

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNING

Brand i mindre restaurang.

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Brandingenjör Kent Gabrielsson den xx-xx-xx.

HÄNDELSEN

Tisdagen den xx-xx-xx kl. 17.44, inkom larm till X-stad brandkår om en brand i en restaurang på X-gatan i X-stad. Station Centrum, och vakthavande brandingenjör larmades till platsen. Vid brandkårens framkomst kunde konstateras att det brunnit i restaurangens kök, som är beläget i källarplanet. Branden var släckt vid brandkårens framkomst.

UNDERSÖKNINGEN

Vid undersökningen framkom att det att branden hade startat i en wokpanna. Branden hade spridit sig till ventilationssystemet, som är beläget ovanför wokpannorna. Branden hade även delvis smält ner delar av elkablar samt elkontakter. Enligt uppgifter från personalen på plats, så hade kocken börjat att woka i en av pannorna och därefter gått upp i serveringsdelen för att prata med serveringspersonalen. Efter en stund märkte en av personalen att det kom rök från köket i källaren. Rökutvecklingen blev kraftigare efter hand. Han tog med sig två stycken handbrandsläckare och rusade mot röken och ner i källaren för att se efter vad som hänt. Nere i källaren upptäckte han då att det brann i en av wokpannorna. Han utlöste handbrandsläckarna och lyckades släcka branden. Genom detta snabba ingripande hann inte branden sprida sig mer än till insuget av ventilationen, där den ej hann få riktigt fäste.

SLUTSATSER

Genom personalens snabba ingripande kunde branden stoppas i tid. Sen är det en annan fråga hur mycket av liv/hälsa man skall riskera. Här rusade han mot den stigande brandröken från källaren utan att veta hur det såg ut där nere. I det här fallet gick det bra, men nästa gång? Sedan är det ju självklart att man aldrig skall lämna upphettad olja utan tillsyn som kocken i det här fallet gjorde.



I den vänstra wokpannan startade branden