



Sydöstra Skånes Räddningstjänstförbund

Brandskydd vid serveringstillstånd

Ansvar

Lag (2003:778) om skydd mot olyckor (LSO) ställer bland annat krav på ägare eller nyttjanderättshavare att i skälig 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. Ansvar 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. Räddningstjänsten kontrollerar det systematiska brandskyddsarbetet när vi gör tillsyn av din verksamhet.

Ansökan om serveringstillstånd

Räddningstjänsten **fattar inga beslut** om serveringstillstånd ska beviljas eller inte utan är en av flera remissinstanser till alkoholhandläggaren. Vi hjälper till att bedöma om lokalen är lämplig ur brandsäkerhetssynpunkt.

För att vi ska kunna säga om lokalen är lämplig eller inte krävs det att du skickar med dokumentation som visar hur brandskyddet ser ut. Vi rekommenderar att du tar hjälp av en sakkunnig inom brand för att underlaget ska bli rätt utifrån lokalens förutsättningar och gällande regler.



Om dokumentation saknas eller är otillräcklig när din ansökan kommer in till Räddningstjänsten för remiss, kan vi inte yttra oss om brandskyddet. I de fallen begärs komplettering. Det är i sin tur alkoholhandläggaren som begär nya uppgifter från den sökande.

Dokumentation som bör bifogas tillståndsansökan

På nästa sida har SÖRF skrivit ner de punkter som bör vara med i underlaget du skickar med (bifogar) ansökan om serveringstillstånd och som berör brandsäkerheten. Om din tillståndsansökan även gäller en uteservering måste du ta med viktiga uppgifter från den också i underlaget.

Postadress
Metallgatan 2
271 39 YSTAD

Telefon
010-110 25 00

Hemsida
sorf.se

Bankgiro
5422-9059

Organisationsnr
222000-1149

E-post: raddningstjansten.sorf@sorf.se

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 (punkt 1). Om någon utrymningsväg inte leder direkt ut till det fria ska den redovisas mer noggrant (exempelvis med foton där du hänvisar till ritningen (punkt 1)).
4. **Dörrar och beslag.** Det ska gå att se hur breda dörrarna är och i vilken riktning dörren öppnas 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 (efterlysande, genomlyst mm.). Vart de sitter visar du bäst genom att märka ut dem på ritningen (punkt 1).
6. **Brandtekniska installationer.** Om det finns exempelvis brandlarm, sprinkler eller punktsläcksystem vid stekbord/fritös i lokalen. Dokumentations skall vara tydlig och innehålla specifikationer.
7. **SBA.** Beskrivning av det systematiska brandskyddsarbetet (SBA). Innehåll minst enligt följande: Ansvarsfördelning (ägare/verksamhetsutövare, brandskyddsansvarig), brandskyddsorganisation (brandskyddspolicy, ansvarsområden), utbildning av berörd personal (utbildningsplaner, övningar), instruktioner och rutiner (underhåll av brandtekniska installationer), kontroll och uppföljning.
8. **Brandtekniska avskiljningar.** Brandtekniska avskiljningar samt deras brandtekniska klass ska redovisas. Både inom verksamheten (exempelvis mellan kök och publika ytor) samt mot andra verksamheter och utrymningsvägar. Redovisas lämpligtvis på ritningen (punkt 1).
9. **Släckutrustning.** Om det finns handbrandsläckare och/eller liknande skall placering samt sort redovisas.
10. **Gasol.** Finns det gasolhantering? Hänvisa till tillstånd med diarenummer (dnr.) Om gasol hanteras i verksamheten och du saknar tillstånd ska verksamhetsutövaren ansöka om tillstånd för hantering av brandfarlig vara. Ansökningshandlingar finns SÖRF's hemsida. Gränsen för tillstånd går vid 2 liter inomhus och 60 liter utomhus.
11. **Brandskyddskontroll imkanal.** Finns det ett kök med antingen stekbord, fritös eller flera plattor? Då skall godkänt protokoll gällande brandskyddskontroll och rengöring av imkanaler bifogas.
12. **Brandskyddsdokumentation.** För att lokalen skall vara lämplig ur brandskyddssynpunkt ska det finnas ett giltigt bygglov där lokalen är typad utifrån den verksamhet som bedrivs. Om bygglovet är utfärdat efter 1995-01-01 skall det finnas en brandskyddsdokumentation där förutsättningarna och utformningen av brandskyddet framgår (Se boverkets byggregler, BBR 5:12). Om din verksamhet ligger i en sådan byggnad ska denna brandskyddsdokumentation **alltid** skickas med ansökan. Den får du normalt tag i hos fastighetsägaren.