

# Brand- och utrymningssäkerhet i lokaler med serveringstillstånd för alkohol

Det här är information till dig som driver restaurang och ska ansöka om serveringstillstånd för alkohol. Brandsäkerhet är en grundläggande del av din verksamhets säkerhet och ansvar.

Lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska enligt alkohollagen (2010:1622) 8 kapitlet 16 § vara lämplig från brandsäkerhetssynpunkt.

Flera myndigheter är inblandade när du söker ditt serveringstillstånd. Räddningstjänsten Jämtland (JRF) hjälper alkoholhandläggaren med bedömningen om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt. För att JRF ska kunna göra den bedömningen behöver du i din ansökan beskriva lokalens brandskydd både med text och en skalenlig ritning. Räddningstjänsten gör normalt inga platsbesök inför sina remissyttranden utan bedömning ska kunna göras utifrån de handlingar som du skickar in. Därför är en fullständig och korrekt beskrivning viktig för att vi ska kunna bedöma hur lämplig lokalen är ur ett brand- och utrymningsperspektiv.

För att ärendet om att söka alkoholtillstånd ska gå snabbt och effektivt är det viktigt att ansökan är komplett. Om du behöver hjälp med att beskriva brandskyddet för din verksamhet rekommenderar vi att du vänder dig till en brandkonsult som kan kontrollera att brandskyddet är anpassat efter den verksamhet du vill bedriva och hjälpa dig med att dokumentera lokalens förutsättningar.



## Innehåll i din ansökan om serveringstillstånd

För att räddningstjänsten ska kunna göra en bedömning av lokalens lämplighet behöver ansökan innehålla följande:

1. Beskrivning av lokalens brandskydd
2. Brandskyddsritning

### 1. Beskrivning av lokalens brandskydd

Om det finns en aktuell brandskyddsdocumentation som togs fram vid byggnationen är ofta detta tillräckligt. Om det inte finns en sådan kan du själv försöka beskriva brandskyddet om du tycker dig ha tillräcklig kunskap. Om du inte har tillräcklig kunskap rekommenderar vi att du anlitar en brandkonsult eller annan sakkunnig som hjälper till med ett brandtekniskt utlåtande tillsammans

med en brandskyddsritning. En checklista på vad som ska finnas med i beskrivningen följer nedan. En beskrivning av vad respektive punkt innebär finns längre ner på denna sida.

- ✓ **Utrymningsmöjligheter**
- ✓ **Beslag på utrymningsdörrar**
- ✓ **Brandtekniska avskiljningar**
- ✓ **Brandtekniska installationer**
- ✓ **Släckutrustning**
- ✓ **Personantalet för lokalen**
- ✓ **Hantering av gasol**
- ✓ **Beskrivning av uteservering**

## 2. Brandskyddsritning

Din ansökan ska även innehålla en skalenlig brandskyddsritning där placering av utrymningsdörrar, brandsläckare och andra viktiga delar av lokalens brandskydd tydligt framgår. En checklista på vad som ska finnas med på brandskyddsritningen följer nedan.

- ✓ **Utrymningsmöjligheter**
- ✓ **Brandtekniska avskiljningar**
- ✓ **Tänkt möblering i lokalen**
- ✓ **Placering av släckutrustning**
- ✓ **Vägledande markeringar**
- ✓ **Uteservering**

Här finns ett exempel på hur en brandskyddsritning kan se ut. (Länk till separat pdf)

## Utrymningsmöjligheter

Alla utrymningsdörrar i lokalen ska markeras på ritningen. I beskrivningen ska det tydligt framgå hur personer förväntas utrymma från lokalen, om det finns dörrar direkt ut till det fria, utrymningstrappor eller om utrymning sker genom en annan lokal. Det ska även framgå om dörren öppnas utåt eller inåt samt bredd på utrymningsdörrarna.

### Följande ska framgå:

- Placering och antal utrymningsdörrar
- Hur människor förväntas utrymma
- Bredd på utrymningsdörrar (kan beskrivas i text eller på ritning)
- Utrymningstrappor
- Om dörren öppnas utåt eller inåt

## Beslag på utrymningsdörrar

Det är viktigt att det framgår vilken typ av beslag som är monterat på dörrarna som används vid utrymning, detta gäller för dörrar som är låsbara. Nedan finns bilder på olika typ av beslag som kan användas som stöd i er beskrivning.

#### Nyckelöppning



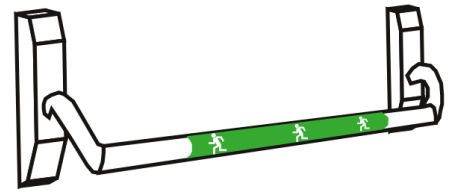
#### Vred och trycke



#### Beslag enligt SS-EN 179 (Enhandsgrepp)



#### Beslag enligt SS-EN 1125 (Panikregel)



## Brandtekniska avskiljningar

Brandtekniska avskiljningar (brandcellsgränser) mot andra utrymmen i byggnaden och eventuellt inom den egna lokalen (exempelvis mellan kök och serveringsyta) ska beskrivas och markeras tydligt på ritningen. Informationen finns ofta på ritningar från bygglov, som du kan få från din kommun. En annan källa kan vara en tidigare framtagen brandskyddsdocumentation. Brandtekniska avskiljningar benämns exempelvis "EI 30" eller "EI 60" som anger tiden i minuter som byggnadsdelen ska klara av att begränsa en brand. Om du behöver hjälp med det här kan du vända dig till en brandkonsult.

## Brandtekniska installationer

Brandtekniska installationer som finns i er lokal ska beskrivas och om möjligt visas på ritningen. Exempel på brandtekniska installationer är:

- Brand- och/eller utrymningslarm
- Brandvarnare
- Vägledande markeringar (grön nödutrymningsskylt)
- Sprinkler
- Släcksystem i kök
- Nödbelysning (belysning som tänds vid strömbortfall)



Vägledande markering

## Släckutrustning

Alla typer av släckutrustning som finns i lokalen ska markeras på ritningen eller beskrivas i text. Släckutrustningen i en restaurang kan exempelvis bestå av handbrandsläckare i form av pulver eller fettsläckare, brandfiltar och automatiska släcksystem över heta ytor i köket.

## Personantalet för lokalen

Det ska finnas uppgift om det totala antalet personer man söker tillstånd för i lokalen, det vill säga 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. Personantal för eventuell uteservering ska redovisas separat.

## Hantering av gasol

I beskrivningen ska det framgå om verksamheten planerar att hantera gasol. Beroende på var och hur mycket gasol som hanteras kan det krävas tillstånd. [Mer information om tillstånd för hantering av brandfarlig vara hittar du här.](#) [Mer information om gasol i restauranger finns här.](#)

## Uteservering

Gäller din ansökan ett serveringstillstånd för alkohol med uteservering ska ritningen innehålla både lokalen och uteserveringen. 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 med vilka material den är byggd av samt hur möbleringen kommer att vara.

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

Om en uppvärmningsanordning, som exempelvis golvplacerade gasolvärmare, ska användas på uteserveringen ska typen av värmare och den tänkta placeringen beskrivas. Tänk på att det kan behövas tillstånd för gasolhanteringen.

## Mer information om brandsäkerhet

### Brandskyddskontroll och rengöring av imkanaler

Brandskyddskontroll och rengöring (sotning) av imkanaler i restaurangkök ska göras med givna intervall och genomförs av våra anlitade sotare i kommunen. Syftet med åtgärderna är att i ett tidigt skede upptäcka fel samt att hålla rent i anläggningen för att minska risken för brand. För att underlätta ansökningsprocessen kan protokoll från senaste brandskyddskontroll bifogas i ansökan, annars kommer vi att kontrollera hos dem hur statusen är på er anläggning. [Här hittar du mer information om sotning och brandskyddskontroll.](#)

### Systematiskt brandskyddsarbete

Du som bedriver verksamhet i en lokal är tillsammans med fastighetsägaren ansvarig för brandskyddet i lokalen och det är upp till dig att se till att brandskyddet verkligen ser ut som du beskriver i din ansökan.

Enligt Lagen (2003:778) om skydd mot olyckor krävs att både fastighetsägaren och den som har verksamheten bedriver ett systematiskt brandskyddsarbete. Det ska vara anpassat för både verksamhetens storlek och komplexitet. Med ett systematiskt brandskyddsarbete ska du säkerställa att ditt tekniska brandskydd fungerar och att du har en tillräckligt bra organisation. [Du kan läsa mer om SBA här.](#)

### Tillsyn

Räddningstjänsten kan komma att följa upp brandskyddet i lokalen genom en tillsyn enligt lagen om skydd mot olyckor. Många lokaler med serveringstillstånd kommer omfattas av regelbunden tillsyn men vi kan även göra tillsyn hos dig som har en mindre lokal.

Om det i samband med tillsyn visar sig att lokalen eller verksamheten skiljer sig från hur den beskrivits i ansökan kommer vi att förelägga om åtgärdande av bristerna och uppmana tillståndsgivande myndighet att serveringstillståndet återkallas.

### Frågor

Om du har frågor gällande brandskyddet i din lokal är du alltid välkommen att höra av dig till oss så ska vi hjälpa dig så gott vi kan.