



BRANDSKYDD FÖR RESTAURANG

Skydda dig och ditt företag mot brand

# Du måste kunna skydda dig och ditt företag mot brand

Visste du att den första januari 2004 trädde en ny lag i kraft som heter lagen om skydd mot olyckor? För dig som driver restaurang betyder det att du måste arbeta systematiskt med ditt brandskydd, även om du tillhör dem som inte behöver lämna in en skriftlig redogörelse till kommunen. Det ligger i ditt eget intresse. Nu upphör brandsynen från räddningstjänsten.

**Varje år brinner** värden för åtskilliga miljoner i Sverige. Dessutom inträffar många dödsbränder med alla dess tragiska konsekvenser. Det är lättare att förebygga bränder än att släcka dem. Genom ett bra brandskydd kan du undvika personskador, mildra konsekvenser, minska risken för driftstopp och därigenom behålla dina kunder. Brandsäkerheten är en viktig del i en trygg arbetsmiljö. För både dig, dina medarbetare och gäster.

## Familjorestaurang

Det är inte särskilt komplicerat att arbeta med sitt brandskydd. Det handlar mest om att ta reda på brandriskerna, skaffa sig rutiner så att man regelbundet kontrollerar att brandskyddet fungerar och informera personalen om vad som gäller. Med ordning och reda kommer man långt. *Raphael Fitoussy*, som är restaurangägare berättar här om hur de arbetar med brandskyddet på hans restaurang.

Han driver tillsammans med sina två syskon restaurangen Cassi på Narvavägen i Stockholm. Det är tio personer som jobbar på restaurangen. Cassi har 110 sittplatser, fullständiga spriträttigheter och serverar både lunch och middag.

– Pappa började jobba här som anställd 1954 och tog sedan över restaurangen 1970. Jag har själv jobbat här i 27 år, berättar Raphael.

## Brandsyn

– Vid en brandsyn dömde brandinspektören ut vårt träinnertak som funnits i 30 år. Han sade att vi måste ta ner det. Det hade kommit

nya skärpta regler. Vi ägnade semestern åt att snickra och var väl inte så glada åt det, men insåg att vi måste ta reda på mer om hur man skyddar sig mot brand, berättar Raphael.

– Vi fick kontakt med en brandingenjör som hjälpte oss att komma igång med vårt brandskyddsarbete. Det var jättebra. Vi behövde någon som kunde lära oss att på ett enkelt sätt få struktur på det hela. Mycket är



”Vi fick kontakt med en brandingenjör som hjälpte oss att komma igång med vårt brandskyddsarbete. Det var jättebra. Vi behövde någon som kunde lära oss att på ett enkelt sätt få struktur.”

**Raphael Fitoussy, restaurangägare, restaurang Cassi i Stockholm.**

ju vanligt sunt förnuft, men det gäller att vara medveten om de risker som finns för att kunna förebygga bränder. Han talade om hur vi skulle göra.

## Ordning och reda

Nu har restaurangen ett system för sitt brandskydd. Det finns en pärm med ritningar med handbrandsläckare och utrymningsvägar uppmärskade och de har också en utrymningsplan uppsatt i köket.

– Vi har möten ungefär varannan månad med personalen där vi fördelar vem som har ansvar för vad och talar om de risker som finns och om vad som kan hända. Vi har ju till exempel gaslågor och frittö i köket. Bägge mycket brandfarliga, säger Raphael.

Det gäller att ha ögonen med sig och också veta hur man ska göra om det börjar brinna.

– Vi upplyser alltid ny personal om handbrandsläckare, utrymningsvägar osv. Vi hyr lokalerna av en bostadsrättsförening och de får ta del av vår brandskyddsdokumentation. Vi har också pratat om att gå en kurs i praktiska övningar som att öva med handbrandsläckare, säger Raphael.

## Egenintresse

Han menar att det ligger i deras eget intresse att ha ett gott brandskydd och att det är enkelt när man väl fått ordning och reda på vilka risker som finns och hur man kan undvika bränder.

– Jag rekommenderar andra att ta hjälp av någon kunnig när man ska börja sitt brandskyddsarbete så att man kommer igång på rätt sätt. Det gjorde att vi fick struktur på det hela snabbt, säger Raphael. ■



## Vad säger lagen?

**Den nya lagen om skydd mot olyckor** trädde i kraft den första januari 2004. Den ersätter den nuvarande räddningstjänstlagen. **Lagen innebär** att alla måste arbeta systematiskt med sitt brandskydd. Det spelar ingen roll hur stor eller liten man är. Du som har en mindre restaurang har ett egenansvar för släckutrustning, utbildning och återkommande utrymningsövningar. Dessutom måste alla restauranger och liknande verksamheter som har plats för fler än 50 personer i samma lokal och som har tillstånd att servera alkohol även lämna in en skriftlig redogörelse av sitt brandskydd. Det gäller även hotell, pensionat och vandrarhem med plats för minst 9 gäster eller som har minst 5 gästrum. Brandsynen försvinner. Lagen om skydd mot olyckor är uppbyggd på liknande sätt som exempelvis arbetsmiljölagstiftningen. De som redan är vana att arbeta systematiskt med arbetsmiljöfrågor kan lätt lägga in systematiskt brandskyddsarbete i detta system. 2004 är ett övergångsår. Senast den första januari 2005 ska den skriftliga redogörelsen vara inlämnad till kommunen. **Mer information** om lagen och vilka som är skyldiga att lämna skriftliga redogörelser hittar du på Svenska Brandskyddsförningens webbplats [www.svbf.se](http://www.svbf.se)

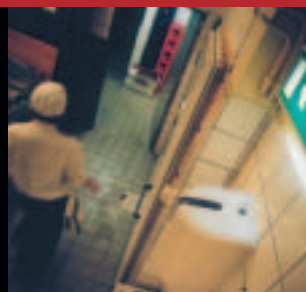


# Tips för en brandsäkrare restaurang



## × Anlagd brand

Håll rent och stängt till soprum, containrar och obehöriga inte kommer i närheten. ■ Håll ordning på lager och i förråd. ■ Vid rökning på lastkaj använd askkoppar i plåt.



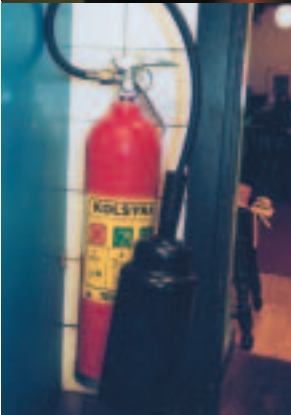
## × Elektrisk utrustning

Se till att spotlights och varma strålkastare är fria och inte övertäckta. ■ Byt ut blinkande lysrör – risk för överhettning som kan leda till brand. ■ Kontrollera regelbundet att elutrustningen fungerar. ■ Undvik provisoriska sladdar och lösa ledningar. ■ Stäng av kopiatorer och andra kontorsmaskiner för natten eller använd timer för att minska risken för överhettning.



## × Städning förebygger

Bra städning innebär ett gott brandskydd. ■ Brännbart material måste regelbundet forslas bort.



## × Fria nödutgångar

Se till att det inte står prylar i vägen för nödutgångarna och att de är tydligt utmärkta med skyltar. ■ Gör en utrymningsplan och placera den på väl synlig plats.

## × Slarv vanlig orsak till brand

Bland de vanligaste orsakerna till bränder är ovarsamhet med eld som till exempel glödande cigarettfimpar som kastas, glömda ljus etc. ■ En annan orsak är att det börjar brinna i elektriska maskiner och apparater.



## × Personaltyg

■ Skaffa timer till personalens kaffebryggare. ■ Spis/värmeplattor, heta ytor. ■ Levande ljus. ■ Rökning – använd askkoppar i plåt som töms på ett säkert sätt.



## × Släckutrustning

Kontrollera att ni har rätt typ av utrustning för era behov och att den fungerar ■ Se till att alla kan sköta till exempel en handbrandsläckare. ■ Kontrollera brandvarnarna regelbundet.



## × Personaltillsättningar

Informera nyanställda om företagets brandskydd. ■ Utbilda personalen så att de har ett brandskyddsmedvetande och kan ta egna initiativ. ■ Ha regelbundna möten kring brandsäkerhet.



## × Brandrisker

Brandfarliga vätskor och brandfarliga gaser ska förvaras på ett tryggt sätt. ■ Står möblernas tyg och stoppning emot en brinnande cigarett? Större draperier eller liknande bör brandskyddas på lämpligt sätt.



# Att göra en riskinventering

Syftet med riskinventeringen är att personalen ska bli medveten om de brandrisker som finns och få rutin på att hitta dem. Genom övning och utbildning kan alla anställda förstå och respektera brandförebyggande åtgärder och hjälpa till i brandskyddsarbetet.



## Steg 1 – Inventering

1. Utse en brandskyddsansvarig person.
2. Besluta om vem som ska genomföra inventeringen.
3. Gör en rundvandring i restaurangen med tillhörande lagerutrymmen och notera om och i vilken omfattning riskerna nedan förekommer.
4. Stryk de risker som inte förekommer och lägg till de eventuella risker som ni kan identifiera och som inte står angivna.
5. Inventera och dokumentera riskerna. Vilken risk är det och var finns den?
6. Besluta om när redovisning av riskerna ska ske.

## Steg 2 – Hantering

Gör en bedömning om riskerna som ni har inventerat ska accepteras eller om eventuella åtgärder behövs för att minska eller ta bort risken.

## Steg 3 – Uppföljning

1. Besluta om när uppföljning ska ske.
2. Frågeställningar vid uppföljningen; har nya risker tillkommit eller gamla försvunnit?
3. Tänk på att riskförteckningen ska vara aktuell.

## Checklista – förebyggande brandskydd

- Släckutrustning
- Brandvarnare
- Information till personal
- Utrymningsplan
- Utrymningsövningar
- Fria nödutgångar
- Brandfarliga vätskor
- Brandfarliga gaser
- Brandskyddade textilier
- Städning
- Kaffebryggare
- Spis/värmeplattor; heta ytor
- Levande ljus
- Rökning
- Anlagd brand i soprum, containrar; obebakade platser
- Lastkaj – rökning
- Spotlights – varma strålkastare
- Blinkande lysrör
- Brand i elutrustning

# Om det börjar brinna **Rädda – Larma – Släcka**

Svenska Brandskyddsföreningen är en medlemsorganisation som arbetar för ett brandsäkrare Sverige. Genom information och utbildning hjälper vi människor, företag och organisationer att ta eget ansvar för sitt brandskydd. **Telefon 08-588 474 00. [www.svbf.se](http://www.svbf.se)**