



VIKTIG INFORMATION FÖR DIG MED RESTAURANG ELLER STORKÖK

Fett är brandfarligt och om det tar eld skapas höga temperaturer i din imkanal – vilket kan leda till allvarliga bränder. Därför ska alla storkök och restauranger enligt lag låta rengöra sin imkanal med jämna mellanrum.

Rengöringen kan ske på lite olika sätt. Oftast genom att sotaren spolar i kanaler, på fläktar och aggregat med varmt vatten och ett fettlösande medel – så 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 en brandskyddssynpunkt, betryggande sätt. Dispens för egen sotning ansöks hos Räddningstjänsten.

HUR OFTA SKA IMKANALER RENGÖRAS?

Det är kommunen som bestämmer om intervallerna och dessa regleras i förordningen om skydd mot olyckor.

Ludvika/Ljusnarsbergs kommuner: Imkanaler i restauranger eller andra större kök ska rengöras 3 ggr/år. Imkanaler i kök som endast används för uppvärmning av mat eller liknande verksamhet ska rengöras 1 gång/år.

BRANDSKYDDSKONTROLL

Enligt lagstadgade bestämmelser för restauranger och storkök – samt jämförbara inrättningar – ska frånluftskanalerna kontrolleras från det 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 ett fastställt intervall. Den som utför arbetet har därmed laglig rätt till tillträde – samt att få nödvändiga upplysningar och handlingar. I Ludvika kommun utförs brandskydds-

kontroller av Räddningstjänsten Dala Mitt. I Ljusnarsbergs kommun utförs brandskyddskontroller av Ludvikasotarn AB.

HUR OFTA SKA DU HA BRANDSKYDDSKONTROLL?

Imkanaler i restaurang och storkök ska brandskyddskontrolleras vartannat år.

VAD HÄNDER OM JAG INTE SLÄPPER IN SOTAREN?

Enligt Lag (2003:778) om skydd mot olyckor har sotaren rätt att få tillträde till anläggningen. Nekas inträde ska Polismyndigheten assistera sotaren i att få tillträde till anläggningen (3 kap. 5 §).

VID ÄNDRING AV VERKSAMHETEN

Kontakta alltid sotaren vid verksamhetsförändring då din anläggning kan vara anpassad och godkänd efter föregående verksamhet i lokalen. Vid ombyggnation är det med stor sannolikhet krav på bygganmälan och en så kallad nyinstallationsbesiktning vid väsentlig ändring av anläggningen enligt Plan- och Bygglagen. Fastighetsägare bör anmäla sådana förändringar som kan föranleda ändring av sotnings- eller kontrollfristerna.

NY SOM RESTAURANGÄGARE?

Innan du tar över en befintlig restaurang bör du kontakta sotaren för att säkerställa att verksamheten är godkänd, och lämplig för, den tänkta verksamheten.

KRAV PÅ IMKANALER I STORKÖK

Nyinstallationsbesiktning av imkanaler för restauranger/storkök är ett lagkrav enligt Plan- och Bygglagen (2010:900). Imkanaler skall uppfylla de krav som regleras i Boverkets Byggregler. Dessa krav är tvingande.

ATT TÄNKA PÅ INFÖR RENGÖRING AV IMKANALER I STORKÖK

Köket kan inte nyttjas medan rengöringen pågår. Informera därför gärna din sotare om det är dagar och tider som passar bäst/sämre att de kommer.

Personal behöver inte vara på plats under besöket, men tillträde måste då ordnas i förväg genom att ge larmkoder, nycklar eller liknande till sotaren.

Ta bort eventuell utrustning, pizzakartonger, och andra föremål som blockerar tillträde till spiskåpor, rensluckor, åtkomst till vatten och liknande. Behövs åtkomst till taket ska föreskrivna skyddsanordningar för uppstigning till/på tak finnas och vara väl underhållna.

Tidsåtgången kan variera beroende på hur stor anläggningen är, hur nedsmutsade kanalerna blir och vilken typ av metod som används för rengöring. Ibland varierar även tidsåtgången mellan vinter- och sommarperioden om rensluckor även finns utomhus där det inte är lämpligt att spola vatten vintertid.

HAR DU FRÅGOR?

Kontakta oss på

Telefon/SMS: 073-841 96 16

E-post: info@ludvikasotarn.se

Brev: Ludvikasotarn AB, Biskopsvägen 32, 771 51 Ludvika

Besök oss: Axvägen 1, 771 40 Ludvika

