

Manglende rens av fett i kjøkkenavtrekk gir morgendagens brannbomber

Det store spørsmålet er ikke OM, men NÅR den neste brannen i et kjøkkenavtrekk tilknyttet restaurantgriller inntreffer. Dessverre er eksemplene allerede mange, hvor brannene på Nedre Foss gård i 2015 og Festningen restaurant i 2023 naturlig fikk bred dekning i media. De står ikke alene. Branner som starter fra varme og gnister fra restaurantgriller og sprer seg videre til blant annet avtrekkskanaler er dessverre ingen sjeldenhet.

En telling fra 2015 og frem til i dag viser at det i Oslo har vært 26 branner i forbindelse med restaurantgriller med omfattende innsats og skadeomfang. Slike branner er vanskelige å slokke av den enkle grunn at det er vanskelig å vite hvor de smitter over fra avtrekkskanalen til hulrom i bygningskroppen, og dermed vanskelig å komme til med sløkkevann.

Ett fellestrekk ved de seneste brannene i avtrekk fra griller er at det har gått mellom 13 måneder og 4,5 år siden sist det var utført rens av kanaler. På grunn av høy varme fra griller, blir større mengder fett ført opp i avtrekkskanalene. Sot og støv fester seg igjen i fettene inni kanalene. Erfaringsmessig vil det ofte være nødvendig med rengjøring av kjøkkenavtrekket flere ganger i året.

Call to action!

Fokuset hos bygningseier og virksomheter må først og fremst rettes mot behovet for hyppig rengjøring. Et godt vedlikehold og rensing av avtrekket, i kombinasjon med riktig og trygg bruk av grillene, er det viktigste tiltaket for å unngå at brann oppstår. Gnister og høye flammer fra feil bruk av grill antas å være den vanligste brannårsaken til branner i kjøkkenavtrekk.

Det neste tiltaket er å sikre at kjøkkenavtrekket har god nok brannmotstand ved en fettbrann inne i kanalene. Kravet er at det skal være minimum 30 minutters brannmotstand på hele kjøkkenavtrekket, helt ut til avkastet. Mange kjøkkenavtrekk har ikke god nok brannmotstand da brennende fett vil renne/dryppe ut av skjøtene på vanlige ventilasjonskanaler (spirokanaler) som i stor grad benyttes for slike kjøkkenavtrekk.

Bygningseier må derfor ta et større ansvar for å sjekke både at kjøkkenavtrekket faktisk har god nok brannmotstand, og at det utføres jevnlig og hyppig nok rengjøring. Fett inneholder mye energi, det betyr at brannbelastningen som kjøkkenavtrekket blir utsatt for øker raskt med økende fettmengder. Sot og støv som også fester seg til fettene, øker brannenergien ytterligere. Dermed får vi en skikkelig cocktail av en brannbombe.

Leverandører/installatører av avtrekkssystemer må sikre god informasjon til bygningseier og virksomhet rundt hvordan anleggene best skal vedlikeholdes og renses.

Forsikringsbransjen bør være interessert i at gode rutiner for vedlikehold og rens av kjøkkenavtrekk og ventilasjon kan dokumenteres fra bygningseiers side.

Hyppighet i vedlikehold

Ifølge SINTEF Byggforsk 752.250 - Rengjøring av ventilasjonsanlegg. Metoder, utstyr og prosess, gis følgende anbefaling for rengjøring av ventilasjonsanlegg:

Rengjøring av ventilasjonsanlegg. Tilsmussing og rengjøringsbehov. Avtrekkskanaler fra storkjøkken i institusjonsbygg, restauranter o.l. vil forholdsvis raskt tilsmusses av store mengder fett. Slike anlegg bør rengjøres med faste frekvenser for at anlegget skal fungere etter hensikten og ikke medføre brannfare. I avtrekkskanaler fra kjøkkenhetter kan det avleire seg store fettansamlinger. Det er viktig å rengjøre fettfilter/kullfilter i kjøkkenhette og kanalen nærmest hetta regelmessig.

Denne tabellen er hentet fra SINTEF Community sin anvisning i Byggforskserien fra 2004:

Komponent	Storkjøkken Bruksintensitet (timer per dag)		
	Høy	Moderat	Lav
	12-16 t	6 – 12 t	2 - 6
Fettfilter	Daglig/ukentlig	2 – 4 g/mnd.	1 – 2 g/mnd.
Avtrekkslette	Hver mnd.	6 g/år	3 g/år
Avtrekkskanal og vifte	4 g/år	2 g/år	1 g/år

Eksempelets makt

For å sette lys på virkeligheten vi står i, deler vi noen punkter fra en kontrollrapport tilhørende kjøkkenavtrekket til en restaurant i Oslo. Kontrollen er gjennomført av uavhengig tredjepart;

- Kjøkkenhettene hadde svært store fettavleiringer på mellom 20 og 30 mm.
- Enkelte steder i kanalene hadde fettavleiringer på mellom 5 og 10 cm. Vi estimerer at vi fjernet omtrent 200 kg fett fra anlegget.

- En stor del av rensearbeidet bestod i og fysisk skrape overflater rene før vi kunne børste komponentene.
- Det var montert få inspeksjonsluker i kanalnettet, noe som indikerer at enkelte soner ikke har hatt tilstrekkelig rens og inspeksjon.
- Mengden fett i kanalene tyder på at deler av kanalene ikke har vært rensset tidligere.

Felles innsats

Det hviler et stort ansvar på alle som er involvert i drift av restauranter og storkjøkken, enten de er utleier av næringsareal eller leietakere. Vi vil gjennom kontroller og tilsyn fortsette fokuset på denne risikoen. Gjennom årene har vi sett det enorme skadepotensiale som ligger i branner som starter i kjøkkenavtrekk. Kostnadene er store. Tapene er store. Mennesker mister sine hjem. Arbeidsplasser går tapt. Inntektene forsvinner. Den beste forebyggende medisinen er å sikre rett bruk av griller og ovner i kombinasjon med tilfredsstillende anlegg, vedlikehold og hyppig rens. Velger bygningseiere og virksomheter å snu ryggen til dette faktum, er det kun et tidsspørsmål før vi får den neste storbrannen i Oslo. Den vil ingen ha!

Eksempelbilder og video

<https://www.dropbox.com/scl/fo/qkkdc92up7m2eql8nfccc/AC1k0Q2k6iRDj-ANwwy94Fs?rlkey=exuw87froxz9q86cn3nua7oen&e=1&st=9oqv5w3q&dl=0>

Kontaktpersoner:

Frode Michaelsen
branninspektør v/Brannforebyggende avdeling
mobil: 91 65 23 10
e-post: frode.michaelsen@bre.oslo.kommune.no

Sigurd Folgerø Dalen
kommunikasjonssjef
mobil: 98 22 58 24
e-post: sigurd.dalen@bre.oslo.kommune.no