

Restaurang

För en restaurang gäller vissa speciella regler för brandskyddet. Du som driver en restaurang bör känna till följande om brandskyddet:



- Restaurangen ska vara avskild från andra verksamheter med lägst brandteknisk klass EI 30 eller EI 60 beroende på i vilken byggnad och på vilket våningsplan som restaurangen finns. Om restaurangen med omgivning är vattensprinklad behövs inte den brandtekniska avskiljningen.
- Du ska känna till hur många personer som får vistas i lokalen.
- Restaurang kan betraktas som en samlingshall, det vill säga en lokal där det samtidigt kan vistas fler än 150 personer. Då gäller följande:

Det ska finnas minst två av varandra oberoende utrymningsvägar med en dörrbredd på minst 1,20 meter.

Det ska finnas nödljus i lokalen som kan lysa i minst 60 min med en ljusstyrka på minst 1 lux på plan yta och 5 lux i trappor.

Det ska finnas ett heltäckande utrymningslarm i lokalen som ger en signal på minst 75 db(A) och minst 10 db(A) över eventuella bakgrundsljud.

Dörrarna ska öppnas vid tryck utåt. Det innebär att de ska ha en så kallad ”panikregel” eller motsvarande som kan öppnas utan nyckel eller annat redskap.

Det får inte finnas brännbara ytskikt på tak och väggar.

- Utgångar och hänvisning till utgångar ska markeras med belysta alternativt genomlysta nödströmsförsörjda utrymningsmarkeringar. Grundregeln är att oavsett var man står i anläggningen så bör man se minst en utrymningsmarkering.

- Släckutrustning, handbrandsläckare eller inomhusbrandposter ska finnas med högst 50 meters mellanrum. Släckutrustningen ska vara tydligt utmärkt med skyltar och vara lätt att komma åt för både kunder och personal.
- Utrymningsplaner ska vara uppsatta på strategiska platser i anläggningen och visa var utgångar och annan viktig information för anläggningen finns på ett instruktivt sätt.
- Om utrymningsväg från restaurangen passerar köket ska stekbord och fritös förses med en automatisk brandsläckningsutrustning.
- Kontroll av de brandtekniska installationerna ska ingå i anläggningens systematiska brandskyddsarbete.
- Det systematiska brandskyddsarbetet (SBA) bör dokumenteras och ingå i den dagliga verksamheten.
- Om du hanterar brandfarliga varor som överstiger vissa gränser ska du ha tillstånd för detta. Du söker tillstånd via din kommun eller via brandförsvaret beroende på i vilken kommun du har din verksamhet. Läs mer på www.sbff.se för vad som gäller i din kommun. Tillståndsbeviset ska du kunna visa upp.

Denna information beskriver endast övergripande de tekniska brandskyddsinstallationer som kan behövas för att uppnå ett skäligt brandskydd för en anläggning.



Södertörns brandförsvarsförbund

Box 563, 136 25 Haninge. Tfn 08-721 22 00, brandforsvaret@sbff.se www.sbff.se