



Storstockholms
brandförsvär

Föreskrift och tillämpning om rengöring (sotning)

Tillämpningsområde: Danderyd,
Lidingö, Nacka, Stockholm, Solna,
Sundbyberg, Täby och Vallentuna,
Vaxholm, Värmdö, Österåker

Vi skapar trygghet!

Innehållsförteckning

1	Inledande bestämmelser.....	5
	1 § Föreskriftens innehåll	5
	2 § Begrepp.....	5
	3 § Anläggningar som omfattas.....	6
2	Sotningsfrister.....	6
	4 § Sotningsfrister för olika typer	6
	4.1 § Centraleldstäder - Eldning sker med flytande bränslen i en värmepanna	6
	4.2 § Centraleldstäder – Eldning sker med fasta bränslen i en mindre centraleldstad	7
	4.3 § Centraleldstäder – Eldning sker med flytande bränslen i en värmepanna.....	7
	4.4 § Lokaleldstäder.....	7
	4.5. § Eldstäder i storkök	8
	4.6 § Imkanaler i storkök eller restauranger	8
	5 § Sotningens omfattning	9
	6 § Storkökssotningens omfattning	9
	7 § Förutsättningar för förlängning av frister	9
	8 § Förutsättningar för förtätning av frister	9
3	Tillämpning och anvisningar	9
	9 § Ingen användning, ingen sotning.....	9
	10 § Utgångspunkt för sotningsfrister	10
	11 § Bedömning av sotningsfrist.....	10
	12 § Arbetsrapport vid storkökssotning.....	10
	13 § Fristuppfyllnad.....	11
	14 § Tjära	11
	15 § Meddelande om brister	11
	16 § Fastighetsägaren har huvudansvaret för sitt brandskydd.....	11
	17 § Fastighetsägaren ska lämna tillträde	11
	18 § Fastighetsägare ska anmäla ändringar	12
	19 § Egensotning	12
	20 § Fristförskjutning eller fristförtätning på grund av ändrade frister	12

1 Inledande bestämmelser

1 § Föreskriftens innehåll

Denna föreskrift innehåller bestämmelser över med vilka intervall eldstäder och imkanaler i storkök ska rengöras (sotas) samt vad sotningen ska omfatta.

2 § Begrepp

I denna föreskrift används följande begrepp med nedan angiven betydelse.

- **Anläggning** – Fast förbränningsanordning och därtill hörande rökkanaler eller avgaskanaler samt imkanaler och de övriga byggnadsdelar som ska rengöras (sotas) enligt denna föreskrift.
- **Centraleldstad** – Eldstad som till sin funktion och konstruktion är avsedd att genom ett värmesystem värma upp stora delar av ett hus. Exempel på centraleldstäder är värmepanna eller en kakelugn som är kopplad på ett värmesystem.
- **Frister** – Den tid som ska förlöpa mellan olika sotningstillfällen beskrivs som en frist. Sotningsfrister anges i antal veckor när antalet understiger 52, därefter i år.
- **Fristuppfyllnad** – Eldstäder och imkanaler i storkök ska rengöras (sotas) enligt angiven frist. SSBF följer löpande under avtalsperioden upp hur många aktiva objekt som har en uppfylld sotningsfrist vid det angivna tillfället.
- **Imkanal** – Frånluftskanal från matlagningsutrymme i restauranger, storkök och därmed jämförbara utrymmen samt till kanalen monterade delar såsom fläkt, avskiljare och spjäll.
- **Kommunens register över sotningspliktiga objekt** – Register över kommunens alla eldstäder och imkanaler i storkök som ska rengöras (sotas) och brandskyddskontrolleras, samt nödvändiga uppgifter för utförandet av arbetet.
- **Lokaleldstad** – Eldstad som till sin funktion och konstruktion endast är avsedd att värma upp det rum den är uppställd i eller en begränsad del av en byggnad. Exempel på lokaleldstäder är braskamin, kakelugn och öppen spis.
- **Normalsotning** – Den rengöring (sotning) som utförs enligt sotningsfrist, där sotaren kan utföra arbetet på sin arbetslista under dagen utan att allt för stora avvikelser sker.
- **Rökkanal** – Kanal för bortledning av rökgaser från förbränningsanordning som eldas med fasta eller flytande bränslen samt till kanalen monterade delar såsom förbindelsekanal, fläkt, avskiljare och spjäll.
- **Storkök** – Kök avsett för beredning och tillagning av livsmedel utanför enskilt hushåll.
- **Trivseldning** – Eldning i lokaleldstad i syfte att ge trivsel snarare än att utgöra huvudsaklig värmekälla för det rum den står i.

3 § Anläggningar som omfattas

Kravet på rengöring (sotning) ska, i enlighet med Myndigheten för civilt försvars föreskrifter om rengöring (sotning) och brandskyddskontroll (MSB 2014:6), gälla för:

- Centraleldstäder
- Lokaleldstäder
- Imkanaler i storkök
- Eldstäder i storkök

Anläggningar som är inrättade för eldning uteslutande med gas omfattas inte av kravet på rengöring.

2 Sotningsfrister

4 § Sotningsfrister för olika typer

Sotningsfrister anger hur ofta olika typer av eldstäder med tillhörande rökkanaler samt imkanaler i storkök ska rengöras (sotas).

4.1 § Centraleldstäder - Eldning sker med flytande bränslen i en värmepanna

4.1.1	Konventionella värmepannor, används hela året. Tiden mellan sotningstillfällen bör anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt kan tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	16 v 16 v 20 v
4.1.2	Konventionella värmepannor, används endast under eldningssäsong. Tiden mellan två sotningstillfällen anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt bör tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	24 v 28 v
4.1.3	Miljöpannor, används året om. Tiden mellan två sotningstillfällen anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt bör tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	24 v 28 v
4.1.4	Värmepanna som eldas med pellets med en helautomatiserad förbränningsprocess	1 år

4.2 § Centraleldstäder – Eldning sker med fasta bränslen i en mindre centraleldstad

4.2.1	Eldstad som är påkopplat på ett värmesystem och utgör huvudsaklig värmekälla för delar av huset eller hela huset. Används året om. Exempelvis pelletskamin eller kakelugn. Tiden mellan sotningstillfällen bör anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt kan tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	16 v 16 v 20 v
4.2.2	Eldstad som är påkopplat på ett värmesystem och utgör huvudsaklig värmekälla för delar av huset eller hela huset. Används endast under eldningssäsong. Exempelvis pelletskamin eller kakelugn. Tiden mellan två sotningstillfällen anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt bör tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	24 v 28 v

4.3 § Centraleldstäder – Eldning sker med flytande bränslen i en värmepanna

4.3.1	Konventionella pannor, eldning sker med tung eldningsolja eller motsvarande bränsle, används hela året Tiden mellan sotningstillfällen bör anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt kan tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	16 v 16 v 20 v
4.3.2	Konventionella pannor, eldning sker med tung eldningsolja eller motsvarande bränsle, används endast under eldningssäsong. Tiden mellan två sotningstillfällen anpassas till föreliggande energibehov, varför längre intervall normalt bör tillämpas under perioden maj-augusti än för övriga delar av året.	24 v 28 v
4.3.3	Konventionella pannor, eldning sker med lätt eldningsolja, eller motsvarande bränsle, pannans märkeffekt överstiger 60 kW	1 år
4.3.4	Konventionella pannor, eldning sker med lätt eldningsolja, eller motsvarande bränsle, pannans märkeffekt understiger 60 kW.	2 år

4.4 § Lokaleldstäder

4.4.1	Lokaleldstäder som utgör huvudsaklig värmekälla i det rum där den står	1 år
4.4.2	Lokaleldstäder som används för matlagning i småhus	1 år
4.4.3	Lokaleldstäder som används för trivseldning och eldas i mindre omfattning	3 år
4.4.4	Lokaleldstäder som används för matlagning i småhus och som används i mindre omfattning	3 år
4.4.5	Lokaleldstäder i flerfamiljshus som används för trivseldning och har ringa mängder beläggningar. (Sotning ska ske samordnat med brandskyddskontroll)	6 år

4.5. § Eldstäder i storkök

4.5.1	Eldstad i storkök där matlagningen leder till normala mängder med beläggningar och eller där imkanalens/ rökkanalens tekniska brandskydd ger en normal risk för spridning av brand samt normala konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand.	9 v
4.5.2	Eldstad i storkök där matlagning leder till ringa mängder beläggningar och eller där rökkanalens tekniska brandskydd ger en låg risk för spridning av brand samt små konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand.	17 v
4.5.3	Eldstad i storkök där matlagning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotningssynpunkt, motsvarande bränsle	1 år

4.6 § Imkanaler i storkök eller restauranger

4.6.1	Imkanaler i storkök där matlagning leder till betydande mängder beläggningar och eller där anläggningens konstruktion och imkanalens tekniska brandskydd ger en betydande risk för spridning av brand samt betydande konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand.	17 v
4.6.2	Imkanaler i storkök där matlagning leder till normala mängder beläggningar och eller där anläggningens konstruktion och imkanalens tekniska brandskydd ger en normal risk för spridning av brand samt normala konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand.	26 v
4.6.3	Imkanaler i storkök där matlagning leder till ringa mängder beläggningar och eller där anläggningens konstruktion och imkanalens tekniska brandskydd ger en låg risk för spridning av brand samt små konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand. Till exempel kök som enbart används för uppvärmning eller kokning, kök som endast används i begränsad omfattning eller kök där filtreringssystem minskar mängden brännbara avsättningar i kanalsystemet.	1 år
4.6.4	Imkanaler i storkök där matlagning leder till obetydliga mängder beläggningar och eller där anläggningens konstruktion och imkanalens tekniska brandskydd ger en obetydlig risk för spridning av brand samt obetydliga konsekvenser för människa och miljö i händelse av brand. (Sotning ska ske samordnat med brandskyddskontroll)	2 år

5 § Sotningens omfattning

Vid sotning av eldstäder med tillhörande rökkanaler samt imkanaler från restauranger och storkök ska samtliga delar där sot eller andra brandfarliga beläggningar kan avsättas, rengöras i sådan omfattning att risken för uppkomst av brand och skadeverkningar vid en brand minimeras.

Sotningens brandförebyggande syfte är att i händelse av en brand i rökkanalen eller imkanalen, innan nästa sotningstillfälle, förhindra att en brand sprider sig utanför anläggningen.

6 § Storkökssotningens omfattning

Vid varje sotningstillfälle ska en bedömning göras av vilka delar av kanalen som behöver rengöras, och hur mycket beläggningar som ska avlägsnas för att uppnå ovan givet syfte med sotningen.

7 § Förutsättningar för förlängning av frister

Ett objekt med en sotningsfrist på 1 år får förlängas med högst två månader av planeringsmässiga skäl. Ett objekt med en sotningsfrist på 2 år får förlängas med högst tre månader av planeringsmässiga skäl. Lokaleldstäder med en sotningsfrist på 3 år får förlängas med högst sex månader av planeringsmässiga skäl.

Om det av andra särskilda fall finns anledning att förlänga en sotningsfrist ska detta föregås av ett beslut från Storstockholms brandförsvär (SSBF).

8 § Förutsättningar för förtätning av frister

Ett objekt med sotningsfrist 3 eller 4 år som ska samordnas med brandskyddskontroll bör inte utföras tidigare än tre månader innan den dag då fristen löper ut. Ett objekt med en sotningsfrist på 6 år bör inte utföras tidigare än sex månader innan den dag då fristen löper ut.

Om det av andra särskilda fall finns anledning att förtäta en sotningsfrist ska detta föregås av ett beslut från SSBF.

3 Tillämpning och anvisningar

Dessa instruktioner och anvisningar kompletterar de föreskrivna bestämmelserna över med vilka intervall eldstäder och imkanaler i storkök ska rengöras (sotas) samt vad sotningen ska omfatta.

9 § Ingen användning, ingen sotning

När eldning inte har skett sedan senaste rengöring (sotning) behöver inte sotning ske. Uppgift till sotningsleverantören behöver inkomma senast två helgfria dagar innan sotning ska ske.

10 § Utgångspunkt för sotningsfrister

Val av sotningsfrist utgår ifrån tre parametrar:

1. Energimängd i rök- eller imkanalen. Utifrån typ av konstruktion, typ av bränsle, typ av matlagning och användningsfrekvens, kan en uppskattning av förväntad mängd beläggningar vid nästkommande sotningstillfälle göras.
2. Antändningsrisk av brännbara beläggningar i anläggningen.
3. Spridningsrisk utanför anläggningen i händelse av en brand.

11 § Bedömning av sotningsfrist

Sotningsfrister ska vara behovsstyrda. Fristen ska alltid vara dimensionerad så att nästkommande sotning sker för att bevara ett skäligt brandskydd.

Det är sotningsleverantörens ansvar att bedöma vilken sotningsfrist ett objekt ska ha. Och det är fastighetsägarens ansvar att ge nödvändig information så att sotningsleverantör kan göra en korrekt bedömning.

12 § Arbetsrapport vid storköksotning

Sotningsleverantörens bedömning av sotningsbehov samt riskbedömning av anläggningen ligger som grund för sotningens omfattning.

Följande frågor ska besvaras av sotningsleverantören vid sotningstillfället och överlämnas till restaurang eller fastighetsägare enligt överenskommelse mellan parterna. Arbetsrapport ska överlämnas till SSBF på begäran.

Underlag för bedömning av sotningens omfattning:

1. Vilken köksutrustning finns i storköket?
2. Vilken brandteknisk klass har imkanal/rökkanal?
3. Vilket material har imkanal/rökkanal?
4. Uppskattad längd på imkanal/rökkanal?
5. Är imkanal/rökkanal placerad utvändigt på fasad eller invändigt i byggnaden?
6. Har imkanal/rökkanal ett invändigt släcksystem?
7. Har imkanal/rökkanal ett reningssystem?
8. Har fettfilter rengjorts av restaurangen?
9. Har kökskåpa/kökskåpor rengjorts av restaurangen?
10. Är rensbarheten god?
11. Har hela anläggningen rengjorts?
12. Har endast delar av anläggningen rengjorts ange vilka delar som har rengjorts?
13. Om endast delar av anläggningen har rengjorts, vad är motivet till detta?

14. Beskrivning av beläggningar utifrån skalan obetydlig, ringa, normal eller betydande mängd.
15. Val av rengöringsmetod (våt eller torr)?
16. Beskrivning av rengöringsmetod och verktyg.
17. Har anläggningens sotningsfrist ändrats, ange motiv till detta.

13 § Fristuppfyllnad

Fristuppfyllnad är ett begrepp som visar om sotningsfristen är uppfylld eller inte. SSBF tar löpande fram statistik på fristuppfyllnad. Har ett objekt fått sin sotning utförd den dag då fristen löper ut är objektet fristuppfyllt. Har ett objekt inte fått sin sotning utförd den dag då fristen löper ut är objektet inte fristuppfyllt. § 7 Förutsättningar för förlängning av frister räknas med i statistiken.

14 § Tjära

När tjära i rökkanalen kan avlägsnas med en normalssotning och med vanligt förekommande verktyg ska tjäran avlägsnas i likhet med andra typer av sot.

När det finns mycket tjära och tjäran har sådan karaktär att den inte kan avlägsnas med vanligt förekommande verktyg, samt om anläggningens tekniska brandskydd samt omgivande miljö ger en ökad risk för spridning av brand, ska sotaren meddela fastighetsägaren eller nyttjanderättshavaren om detta och avisera en ny tid för en *tjärsotning*.

En tjärsotning har en egen punkt i sotningstaxan och ska debiteras som en sådan.

15 § Meddelande om brister

Om det i samband med sotning upptäcks brister i anläggningen som kan medföra risk för uppkomst av brand ska den som utför sotningen underrätta fastighetsägaren eller nyttjanderättshavaren om detta. Är anläggningen inte rensbar ska den som utför sotningen informera ägare eller nyttjanderättshavare.

16 § Fastighetsägaren har huvudansvaret för sitt brandskydd

Den enskilde har det primära ansvaret för sitt eget brandskydd. Enligt 2 kap. 2 § lagen (2003:778) om skydd mot olyckor ska också ägare eller nyttjanderättshavare till byggnader och andra anläggningar vidta de åtgärder som behövs för att förebygga brand och för att hindra eller begränsa skador till följd av brand.

17 § Fastighetsägaren ska lämna tillträde

Sotningsleverantör har rätt att få tillträde för utförande av sotning. Enligt 3 kap. 5 § lagen (2003:778) om skydd mot olyckor ska Polismyndigheten lämna den hjälp som behövs. I särskilda fall kan polishandräckning användas för att säkerställa tillträde till en fastighet, det ska alltid föregås av ett beslut från SSBF.

18 § Fastighetsägare ska anmäla ändringar

Fastighetsägare ska anmäla sådana förändringar som kan föranleda ändring av sotnings- eller kontrollfristerna för en anläggning. Anmälan ska göras direkt till sotningsleverantören. Byte av bränsleslag eller omfattning av användning är två exempel.

19 § Egensotning

En fastighetsägare som önskar ta på sig ett större ansvar för det egna brandskyddet kan ansöka om egensotning. Vid egensotning tar fastighetsägare över ansvaret för utförandet av sotningen från SSBF. Brandskyddskontroll, kontroll av att eldstaden är säker att använda, ska alltid utföras av kommunens delegerade brandskyddskontrollant.

Medgivande kan ges både för eget utförande eller genom att anlita en annan behörig sotare. En fastighetsägare som medgivits egensotning har förbundit sig att sotning kommer att ske enligt kommunens föreskrift om sotning. Sotningstillfällen ska dokumenteras. Dokumentationen ska redovisas vid brandskyddskontroll och på begäran från SSBF.

Giltigheten för ett medgivande om egensotning framgår av det skriftliga beslut som fastighetsägaren får som svar på sin ansökan.

20 § Fristförskjutning eller fristförtätning på grund av ändrade frister

I tillämpningsområde: Danderyds kommun, Lidingö stad, Täby kommun, Vallentuna kommun och Värmdö kommun. Sotningsfrister för lokaleldstäder som är 3 år eller längre enligt denna bestämmelse får till och med 2028 tidigareläggas eller senareläggas med 18 månader för att samordnas med frist för brandskyddskontroll.