

## **INLEDNING**

### **Anledning till undersökningen**

Olycksundersökningen är utförd enligt Lagen om skydd mot olyckor (2003:778). Olyckan faller under Räddningstjänsten X:s fastställda kriterier för utökad olycksundersökning. Fokus i denna rapport kommer att vara att presentera en trolig orsak till olyckan, beskriva förloppet samt att presentera åtgärds förslag för att försöka förebygga att en liknande olycka inträffar igen och om den skulle göra det, försöka mildra konsekvenserna. Utredningen genomfördes i samverkan med polisen

### **Byggnad/Objekt**

Fyravåningars flerbostadshus med restaurang i gatuplan.

## **FÖRLOPP**

Kocken värmdde upp olja för matlagning, han lämnade köket för en kort stund och när han kom tillbaka hade brand uppstått i oljan. Branden spreds snabbt till fläktkåpan som hade ett ventilationsgaller närmast taket där branden gick vidare ut igenom och antände taket som var klätt med tretex plattor. Branden fortsatte upp i trossbotten mot ovanliggande lägenheter. Kocken stängde av gastillförseln till spisen. Därefter försökte han släcka med kolsyra. Servitören utrymde restaurangens gäster.

### **Räddningstjänstens agerande**

Räddningstjänsten fick larm klockan 18.35 om brand i byggnad. Vid ankomst, klockan 18.39, till fastigheten visade det sig att branden var släckt av personalen. En första kontroll genomfördes av räddningstjänsten, då konstaterades att ingen brandgasspridning har skett till restaurangen eller ovanpåliggande lägenheter. Efter ca. 20 minuter när styrkorna började skickas hem beslutade man att göra en sista kontroll, då märktes en svart pulserande rök från ventilationssystemet, som även rökfylldde lägenheterna på plan 2. En smygbrand befarades i golvbjälklaget och i imkanalen. Räddningstjänsten bröt upp golvet i 2 lägenheter ovanpå restaurangen för att komma åt den misstänkta branden, även dimmspikar användes.

## **ORSAK**

Branden uppstod på grund av för hög värme som antände oljan i grytan. Vid samtal med berörda parter framkom det att fläktkåpan med imkanal inte varit rengjord enligt föreskrifter och tidsintervaller, därav brandspridningen.

## **SLUTSATSER/ERFARENHETER**

En brand som troligen orsakats av för hög värme vid uppvärmning av olja till fritering. Spridning upp till fläktkåpan berodde på att det inte skett någon rengöring av imkanalen under en längre tid. (mycket fett i fläktkåpan och i filtret)

## **ÅTGÄRDER**

1. Systematiskt brandskyddsarbete ska fungera inom organisationen.
2. Fastighetsägaren ska informera verksamhetsidkare/hyresgästens skyldigheter och rättigheter ang. myndighetsutövning i hyresavtalet.
3. Kocken får inte lämna spisen när oljan håller på att uppvärmas.
4. Restaurangkök bör ha klassat ytskikt på väggar och i tak.
5. Rengöring av imkanalen ska ske enligt fastställd tariff som utförs av behörig myndighet.
6. Restauranger med personantal överskridande 50 personer där tillagning i fritös eller motsvarande sker, ska köket brandtekniskt avskiljas eller så ska det finnas en släckanläggning som manuellt kan aktiveras av personalen vid behov. Utlösningsmekanismen som ska vara lätt åtkomlig.



Spis med flottygryta.



Restaurang mot innergården.