 20 meter längre bort på entresolvåningen. När han känner brandlukten från köket så springer han bort för att försöka släcka branden men inser att den är honom övermäktig så han larmar istället brandförsvaret. Larmet inkommer till larmcentralen kl 08:28 och brandkåren är på brandplatsen 4 minuter senare kl 08:32. Den korta insatstiden innebar att skadorna kunde begränsas till restaurangköket.

## UNDERSÖKNINGEN

Matoljan på gasspisen antändes till följd av överhettning och överkokning med brinnande olja över spisen och ner på golvet. Vid undersökning av köket konstaterades att köket ej är brandtekniskt avskiljd från övriga restaurangen. Fast släckanläggning saknades vilket är ett krav när brandcellsgräns saknas mellan den publika delen och köket. Personalen saknade även kunskaper hur man hanterar handbrandsläckaren vilket bidrog till att förvärra skadan i köket.

## SLUTSATSER

Att använda en wokpanna på en gasspis innebär en ökad risk då lock saknas och att inget skydd finns för överhettning av matoljan finns. Det i kombination med att punktskydd med en fast automatisk släckanläggning som även bryter gasen är ett måste i en publik lokal.

## ERFARENHETER

Utbildning av personal och installation av en fast automatisk släckanläggning hade förmodligen begränsat skadorna i köket.



*Lågorna antände även belysningsarmatur i taket.*