

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNINGEN

Brand i filter och rökgaskanal från kolgrill.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Thomas Johansson, räddningstjänsten.

HÄNDELSEN

Plats, kolgrill på restaurang X. Branden har troligen börjat i nedre fettfiltren och därefter spridit sig till fett i rökgaskanalen. Personalen märkte inget i restaurangen eftersom det brukar ryka in lite när man grillar. Personer som passerade på restaurangens utsida såg rök och lågor från rökgaskanalen uppe på garagets övervåning och uppmärksammade restaurangägaren som larmade brandförsvaret. De tre restauranggäster som fanns i lokalen åt lugnt upp sin mat och lämnade därefter platsen. Utrymning var inte nödvändig.

OBJEKTET

Huset är byggt som garage i tre våningar år 1974 och därefter har man byggt in restaurangen. Restaurang är belägen på garagets nedre plan. Restaurangen är byggd som en villa med fasadvägg av trä inga klassade dörrar eller fönster mot garaget. Utanför restaurangen men inne i garaget har förråd och kontor byggts även dessa som villor. Mellan husen finns infarten för bilar till ett företag innanför restaurangen. Kolgrillen är inte utrustade med automatisk släckanläggning. Man har även en vedeldad pizzaugn. Filtren på våning två byts en gång i månaden. Filtren ovanför grillen skall enligt uppgift diskas varje dag, detta var inte gjort. Inne i garaget bredvid filtren var skåpet för gasolförvaringen.

INSATSEN

Branden släcktes av brandförsvaret med en st CO₂ släckare. Filtren på mellanvåningen revs ut och släcktes. Fläkten på rökgaskanalens toppen lyftes av och strömmen bröts samt elkabeln till fläkten kapades. En kontroll visade att varken fläktens motorskydd eller jordfelsbrytare löst ut. Dessa ställdes i frånläge för att ingen oavsiktligt skulle komma till skada.

UNDERSÖKNINGEN

Undersökningen gjordes samma kväll tillsammans med räddningsledaren, samt genom samtal med restaurangpersonal. Fotodokumentation gjordes samtidigt. Ytterligare några dagar senare visade efterforskning att restaurangen saknade bygglov, samt tillstånd för brandfarlig vara (gasol). En anmälan om svartbygge gjordes till byggnadsnämnden av områdets brandinspektör.

SLUTSATSER

En brand i ett fettfilter kan inte alltid släckas med 1 st släckare, detta på grund av energin i fettet och tillförseln av syre som blir omfattande på grund av fläkt som inte stängs av. Personalens okunskap i brandsläckning visar att det var mera tur än skicklighet att branden inte spred sig.

FÖRSLAG

För att minimera riskerna med restaurangbränder bör alla restauranger förses med automatisk och manuell släckanläggning över grillar, fritöser och stekbord. Släckanläggning skall vara oberoende av strömtillförsel, och även skydda imkåpa och ventilationskanaler. När sprinklern används skall även ev. gas i köket stängas av automatiskt.

ERFARENHET

Att restaurangägare och personal i dessa inte besitter de brandtekniska kunskaper man kan förvänta sig. Denna erfarenhet visar att vi bör kolla upp restaurangerna i våra kommuner.



Bra placering av gasolskåpet?