



HANDLÄGGARE

Stefan Svensson
PROJEKT BETECKNING

DATUM

920917
ERT DATUM

920615

DOSSIÉ/DIARIENR

B516/1501-92
ER BETECKNING

4210-1992

→ Kammarrätten i Sundsvall
Box 714
851 21 Sundsvall

Överklagat föreläggande att installera
kolsyresprinkler som fast släckanordning över
fritöser på fastigheten Sköns - Prästbord 1:19

Brandsyn har genomförts i McDonalds lokaler på
fastigheten Sköns - Prästbord 1:19 i Sundsvall,
varvid föreläggande har meddelats. Föreläggandet
gäller installation av fast släckanordning över
fritös.

Räddningsverket har erhållit ärendet för yttrande.

Bakgrund m m

Lokalerna som inrymmer McDonalds restaurang är
beläget i IKEA-huset i Sundsvall. IKEA-huset är
ett köpcentrum med 38 butiker. Byggnaden är i sin
helhet skyddad med vattensprinkler.
Ovanför frityrkokarna i restaurangen finns
fläkthuvar, avsedda att höja fläktens verkan över
kokarna.

Föreläggandet, som har meddelats med stöd av 56 §
räddningstjänstlagen (SFS 1986:1102), gäller
installation av kolsyresprinkler över fritöser (i
fläkthuvar). Enligt 41 § räddningstjänstlagen, är
ägare eller innehavare av byggnad eller annan
anläggning skyldig att i skälig omfattning bland
annat hålla utrustning för släckning av brand samt
vidta de åtgärder som behövs för att hindra eller
begränsa skador till följd av brand.

Yttrande

En installation av kolsyresprinkler över fritöser,
syftar till att släcka brand i fritöser och
hindrar eller begränsar därmed skador till följd
av brand.

Brand kan uppstå av olika orsaker, på olika
platser i en restaurang. Det är då av vikt att
släckutrustning finns tillgänglig, antingen i form
av fast installation t ex automatisk
vattensprinkleranläggning, eller i form av
handbrandsläckare, alternativt en kombination av
olika system. Hos McDonalds i Sundsvall finns både

93

automatisk vattensprinkleranläggning samt handbrandsläckare.

Brand kan uppstå genom självantändning av oljan i frityrkokarna om dessa överhettas, vilket kan inträffa om kokarnas dubbla överhettningsskydd träder ur funktion. Överhettningsskyddet på de frityrkokare McDonalds använder, består av ett elektroniskt skydd samt ett mekaniskt. Ett fel i överhettningsskyddet som kan medföra brand i frityrkokaren, innebär således att två av varandra oberoende händelser ska inträffa samtidigt, vilket är ytterst osannolikt.

Räddningsverket anser att det är av största vikt med rutiner för kontroll av brandskyddsåtgärder. McDonalds har rutiner bland annat för regelbunden kontroll av det dubbla överhettningsskyddet på frityrkokarna samt för rengöring av kokarna. Utöver den regelbundna rengöring som utförs av restaurangägaren, ska imkanalen sotas (rengöras) samt brandskyddet kontrolleras var tredje månad av kommunens skorstensfejarmästare (SRVFS 1991:6).

Vidare är det av största vikt att personal är medveten om de potentiella brandrisker och andra risker som finns, och att de kan handha befintlig brandsläckningsutrustning.

Räddningsverket anser att installation av kolsyreanläggning över frityrkokare kan vara en del av det totala brandskyddet vid en anläggning eller i en byggnad. Särskilt vid uppförandet av till exempel en restauranganläggning, bör det enligt Räddningsverkets mening i den brandtekniska helhetsbedömningen bland annat övervägas installation av fasta brandtekniska anordningar. Detta för att nå det optimala brandskyddet för anläggningen.

Med anledning av vad som framkommit i ärendet anser Räddningsverket att det tekniska brandskyddet i den aktuella anläggningen i befintligt utförande, fyller de skäligen krav som innefattas av bestämmelserna i 41 § räddningstjänstlagen.

Befolkningsskyddsavdelningen
Förebyggande brandskydd

Lars Ekberg
Lars Ekberg

Stefan Svensson
Stefan Svensson