

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i restaurangkök och brandspridning till ovanliggande lägenhet.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Roland Sanden, X brandförsvär.

UPPLYSNING OM BRANDEN

Måndagen xx-xx-xx, kl. 12:34 inkom larm om brand i restaurangkök. Larm i Y föranleder större insatsstyrka en normalt på grund av bebyggelsens art och att huskropparna står tätt intill varandra och är generellt svåråtkomliga vid räddningsinsats, och risk för brandspridning. Branden har startat i fritös med brandspridning till imkanal och ovanliggande bjälklag. Släckförsök har utförts av personalen men de har ej lyckats släcka branden.

BYGGNADEN

Fastigheten byggd år 16xx. Reveterad tegelbyggnad i fyra plan. Bjälklag består av puts, vass, plankor och träbjälkar. Fyllning/isolering: Kohlstub och näver. Ovanför fläktkåpan och imkanal i tak fanns det en enkel gipsskiva. Bv: restaurang.
1 tr: restaurangkök och lägenhet.
2 tr: lägenhet.
3 tr: lägenhet i två plan (etage)

BRANDFÖRLOPPET

Branden har startat i en fritös, som sedan spridit sig till fläktkåpan, genom filter och in i imkanalen som har brunnit i hela sin sträckning upp till taknock och fläkten (kanalen går på utsidan av fasaden och taket). Brandspridning till ovanliggande bjälklag och lägenhet.

Stora resurser sattes in för att förhindra brandspridning till övriga delar av fastigheten och grannfastighet. Resultatet av en massiv insats att frilägga och vara före branden gav ett bra resultat som förhindrade en större brandspridning. Olika typer av värmeinstrument har nyttjats för att upptäcka temperaturskillnader i bjälklag och i väggar.

SLUTSATS

- Samarbete mellan förebyggande och räddning är viktig för att ge räddningsledaren så bra byggnadstekniskt underlag som möjligt. Och ge ett bedömningsunderlag om brandspridningsrisker.
- Samarbetet måste starta tidigt (jourhavande brandinspektör, som ingår i utryckningsorganisationen).
- Fritöser och stekbord i byggnader som är byggda på 1600-talet och den typ av bebyggelse som Y (kulturminne) bör ge en eftertanke på vilket förebyggande brandskydd som krävs. Några förslag från mig är: automatisk släckanordningar för fritöser och stekbord och eventuellt imkanaler. Även att en tydlig information om skötsel av fritöser finns och att personalen har kunskap om skötsel och hur de förhindrar brands uppkomst. Hur man begränsar brand, ex. att lock till fritöser, släckutrustning, både kolsyresläckare och pulverläckare, finns på plats och vikten av att fettfilter är monterade för imkanaler.
- Se bilaga: Risker och skötsel av fritöser.
- Rengöring och besiktning av imkanaler, filter och fläkt är utförda av sotaren enligt fristid.
- Byggnader i Y är mycket speciella, de är mycket tätt mellan husen. Fasader och hela byggnader lutar mot varandra som ger

otätheter och rasrisker.



Kök och fritös.