



Allt du behöver veta för det nya regelverket SBF 508:1

Brandskyddsföreningen har tillsammans med branschföretagen och försäkringsbolagen tagit fram ett nytt regelverk för kökssläcksystem SBF 508:1 som träder i kraft den 31 mars. Reglerna innehåller specifika riktlinjer och krav på installation, skötsel och underhåll för att säkerställa brandsäkerheten i köksmiljöer.

Reglerna är utformade i syfte att höja standarden för att minimera brandrisker och skydda människor och egendom, vilket innebär att:

- Transportabla tryckbärande behållare och drivgasflaskor ska uppfylla kraven MSBFS 2011:3. Övriga tryckbärande behållare och drivgasflaskor ska uppfylla kraven i AFS 2016:1
- Varje behållare ska vara märkt med: Typ av släckmedel, arbetstryck (om tillämpligt) och tillverkningsår
- Elektriska utlösningssystem ska uppfylla kraven i SS-EN 54-11 och vara försedda med skyddslock
- Om styrningar finns för att frånkoppla strömförsörjning och/eller gastillförsel så skall dessa alltid aktiveras när kökssläcksystemet utlöses
- Om systemet kräver extern strömförsörjning så ska det vara anslutet till egen gruppssäkring och denna ska märkas med "KÖKSSLÄCKSYSTEM"
- Om det finns en brandlarmanläggning i fastigheten utförd enligt SBF 110 bör signaler om aktiverad anläggning och fellarm anslutas till brandlarmanläggning
- Anordning för manuell aktivering ska placeras lättåtkomligt. Höjden bör vara 1,0 - 1,2 meter över golv, men får inte placeras högre än 1,6 meter eller lägre än 0,8 meter över golv
- Manuella aktiveringsanordningar ska vara märkt "Aktivering av kökssläcksystem". I anslutning till aktiveringsanordningar ska en tilläggs skylt finnas där det anges om räddningstjänsten larmas eller inte
- Anläggarintyg ska utfärdas vid nyinstallation eller vid förändringar av släcksystemet
- Kontrolljournal ska alltid finnas vid kökssläcksystemet. 55-9109-02 för Dafos kontrolljournal, 55-9109-04 för neutral kontrolljournal
- En utsedd person kallad anläggningskötare med uppgift att kunna genomföra kontroller ska finnas för kökssläcksystemet
- All berörd personal i köket ska instrueras om kökssläcksystemet och dess handhavande
- När ett kökssläcksystem helt eller delvis stängs av, på grund av fel, tömda behållare eller inte är funktionsduglig får inte tillagningsutrustning användas
- Revisionsbesiktning utförs av ett tredjepartsföretag som är behörig besiktningsfirma för kökssläcksystem.
- Krav på reservdelsförråd
- Anläggarfirman eller installatörsföretaget ska överlämna förslag till underhållsavtal senast vid garantitidens utgång

Med ett nytt regelverk för släcksystem i restaurangmiljöer krävs det nya kunskaper i hur man installerar och utför underhåll.

Det här kommer Dafo att ansvara för vid installationer gjorda av servicelämnare:

- Avtal med servicelämnare gällande installation & service
- En sakkunnig person på Dafo som ansvarar för kvalitetssäkring inklusive den kontroll som erfordras innan anläggarintyg kan utfärdas. Sakkunnige personen är ansvarig för att verksamheten bedrivs enligt SBF 508
- Minst en projektör som projekterar släcksystemet
- Dafo ska ha tillgång till komponenter i sådan omfattning att vi kan utföra installationer av släcksystem enligt SBF 508
- Dokumenterat kvalitetssystem
- Anläggarfirman ska ha ett system för spårbarhet av handlingar och blanketter
- Dafo/Servicelemlnare ska ha resurser så att åtgärder i en anläggning kan påbörjas på plats inom 2 arbetsdagar efter beställning. Detta gäller även åtgärder för tömda behållare


rätt skydd mot brand