



**RÄDDNINGSTJÄNSTEN
SYDOST**

RÅD OCH ANVISNINGAR

Fastställt datum
2020-10-13

Reviderad datum
2023-05-23

Dokumentägare
Mattias Andersson

SLÄCKANLÄGGNINGAR I KÖK

Dessa råd och anvisningar har som syfte att sammanställa och underlätta tolkning av lagstiftning och regelverk, samt även förtydliga Räddningstjänsten Sydosts syn på specifika områden. Lagstiftning är alltid styrande och åsidosätts inte av dessa råd och anvisningar.



Släckanläggningar i kök

I restauranger och skolmatsalar finns ofta en serveringsdel i direkt anslutning till köket. En brand i köket kan utvecklas snabbt och påverka både personal och gäster. För att trygga utrymnings säkerheten kan brandtekniska åtgärder krävas.

Räddningstjänstens krav på släckanläggningar i kök gäller i första hand för restauranger/matsalar avsedda för fler än 150 personer. Restauranger för fler än 50 men mindre än 150 kan omfattas av kravet beroende på verksamhetens karaktär, lokalens överblickbarhet, tillgång till utrymningsvägar samt fysisk utformning i övrigt. Fritöser i kök anses utgöra en särskild brandrisk.

Brandteknisk avskiljning

Enligt Boverkets byggregler ska verksamheter som inte har omedelbart samband utgöra olika brandceller. I restauranger som nämns ovan ska tillagningskök avskiljas brandtekniskt från serveringsdelen.

Med tillagningskök menas kök där tillagning sker med stekbord, fritös, gas etc. Vilken brandteknisk klass på avskiljningen som krävs beror på i vilken typ av brand restaurangen/matsalen finns. Avskiljning i brandteknisk klass EI 60 krävs för Br1-byggnader. För Br2- och Br3-byggnader krävs brandteknisk klass EI 30.

Släckanläggning

Kök kan vara i samma brandcell som serveringsdelen om en fast släckanläggning finns installerad som punktskydd. Släckanläggningen ska vara utformad så att bränder på stekbord, fritöser och i spiskåpor släcks samt att brandspridning via fläktfilter och imkanal förhindras. Manuell aktivering av släckanläggningen ska finnas på lätt åtkomlig plats så att personal kan aktivera den vid behov.

Installation, kontroll och underhåll

Släckanläggningar ska installeras av behörig firma/fackman. Installationsintyg ska kunna uppvisas för räddningstjänsten vid tillsyn. Fasta släckanläggningar ska kontrolleras regelbundet av restaurangen. Kontrollerna ska utgöra en del av verksamhetens systematiska brandskyddsarbete. Släckanläggningen ska även kontrolleras regelbundet av behörig firma enligt tillverkarens anvisningar.