

HÄNDELSEFÖRLOPP

Omfattning vid ankomst

Kraftig rökutveckling från byggnaden, lågor slår ut från ventilationsanläggningen som går igenom ytterväggen på den norra sidan av fasaden. Butiksinnehavaren informerar insatsledaren om att all personal i butiken är ute ur butiken. Enl. personalen har det börjat brinna i fritösen.

Räddningstjänstens åtgärder

Se bilaga.

Brandförlopp

Branden har startat i en fritös som har startats upp inför dagens matlagning. Kvinnan lämnar butiken för en stund och går ut i ett närliggande förråd (vägg i vägg). Hon upptäcker att det brinner kraftigt i fritösen och kan inte göra något släckförsök. Fritösoljan har förmodligen skvätt ut och antänts och elden sprider sig både utanför och inuti spiskåpa och fläktkanal. Branden sprider sig till väggar och tak, fläktkanalen går igenom väggen och utanför väggen sitter en fläkt som bränner ur helt och hållet. Elden får fäste i väggen och sprider sig via bjälklag upp mot lägenheterna på andra våning.

Skadeomfattning

Sot, värme och rökskador i hela butiken och till viss del i närliggande förråd och kök. Kraftiga brandskador på innerväggar, tak, bjälklag, pizzaugn, fritös och ventilationsanläggning. Den delen där matlagningen i butiken sker är i stort sett totalförstörd. Skador i båda lägenheterna på andra våning i samband med lokalisering av glödbrännder. Uppbrutna golv, dörrar och väggar m.m. Yttervägg i anslutning till ventilationskanal brandskadad och nerriven för att komma åt branden i regelverket och isoleringen.

Spridningsrisker

Mycket stor spridningsrisk till hela fastigheten.

UNDERSÖKNING

Brandplatsundersökning i direkt anslutning till brandsläckningen samt xxxx-xx-xx.

Platsbeskrivning: Tvåvåningsfastighet byggd i trä med vind och källare. Entréplan innehas av en pizzeria / butik och på andra våning finns två lägenheter.

Primärbrand: Brand i fritös.

Brandorsak: Förmodligen har fritösoljan överhettats. Oljan kan ha innehållit mycket föroreningar och vatten. Även för låg oljenivå i fritösen kan påverka ett brandförlopp då oljan kommer upp i temperatur snabbare. När fritösen kommer upp i driftstemperatur skvätter oljan ut och antänts.

SAMMANFATTNING - ERFARENHETER

Det finns en del saker att tänka på :

- Det är viktigt att oljan byts ofta då det blir vatten och föroreningar i den som kan påverka egenskaperna negativt ur brandsynpunkt samt även smakmässigt. Används oljan för länge ryker den också mer. Efter en kontroll med en del lokala gatukök verkar det som dom flesta byter olja var sjunde dag och någon byter oftare, detta beror på hur stor omsättning det är.
- Oljan är också relativt dyr. Denna pizzeria uppger att dom bytt olja för sju dagar sedan.
- Även oljenivån i fritösen är viktig, är nivån t.ex. för låg kommer oljan upp i temperatur mycket fort och är det då t.ex. vatten i oljan börjar den skvätta. Nivån i fritösen på XX var låg vid utredningstillfället men mycket kan ha skvätt ut och brunnit upp.
- Det är mycket viktigt att personal som arbetar i dessa miljöer har god kännedom om brandrisker, har utbildning i brandskydd och kan hantera handbrandsläckare.
- Brandredskap skall vara väl utmärkta och ej vara övertäckta eller skymda. Vid detta brandtillfälle var handbrandsläckaren dold bakom ett tidningsställ.

Lågorna har spridit sig både invändigt och utvändigt i kupan och ventilationsrören.

Fritösen där branden har startat.



Fasaden riven i anslutning till ventilationskanal