

ANLEDNING TILL UNDERSÖKNING

Brand i restaurangkök, hotellet X, X-stad

UNDERSÖKNINGEN UTFÖRD AV

Kjell Wahling, räddningstjänsten.

HÄNDELSEN

Torsdagen den xx-xx-xx kl. 20.45 inkom automatiskt brandlarm från hotellet. Någon minut senare inkom även telefonlarm där det klart framkom att det brann i restaurangköket och att utrymning hade förberetts. Vid brandförsvarets ankomst var köket delvis rökfyllt.

BYGGNADSTEKNISK BESKRIVNING

Byggnaden utgörs av en byggnad i sex plan, och inrymmer hotell med restaurang i markplan.

Hotellet är skyddat med automatiskt brandlarm med rökdetektorer. Våningsplanet rökfylldes delvis vid branden men det medförde inget större problem vid denna händelse.

BRANDFÖRLOPPET

Vid arbete i köket fattade fritösen eld. Personalen försökte släcka med en handbrandsläckare.

Det var inte klart huruvida branden spridit sig upp i ventilationssystemet. Rökutvecklingen var liten och spred sig inte till restauranglokalen. En man ur kökspersonalen brännskadades lätt vid släckförsöket. Det automatiska brandlarmet utlöstes även via rökdetektorer. Vid en kontroll kunde konstateras att branden inte spridit sig vidare upp i byggnaden

UNDERSÖKNINGEN

Undersökningen påbörjades redan under pågående utrymning och räddningsinsats. Vittnen kunde höras på platsen, och lokalen fotodokumenterades. Det kunde konstateras att oljenivån varit lägre än normalt. Troligen har branden orsakats av en defekt i termostaten där den låga oljenivån bidragit till händelseförloppet.

SLUTSATS

Svårigheterna att utrymma lokalerna måste observeras. Personer som sitter i en lugn och trygg miljö, ser inget hot och får svårt att finna motiv till att påbörja en nödutrymning, dessutom genom nödutgångar som ofta är främmande och obekanta. Hotellgästerna är ofta svåra att motivera till att påbörja en utrymning då något hot inte kunde märkas högre upp i hotellet.

Ett automatisk sprinklersystem saknades i köket. Varken vatten- eller annat släcksystem fanns över stekbord/fritös. Ytterligare en brand som visar betydelsen av automatisk vattensprinkler i publika lokaler. Med sprinkler/aut. släcksystem hade brandförloppet blivit ett annat, och gett ett säkrare hotell.

Vikten av fortlöpande utbildning av samtlig personal på hotell, restauranger och övriga publika lokaler kan inte nog betonas.

Lättillgängliga larmrutiner och handlingsplaner underlättar en ofta stressad situation.