

Sikkerhetsforskrift for brannsikring av frityr, koke- og stekeinnretninger i kommersielle kjøkken

Omfang

Kommersielle kjøkken med frityranslegg eller koke- og stekeinnretninger hvor det benyttes olje eller fett skal ha automatisk slokkeanlegg.

Systemkrav

Systemet skal prosjekteres og installeres i henhold til en relevant standard. Minimumskrav er gitt i NFPA 17A og det skal dokumenteres at system og funksjonalitet oppfyller krav i standarden.

Slokkeanlegget skal kunne løse ut både automatisk og manuelt. Strøm og gasstilførsel skal frakobles automatisk ved aktivisering av anlegget.

Slokkemediet skal være godkjent for matfett og hindre re-antennning etter slokking. Slokkeanlegget skal i tillegg til å dekke frityr, koke- og stekeinnretninger også minimum dekke ventilasjonshette med fettfilter og ventilasjonskanal i henhold til systemkrav. Ytelsen til slokkeanlegget skal være testet i henhold til UL 300 av et akkreditert sertifiseringsorgan.

Kontroll, ettersyn og vedlikehold

Produsentens bestemmelser om kontroll, vedlikehold og ettersyn av slokkeanlegget skal følges, det skal verifiseres at dette dekker minimumskrav gitt i NFPA 17A. Standarden angir at vedlikehold skal utføres minst halvårlig av kvalifisert personell som har gjennomgått nødvendig opplæring av leverandøren. Kontroll, ettersyn og vedlikehold skal dokumenteres.

Rengjøring

Frityr, koke- og stekeinnretninger med filter, avtrekksvifte og kanal skal rengjøres som angitt av produsent og leverandør. Frekvens for rengjøring må tilpasses angjeldende bruk. Fettfilter må likevel som et minimum rengjøres minst hver uke, hyppigere ved behov og kanal med avtrekksvifter må rengjøres hvert år, helt ut til det fri.

Strøm- og gasstilførsel

Strøm og eventuell gasstilførsel for frityr, andre koke- og steke innretninger skal frakobles ved arbeidstidens slutt.

Håndsløkkere

I tillegg til automatisk slokkeanlegg er det krav til manuelt håndsløkkeapparat, minimum 6 liter, brannklasse 75F, testet og godkjent etter gjeldende standard, NS-EN 3. Plassering av sløkker skal være merket, fastmontert, lett synlig og lett tilgjengelig. Håndsløkker skal kontrolleres iht. NS 3910 av kompetent virksomhet hvert år med kontrolletikett som viser dato for siste kontroll.

Opplæring

Berørt personell skal gjennomføre opplæring i virkemåte, bruk av automatisk slokkeanlegg med manuell utløsning og slokking med manuelt håndsløkkerapparat. Opplæringen skal inkludere aktuelle bestemmelser i denne sikkerhetsforskriften og leverandørens anbefalte rutiner etter utløst slokkeanlegg.