

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNING

Brand i fritös den xx-xx-xx klockan 09:44. Restaurang X i X-stad.

UNDERSÖKNING UTFÖRD AV

Bo Wiberg, räddningstjänsten. Den yy-yy-yy klockan 09.30.

OBJEKTET

Restaurang X är en restaurang med ca 100 platser. Restaurangen är en fristående byggnad i ett plan. Den är byggd i trä och med tegeltak. Den typ av mat som serveras är enkel snabbmat. Restaurangen är belägen vid stans norra utfart vid motorvägen, närmaste granne är en bensinstation. Tvärs över motorvägen ligger brandstationen.

HÄNDELSEN

Räddningstjänstens personal satt ute på brandstationens altan och hade en välförtjänt kaffepaus. De ser då att det ryker onormalt mycket ur restaurangens skorsten. Vid närmare kontroll ser de även lågor inne i restaurangen. De springer in till vagnhallen och tar ut bilarna för att åka till rest. Samtidigt går brandlarmet. Minuten senare var styrkan på plats och möttes av en personal som sade att det brann i fritösen. Det var kraftig rökutveckling, men det mesta gick ut genom fläkten och imkanalen. En av personalen hade startat fritösen när hon kom till restaurangen för dagens arbete. Efter en liten stund såg hon att oljan i fritösen brann. Rökdykare släckte branden med kolsyra och lokalerna ventilerades. Det fanns inga gäster i lokalen vid tillfället.

UNDERSÖKNINGEN

Brandskadorna i lokalerna är inte så stora, det är sot i taket och på väggarna. Det som brunnit är en fritös och papper, muggar och annat som stått ovanpå fritösen. Fritösen är av märke X (identifierat märke). En glassmaskin som står bredvid fritösen har också fått skador. En ny glassmaskin kostar ca 450 000 kronor enl. ägaren. Till vänster om fritösen står en grill och stekhäll. Imkanalen och fläktkåpan har fått skador av värmen. Bredvid fritösen och glassmaskinen finns en handbrandsläckare av typ kolsyra, den är inte använd. Enl. ägaren tar det ca 10 minuter att få fritösen varm, oljan är då ca 1800 C. En termostat stänger då strömmen till slingan som värmer oljan. Undersökningen visar att det var rätt oljemängd i fritösen. Oljan var filtrerad, dvs inga föroreningar fanns i oljan. Strömmen till värmeslingan bryts om slingan inte sitter i rätt läge, i detta fall satt den alltså i rätt läge. Termostaten är av en modell där man knappar in temperaturen. Det är ingen vridtermostat. Den troliga brandorsaken är att ett fel uppstått i termostaten, den har inte slagit ifrån när oljan uppnått rätt temperatur. Oljan har blivit så varm att den antänts.

SPRIDNINGSRISK

Det var stor risk för rök- och brandspridning till övriga delar av lokalen.

SLUTSATSER

Branden har börjat i fritösen. Oljan har antänts.

ERFARENHETER

En tidig upptäckt och snabb insats begränsade brandskadorna.

FÖRSLAG

Personal i gatukök och restauranger bör ha en grundutbildning i brandsläckning.

