



## Råd och anvisningar nr. 008

| Upprättad     | Granskad | Giltighetstid                           | Reviderad     | Beslutad         |
|---------------|----------|---|---------------|------------------|
| 2022-10-07    |          | Tills vidare,<br>revideras 1<br>gång/år | 2025-01-09    | 2024-01-10       |
| Gustav Olsson |          |   | Gustav Olsson | Claes Nicklasson |

### Råd och anvisning:

*Räddningstjänsten Östra Blekinges råd och anvisningar har som syfte att underlätta tolkning av lagstiftning, samt även förtydliga räddningstjänstens syn inom specifika områden. Lagstiftning är alltid styrande och åsidosätts ej av detta dokument.*

## Brand och utrymnings säkerhet för lokal som omfattas av serveringstillstånd för alkohol

**Här följer information gällande brand- och utrymnings säkerhet för dig som driver restaurangverksamhet och som ska ansöka om serveringstillstånd för alkohol.**

Ord med asterix\* finns beskrivna i bifogad ordlista.

En lokal som ska användas för alkoholservice ska enligt Alkohollag (2010:1622) 8 kap.16§ bedömas lämplig ur ett brand-och utrymningsperspektiv\*. Bedömningen görs av räddningstjänsten, som utgör en av flera remitterade myndigheter vid ansökan om tillstånd för att servera alkohol. Räddningstjänstens bedömning bygger på den sökandes ansökan samt eventuell tillsyn av lokalen. Räddningstjänsten lämnar därefter remissvar\* till alkoholhandläggaren.

I ansökan ska lokalens brandskydd beskrivas av dig som sökande genom både text och en skalenlig ritning. För att räddningstjänsten ska kunna bedöma lokalens lämplighet ur ett brand- och utrymningsperspektiv är det därför viktigt med en fullständig och korrekt beskrivning av lokalen och verksamheten. Om det sedan tidigare finns en beskrivning av brandskyddet kan denna användas. Du kan kontrollera med din fastighetsägare om det finns en brandskyddsdocumentation\* för fastigheten.

För att ärendet om att söka alkoholtillstånd ska gå så snabbt och effektivt som möjligt, ska ansökan komma in med fullständiga uppgifter.

Om du behöver hjälp med att beskriva brandskyddet för din verksamhet rekommenderar vi att du vänder dig till en brandkonsult. En brandkonsult kan kontrollera att brandskyddet är anpassat efter gällande regelverk och lokalens förutsättningar samt ändamål.



## **Råd och anvisningar nr. 008**

### **Beskriv i din ansökan**

Följande punkter som berör brand- och utrymnings säkerheten för lokalen ska uppmärksammas och beskrivas i ansökan:

#### **Bygglov**

Bygglov ska finnas för både byggnaden och den verksamhet som bedrivs i byggnaden. Förändras verksamheten eller lokalen så kan det krävas ett nytt bygglov. Bygglövsprövningen säkerställer att lokalen är anpassad för den aktuella verksamheten och att myndigheter har kunskap om vilken typ av verksamhet som bedrivs. Kontakta byggnadsnämnden/samhällsbyggnadsförvaltningen i din kommun för att få veta vad som anges i bygglovet för just din lokal eller fastighet. Ha din fastighetsbeteckning\* redo.

#### **Ritning över lokalen**

En ritning av lokalen ska också ingå i ansökan. Ritning ska vara i skala 1:100\*. Rita gärna in dörrar och åt vilket håll de öppnas, släckutrustning\*, nödbelysning\* och vägledande markeringar\*. Även öppna heta ytor i köket ska ritas upp. Den tänkta bordsplaceringen, både i lokalen och på eventuell uteservering, ska också finnas med på ritningen.

Gäller din ansökan serveringstillstånd av alkohol på uteservering ska ritningen innehålla både lokal och uteservering. Beskriv uteserveringens avgränsning och utformning. Det vill säga om den omges av staket eller om den exempelvis är inbyggd eller inglasad. Det ska även framgå vilket material uteserveringen är gjord av samt hur möbleringen kommer vara.

*Exempel: Väggar utgörs av två meter högt glas i aluminiumprofiler. Tak av markisduk. Uteserveringen utgörs av träaltan som möbleras med stoppade möbler av lounge typ.*

Om en uppvärmningsanordning, som exempelvis golvplacerade gasolvärmare, ska användas på uteserveringen, ska dennes typ och tänkta placering också beskrivas.

### **Checklista på vad som ska ingå i ritningen**

#### **Utrymningsvägar**

Alla utrymningsvägar i lokalen ska markeras på ritningen och förklaras i text. Både bredd och höjd på utrymningsvägen ska finnas med. Räddningstjänsten vill också veta hur dörren öppnas, utåt eller inåt, och vilket typ av beslag\* som är monterat på dörren, exempelvis handtag eller vred. Om du är osäker så ta ett kort och skicka med i ansökan så hjälper vi dig.

#### **Vägledande markeringar, nödbelysning och utrymningslarm**

Vägledande markeringar och nödbelysning\* ska markeras på ritningen eller beskrivas i text. Likaså eventuellt utrymningslarm.



## **Råd och anvisningar nr. 008**

### **Släckutrustning**

Alla typer av släckutrustning som finns i lokalen ska markeras på ritningen eller beskrivas i text. Släckutrustning i en restaurang kan bestå av handbrandsläckare i form av pulver eller kolsyresläckare, brandfilter och släcksystem över heta ytor, som exempelvis punktsläckssystem\*.

### **Brandtekniska avskiljningar**

Brandtekniska avskiljningar\* mot andra utrymmen i byggnaden och eventuellt inom den egna lokalen (exempelvis mellan kök och serveringsyta) ska också beskrivas på ritningen. Informationen finns ofta på ritningar från bygglovets som finns att hitta hos byggnadsnämnden/samhällsbyggnadsförvaltningen. En annan källa kan vara en tidigare framtagen brandskyddsdocumentation. Behöver du hjälp med detta kan du vända dig till en brandkonsult.

### **Personantalet för lokalen**

I ansökan ska det också framgå det totala antal personer man ansöker för i lokalen, alltså det maximala antalet gäster och personal som kan komma att vistas i lokalen samtidigt.

Ingår flera våningar i lokalen ska personantalet redogöras per våningsplan samt ett totalantal för hela lokalen. Personantalet för eventuell uteservering ska redovisas separat.

Lokaler som är anpassade för fler än 150 personer ska vara försedda med en utrymningsplan där utrymningsvägar, släckningsredskap, larmknappar och återsamlingsplats ska finnas markerade.

### **Hantering av gasol**

I ansökan ska det framgå om verksamheten hanterar gasol. Beroende på var och hur mycket gasol som hanteras kan det krävas tillstånd. [Läs mer information kring ansökan om tillstånd för gasolhantering här.](#)



## Råd och anvisningar nr. 008

### Övrigt du behöver tänka på

#### **Brandskyddskontroll**

Brandskyddskontroll av imkanaler och rökkanaler ska genomföras regelbundet. Det ska finnas ett godkänt protokoll som är max 24 månader gammalt och ska kunna redovisas för räddningstjänsten. Vid en nyinstallation används i stället ett installationsintyg som utfärdats av en installatör och som gäller i 24 månader framåt.

#### **Tillfälliga arrangemang, festivaler etc**

Vid ansökan om alkoholtillstånd vid evenemang ska brandskyddet verifieras av sökanden för området och delar som är tänkta som serveringsyta, tält etc.

Följande punkter ska beaktas i det underlag som bifogas ansökan och som berör brand och utrymningssäkerheten för evenemanget:

- Ritning över området, serveringsyta och tält/byggnader (skalenlig) inkl. utrymningsvägar (mått, slagriktning, beslag).
- Eventuellt tältintyg, godkännandebevis.
- Personantal, ska anges i varje del som ansökan avser, beräknat utifrån områdets förutsättningar. Verifieras av sökanden för området och delar som är tänkta som serveringsyta, tält etc.
- Eventuell matlagning, brandsäkerhet kring detta, släckutrustning etc.
- Säkerhetsplan, redogör för organisation/brand och utrymningssäkerhet, släckutrustning samt räddningstjänstens framkomlighet.
- Gasolhantering, pyroteknik, eventuellt tillstånd söks i god tid.

#### **Systematiskt brandskyddsarbete**

För att uppnå skäligt brandskydd enligt Lag (2003:778) om skydd mot olyckor, krävs det att såväl fastighetsägare som verksamhet bedriver ett systematiskt brandskyddsarbete (SBA). Detta ska vara anpassat för både verksamhetens storlek och komplexitet. SBA syftar till att säkerställa att teknik och organisation fungerar tillsammans på det sätt som är bestämt. [Läs mer information om systematiskt brandskyddsarbete \(SBA\) här.](#)

Räddningstjänsten kan komma att följa upp den slutgiltiga utformningen av lokalen genom en tillsyn. Om det i samband med tillsynen framkommer att lokalen skiljer sig från hur den beskrivits i ansökan eller om verksamheten är av en annan typ (tillhör annan verksamhetsklass) gäller inte längre det aktuella remissvaret. I enlighet med 8§ Förvaltningslag (2017:900) kommer räddningstjänsten då också att upplysa tillståndsgivande myndighet om den aktuella avvikelserna.



## Råd och anvisningar nr. 008

### Tips för en brandsäkrare lokal

#### Vanliga brandorsaker

Anlagd brand en vanlig brandorsak. Kontrollera därför att inget onödigt brännbart finns i utrymningsvägarna eller vid varuintaget. Spotlights och levande ljus är också viktiga att hålla koll på. Många bränder startar i personalutrymmen. Ha därför särskild koll på kaffebruggare, värmeplattor, askkoppar etc. Timer på elektriska apparater är ofta ett bra sätt att hindra brand.

#### Brand i fritös och stekbord

Just brand i köket är en av de mest allvarligaste riskerna. Bränder i restauranger kan utvecklas sig vidare till ventilationssystemet då det ofta innehåller ett lager med fett. Detta ger omfattande rökutveckling. Om restaurangen kan ta emot fler än 50 gäster och köket inte är egen brandcell bör man ha en automatisk släckanläggning ovanför fritös, stekbord och i flätkåpa.

#### Släckredskap

I serveringsdelen rekommenderar vi att man har en 6 kg pulversläckare eller en 9 kg skumsläckare medan man i köket med fördel kan ha en kolsyresläckare eller fettbrandsläckare.

#### Utrymningsvägar

Det är viktigt att utrymningsvägar hålls fria från blockerande föremål i hela sin längd och att dörrarna är lätt öppningsbara utan nyckel. Utrymningsvägarna ska vara utmärkta med en utrymningsskylt.

#### Maximalt personantal

En viktig uppgift som ska framgå av brandskyddsdokumentationen är hur många personer som maximalt får vistas i lokalerna. I samlingslokal ska det finnas en skylt som talar om hur många personer som får vistas i denna.

#### Samlingslokaler

Om restaurangen tar emot fler än 150 gäster räknas den som samlingslokal och ska i normalfallet vara försedd med utrymningslarm. Larmet kan kopplas så att ljuset tänds upp och eventuell musik tystnar vid en brand.

#### Brandvarnare

Det finns inget krav på att ha brandvarnare i en restaurang men de kan ändå vara ett bra sätt att ha koll på lokalen och få en tidig varning om något skulle hända särskilt vad gäller dolda utrymmen.

#### Nödlägesberedskap

Om det trots allt skulle gå så illa att det inträffar en brand är det viktigt att man har förberett sig för en sådan situation. Det görs bäst genom att på personalmöten gå igenom vad var och



**Råd och anvisningar nr. 008**

en ska göra. Personalen bör också ges möjlighet att testa släckutrustning och få grundläggande kunskaper om brand och utrymning. Krävs ordningsvakter för verksamheten bör dessa särskilt informeras. Kontakta din räddningstjänst så kan de erbjuda bra kurser som är anpassade för din verksamhet.



Råd och anvisningar nr. 008

## Bilaga - Ordlista alkoholtillstånd

### Beslag

En typ av öppningsanordning. Exempel på öppningsanordningar är: vred, nyckel, panikbeslag eller nödhandtag.

### Brandskyddsdocumentation

När du bygger en byggnad eller ändrar i en befintlig byggnad ska du upprätta en brandskyddsdocumentation. Brandskyddsdocumentationen ska beskriva brandskyddet i den färdiga byggnaden, exempelvis brandcellsgränser, utrymningsvägar, brandtekniska installationer och hur många personer som byggnaden är avsedd för.

### Brandteknisk avskiljning

Med brandcell avses en avskild del av en byggnad inom vilken en brand under hela eller delar av ett brandförlopp kan utvecklas utan att sprida sig till andra delar av byggnaden eller andra byggnader. En brandcells utgörs av utrymmets väggar, tak, golv och i vissa fall dörrar.

### Brand- och utrymningsperspektiv

Syftar till om lokalen är säker vid händelse av brand och om alla i lokalen kommer ut på ett säkert sätt.

### Fastighetsbeteckning

Alla tomter i Sverige har tilldelats en fastighetsbeteckning. Denna beteckning används av stadsbyggnadskontoret. Det kan finnas flera likadana adresser i en stad men bara en fastighetsbeteckning.

### Nödbelysning

Belysning som tänds om normal belysning slutar fungera. Nödbelysningen ska ha separat energikälla.

### Punktläcksystem

En släckare i form av munstycken som är fast installerad över heta ytor som exempelvis stekbord och fritöser. Dessa används för att snabbt slå ner bränder som uppstår i olja och fett.

### Remissvar

Räddningstjänstens svar till alkoholhandläggaren ifall lokalen är brand- och utrymnings säker för det tänka personantalet för verksamheten.

### Skala 1:100

1 cm på ritningen motsvarar 100 cm i verkligheten.



**Råd och anvisningar nr. 008**

**Släckutrustning**

Släckutrustning består oftast av handbrandsläckare, tex pulver eller skum. Fast monterade slangar i plåtskåp och brandfilt är andra exempel på släckutrustning.

**Vägledande markering/utrymningsskylt**

Grön skylt som visar vilka dörrar som ska användas vid utrymning.