

Viktig info för dig med restaurang eller storkök

Vad säger myndigheterna och regelverket om imkanaler, sotning och brandskyddskontroll?

INTRODUKTION:

Fett är brandfarligt och om det tar eld skapas höga temperaturer i din imkanal – vilket kan leda till allvarliga bränder. Därför ska alla storkök samt alla restauranger enligt lag låta rengöra sin imkanal med jämna mellanrum. Denna rengöring kan, beroende på hur systemet ser ut, ske på lite olika sätt. Oftast genom att sotaren spolrar i kanaler, på fläktar och aggregat med varmt vatten och ett fettlösande medel – så att det brandfarliga fettet försvinner.

Lagen om skydd mot olyckor

SFS 2003:778 3 KAP 4 §: En kommun skall i brandförebyggande syfte ansvara för att rengöring (sotning) sker av fasta förbränningsanordningar, som inte är inrättade för eldning uteslutande gas, och därtill hörande rökkanaler. Detsamma ska gälla imkanaler i restauranger, storkök och därmed jämförbara utrymmen. Kommunen får medge att en fastighetsägare själv utför – eller låter annan utföra – sotning på den egna fastigheten. Ett sådant medgivande får endast ges om sotningen kan ske, från ett brandskyddssynpunkt, betryggande sätt.

Hur ofta ska du sota/rengöra?

Det är kommunen som bestämmer om intervallerna och dessa regleras i förordningen om skydd mot olyckor. Mottagningskök för uppvärmning eller varmhållning av mat behöver du inte rengöra. Däremot ska köket besiktigas enligt reglerna för brandskyddskontroll.

Typ av spis, grill eller ugn och hur ofta du ska sota:

- Kolgrill eller vedeldad pizzaugn: tre gånger per år
- El- eller gasspis, stekbord och fritös: två gånger per år
- Ugn för tillagning: en gång per år.

BRANDSKYDDSKONTROLL

Enligt lagstadgade bestämmelser för restauranger och storkök – samt jämförbara inrättningar – ska frånlufts-kanalerna kontrolleras från de utrymme där matlagning eller uppvärmning av mat sker.

I kontrollen undersöks också eventuella delar som monterats till kanalen – såsom fläkt, avskiljare och spjäll. Även takbeläggning och andra tillhörande byggnadsdelar, som bjälklagsgenomföringar, samt taksäkerhetsanordningar omfattas av kontrollplikten.

Kommunen ansvarar för att behörig skorstensfejare utför sotning/rensning eller brandskyddskontroll enligt en fastställd intervall. Den som utför arbetet har därmed laglig rätt till tillträde – samt att få nödvändiga upplysningar och handlingar.

Hur ofta ska kontroll och rensning utföras?

Den lagreglerade fristen för brandskyddskontroll är vartannat år och sotning/rensning sker 1-3 gånger per år beroende på verksamhet. Fristerna, eller intervallerna, bestäms av Myndigheten för Samhällsskydd och Beredskap MSB.

Planerar du ändring av verksamheten?

Kontakta alltid skorstensfejarmästaren vid verksamhetsförändring då din anläggning kan vara anpassad och godkänd efter den föregående innehavarens verksamhet i lokalen.

Vid ombyggnationer av imkanalen är det med stor sannolikhet krav på bygganmälan och en så kallad nyinstallationsbesiktning vid väsentlig ändring av anläggningen enligt Plan och bygglagen. Vi kan stå till hjälp med råd och övriga frågor.

Fastighetsägare bör anmäla sådana förändringar som kan föranleda ändring av sotnings- eller kontrollfristerna för en anläggning. Anmälan bör göras direkt till den som utför sotning respektive brandskyddskontroll på kommunens uppdrag. Ändring av verksamheten och anläggningen är exempel på sådan åtgärd som bör anmälas.

Är du ny som restaurangägare?

Om du planerar att ta över en befintlig restaurang kan du alltid kontakta oss för att få veta mer om vilka regler som gäller.

Har du redan tagit över en rörelse behöver du meddela ägarförändringen till oss. Vi vill naturligtvis ha goda relationer med våra kunder, och en bra början är att vi har korrekta uppgifter i vårt register. Vi har med stor sannolikhet uppgifter om vilken verksamhet som är lämplig och vad anläggningen är godkänd för.



IMKANALSBSIKTNING

Nyinstallationsbesiktning av imkanaler för bostäder och restauranger/storkök är ett lagkrav enligt Plan och Bygglagen (2010:900) och imkanaler skall uppfylla BBR. Kraven regleras i Boverkets Byggregler och är tvingande. Branschstandarden Imkanal 2012:2 (se även www.imkanal.se) är ett sätt att uppfylla BBR.

Allmänt råd

Brandskyddet för imkanaler bör anpassas efter risken för att brännbara avsättningar bildas i kanalen.

Imkanaler som betjänar restauranger/storkök

Om imkanalen betjänar en restaurang/storkök där större mängder avsättningar av fett riskerar att bildas bör den uppfylla kraven enligt ISO 6944-2, både för brand i och brand utanför kanalen. Storkök som inte riskerar att få stora mängder avsättningar i imkanalen kan vara sådana kök som enbart används för uppvärmning, kokning eller i begränsad omfattning. Storkök kan som alternativ till vad anges i rådets första stycke utformas med:

- filtreringssystem som minskar risken för att avsättningar bildas eller
- automatiskt släcksystem som med tillräcklig förmåga begränsar risken för att brand i avsättningarna sprids.

Imkanaler från storkök bör i hela sin längd utföras i lägst brandteknisk klass EI 60 i byggnader i byggnadsklass Br1. För byggnader i byggnadsklass Br2 och Br3 gäller vad som krävs för övrig avskiljande konstruktion dock lägst brandteknisk klass EI 30. Imkanaler kan dock vara oisolerade inom brandcellen, om det finns en minst 100 mm bred luftspalt mellan kanalen och brännbara byggnadsdelar. Imkanaler kan även vara oisolerade, om de är belägna utvändigt och avståndet till brännbart material är minst 0,5 meter. Avståndet kan minskas till 0,25 meter, om det finns ett strålningsskydd mellan kanalen och brännbart material.

Strålningsskyddet bör utföras i lägst brandteknisk klass A2-s1,d0 med beständiga egenskaper.

Den föreskrivna brandtekniska klassen bör även innefatta fläktar, spjäll med mera, placerade i imkanalsystemet – inom eller utanför betjänad brandcell. På detta vis så får man ett enhetligt brandmotstånd för hela installationen.

Kolgrillar

Kolgrillar blir mer och mer vanliga, och alltid varit en riskanläggning mycket på grund av felaktiga installationer och okunskap. Kolgrillar skall alltid vara installerade med en separat kanal.

Det är ett absolut krav att kanalen är soteldsbeständig. En så kallad klass 1A kanal som uppfyller ISO 6944-2 alternativt rökkanal är kraven för en kolgrill. Avståndet mellan filter och kolgrill bör vara rejält tilltagna och aldrig under 1 meter. Större avstånd kan behövas beroende på glödbädden.

Imkanaler som betjänar bostäder

I kök i bostäder och andra utrymmen med hushållsspis eller ugn bör imkanalen utföras i lägst brandteknisk klass EI 15. Som alternativt till EI 15 kan imkanalen utföras i lägst brandtekniskt klass E 15 och med ett skyddsavstånd till brännbara material på minst 30 mm. Anslutningsdon till imkanaler bör utformas med material i lägst brandteknisk klass E. Kanaler och anslutningsdon kan placeras mot brännbart material vid genomgång av hyllor eller skåpsidor. Även ovsidan och andra mindre delar av ytterhöljet till spisfläktar kan placeras mot brännbart material. (BFS 2011:26)