



Brandskyddskrav vid servering av alkohol

Ansvar

Lag (2003:778) om skydd mot olyckor (LSO) ställer bland annat krav på ägare eller nyttjanderättshavare att *i skäligen utsträckning hålla utrustning för släckning av brand samt i övrigt vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand*. Alkohollagen (2010:1622) ställer i sin tur krav på att *lokaler som används för servering till allmänheten eller för servering till slutna sällskap av den som har stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt*. Ansvaret för brandsäkerheten i serveringslokalen vilar alltså på verksamhetsutövaren och fastighetsägaren.

Systematiskt brandskyddsarbete

Utöver krav på byggnader ställer LSO även krav på att det ska bedrivas ett systematiskt brandskyddsarbete (SBA). Hur omfattande det systematiska brandskyddsarbetet behöver vara och hur det ska dokumenteras beror på hur verksamheten och lokalen ser ut. Gästrikke räddningstjänst kontrollerar det systematiska brandskyddsarbetet när vi gör tillsyn av din verksamhet.

Gästrikke räddningstjänst fattar inga beslut om serveringstillståndet ska beviljas eller inte utan är en av flera remissinstanser till alkoholhanläggaren. Vi hjälper till att bedöma om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

Dokumentation som ska bifogas tillståndsansökan

Här har vi skrivit ner de punkter som du i din ansökan behöver ta hänsyn till.

- 1. Ritning över lokalen.** Ritningen ska vara skalenlig och visa hur lokalen är möblerad. Det ska också stå med vilka andra verksamheter som finns i samma byggnad.
- 2. Personantal.** Hur många personer som får vistas i lokalen samtidigt. Den uppgiften kan du troligtvis få av fastighetsägaren. Om du behöver hjälp att bestämma personantal för din lokal kan du kontakta en sakkunnig inom brand/brandkonsult.
- 3. Utrymningsvägar.** Hur många utrymningsvägar som finns ska redovisas och märkas ut på ritningen (1). Om någon utrymningsväg inte leder direkt ut till det fria ska den redovisas mer noggrant (exempelvis med foton där du hänvisar till ritningen (1)).
- 4. Dörrar och beslag.** Det ska gå att se hur breda dörrarna är och i vilken riktning dörren öppnar i utrymningsväg. Du kan redogöra för handtag och låsning (beslagning) på dörrar i utrymningsväg genom att hänvisa till den standard som beslagningen uppfyller eller genom att skicka med bilder som visar hur det ser ut.
- 5. Nödbelysning och vägledande markeringar.** Vilken typ av vägledande markering som finns ska redovisas (efterlysende, genomlyst med mera). Vart de sitter visar du bäst genom att märka ut dem på ritningen (1).
- 6. Brandtekniska installationer.** Om det finns exempelvis brandlarm, sprinkler eller punkt-släcksystem vid stekbord/fritös i lokalen.
- 7. Ytskikt.** Beskrivning av väggar och tak i lokalen.
- 8. Brandtekniska avskiljningar.** Brandtekniska avskiljningar ska redovisas. Både inom verksamheten (exempelvis mellan kök och publika ytor) samt mot andra verksamheter och utrymningsvägar. Redovisas lämpligtvis på ritningen (1).
- 9. Släckutrustning.** Om det finns handbrandsläckare och/eller liknande.
- 10. Gasol.** Hänvisa till tillstånd med diarienummer (dnr.) Om gasol hanteras i verksamheten och du saknar tillstånd ska verksamhetsutövaren ansöka om tillstånd för hantering av brandfarlig vara. Ansökningshandlingar finns på Gästrikeräddningstjänst hemsida.
- 11. Brandskyddskontroll.** Godkänt protokoll gällande imkanal.