

Brand preventie

Ieder gebouw heeft een groot risico op brand. Niet alleen door de grote hoeveelheden aan brandbare materialen, maar ook door de aanwezigheid van elektrische apparatuur. Veel branden ontstaan bovendien in het kookgedeelte. Als er brand uitbreekt, is er een grote kans dat het hele gebouw uitbrandt. Welke preventiemaatregelen kunt u zelf nemen?

Elektrische installatie en apparaten

Veel branden worden veroorzaakt door defecte elektrische apparaten of kapotte bedrading. Zorg dat er geen defecten zijn of kunnen ontstaan in de elektrische installatie en alle elektrische apparatuur. Controleer daarom zelf op regelmatige basis de staat van uw toestellen

Vooral in oudere gebouwen is de kans groot dat de [elektrische installatie](#) niet is afgestemd op de activiteiten in het café. Er zijn bijvoorbeeld te weinig groepen of te weinig stopcontacten voor alle apparatuur, waardoor een verhoogd brandrisico door overbelasting ontstaat. Alle elektrische apparatuur moet goed geaard zijn en een dubbelgeïsoleerde bedrading hebben. Bovendien moet ook deze apparatuur op regelmatige basis worden geïnspecteerd door een onafhankelijk keuringsbureau. Laat noodzakelijke aanpassingen direct door het bureau uitvoeren (in plaats van zelf aan de slag te gaan).

Brand ontstaat vaak in de keuken

Daarnaast ontstaan ook veel branden in de keuken. De frituur staat bovenaan de oorzakenlijst, gevolgd door het (gas)fornuis en andere bak- en braadapparatuur. Als de vetaanslag in de bakdampafzuiging vlamvat, kan een klein brandje snel omslaan in een allesverwoestende brand. U kunt dit risico verkleinen door een automatische blusinstallatie in de [bakdampafzuiging](#) te laten plaatsen. Deze blusinstallatie beveiligd de afzuigkap, het afzuigkanaal en de kooktoestellen. De bluskoppen van een blussysteem moeten dan onder de afzuigkap, direct boven de kooktoestellen geplaatst zijn en achter de filters om een brand in de afzuigkap en in het kanaal te kunnen blussen. U moet er in ieder geval voor zorgen dat de bakdampafzuiging voorzien is van onbrandbare filters en afgesloten verlichtingsarmaturen.

Frituurbrand

U kunt de kans op een frituurbrand aanzienlijk verkleinen met het gebruik van een regel- en maximaal-thermostaat. Stel die zodanig in dat de frituurolie zijn vlampunt niet kan bereiken (de temperatuur waarbij de frituurolie kan ontbranden). Het vlampunt is afhankelijk van de gebruikte frituurolie. Frituurolie moet ook tijdig worden vervangen. Als frituurolie ouder wordt, wordt het vlampunt lager: het zal dus eerder ontbranden.

Regelmatig schoonmaken

Vetophoping is een veelvoorkomende oorzaak van keukenbranden. Keukengereedschap en –apparatuur moet daarom regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat vet zich ophoopt en een brand zich snel kan verspreiden. Vooral het afzuigkanaal is daarbij een aandachtspunt. Het is daarom belangrijk dat u de bakdampafzuigingen regelmatig laat reinigen (tot op het blanke metaal). Een complete reiniging van het systeem bevat de afzuigkap, de filters, de kanalen en de dakventilator. Schakel hiervoor een gespecialiseerd bedrijf in.

Andere ontstekingsbronnen

Behalve door defecte bedrading en keukenapparatuur, kan een brand ook worden veroorzaakt door kaarsen of door oververhitting van de motor van koelsystemen of airconditioning. Vaak worden kaarsen op tafels geplaatst om sfeer te creëren. Maar kaarsen kunnen per ongeluk omvallen en brand veroorzaken. U moet ze daarom in een stabiele en halfgesloten houder zetten. Daarnaast vermindert regelmatig en professioneel onderhoud van apparatuur zoals de koeling, airconditioning en wasdrogers eveneens de kans op brand. Zorg dat filters van apparaten regelmatig gereinigd worden en dat ventilatoren en condensors schoon zijn en onbelemmerd kunnen functioneren met voldoende luchtcirculatie.

Koelvriesinstallatie

Iedereen beschikt over meerdere koelingen: gewone koelkasten, flessenkoelers, ijsblokjesmachines en soms ook vrieskisten. Vroeger werden CFK's (chloorfluorkoolstofverbindingen) zoals freon gebruikt als koelmiddel. Tegenwoordig worden minder milieubelastende koudemiddelen gebruikt: HFK's (fluorkoolwaterstoffen), anorganische stoffen en koolwaterstoffen. Omdat deze stoffen brandbaar zijn, doet u er verstandig aan de koelinstallatie regelmatig te laten controleren op lekkage. . Als een installatie meer dan 3 kilogram aan koudemiddel heeft, moet hij jaarlijks worden onderhouden en op lektheid onderzocht. Bij grotere koelinstallaties kunt u ook een lekdetectiesysteem laten installeren. U doet er verstandig aan een rookmelder te installeren in koelruimtes. Een onderhoudscontract voor periodiek onderhoud is een must.

Roken

Roken blijft, ondanks het rookverbod in publieke ruimtes, een belangrijk brandrisico. Geef duidelijk aan dat roken verboden is. Zorg dat op plaatsen waar roken is toegestaan (bij de ingang bijvoorbeeld) veiligheidsasbakken staan, die regelmatig worden geleegd in een zelfsluitende onbrandbare afvalbak of een peukenverzamelaar.

Beperk verspreidingsmogelijkheden

Een geordend huishouden kan het brandrisico eveneens verkleinen: zorg dat alle ruimten altijd vrij zijn van verpakkingsmaterialen, vuil en rommel. Zorg dat papier en afvaluit de buurt van potentiële ontstekingsbronnen, zoals elektrische apparatuur, worden opgeslagen. Vloeren moeten dagelijks

geveegd en gedweild worden. Zorg dat lege dozen dagelijks uit het pand worden verwijderd en dat alle prullenbakken regelmatig worden geleegd. . Alle ruimtes waarin vuilnis wordt opgeslagen, moeten voorzien zijn van brandwerend materiaal.

Chemische stoffen

Zorg dat voorraden ontvlambare en brandbare chemische stoffen, zoals schoonmaakmiddelen, en brandstoffen uit de buurt van potentiële onstekingsbronnen worden opgeslagen. Bij voorkeur in een stelling met stalen lekbak: op die manier kunnen vloeistoffen zich niet razendsnel verspreiden over het vloeroppervlak als er brand uitbreekt.

Decoratiemateriaal

Vele openbare ruimtes zijn versierd, vooral tijdens de feestdagen. Sommige wanddecoraties zijn gemaakt van hout, papier of andere brandbare materialen. Deze moeten brandwerend worden geïmpregneerd. Zorg dat alle decoraties onbrandbaar of brandwerend worden uitgevoerd en dat ze buiten het bereik van potentiële ontstekingsbronnen, zoals lampen of elektrische apparaten, worden neergezet of opgehangen.

Branddetectie

Verder is het belangrijk dat er een goed werkende branddetectie en –onderdrukkingssysteem is, dat in contact staat met een meldcentrale. Deze systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd en getest. Er moeten rook- en hittedetectoren worden geplaatst. (rookmelders zijn wettelijk verplicht vanaf 2020 in alle privéwoningen !) en nu reeds verplicht in alle huurwoningen en studentenhuizen !

Blusmiddelen

Ook is het belangrijk dat overal de juiste brandblussers binnen handbereik zijn. . Vetbranden mogen nooit met water geblust worden.! Zorg ook dat de blusmiddelen Jaarlijks gekeurd worden,(dit is trouwens wettelijk verplicht !) zodat u zeker weet dat ze ook echt werken wanneer er brand uitbreekt. U doet er dan ook verstandig aan om een servicecontract af te sluiten voor de periodieke keuring van blusmiddelen, zodat u daar zelf niet meer aan hoeft te denken. Hebt u een bedrijf Zorg er met regelmatige trainingen voor dat al uw medewerkers weten hoe ze de blusmiddelen moeten gebruiken.

Nooduitgangen

Nooduitgangen mogen nooit worden afgesloten of vergrendeld. Zorg dat de noodverlichting is aangesloten op een aparte krachtbron. Controleer regelmatig of de verlichting van de nooduitgangbordjes nog goed werkt.! (een jaarlijkse controle van deze verlichting is dan ook geen overbodige luxe)

Georganiseerde brandveiligheid

Veel brandschade kan voorkomen worden door voldoende kennis van instructies en protocollen bij uw personeel. Daarom is het belangrijk dat u voldoende aandacht besteed aan gedrag en risicobewustzijn.

Tip : Bent u van plan om preventieve matregelen te nemen om uw kostbare woning uw gezin en uzelf te beschermen
Bekijk dan zeker eens onze speciale samgestelde preventiepaketten