



Intervall för rengöring (sotning) och brandskyddskontroll i Norrtälje Kommun

Detta är en sammanställning av de intervaller som gäller för sotning och brandskyddskontroll i Norrtälje kommun.

Med utgångspunkt från Myndigheten för samhällsskydd och beredskaps författningssamlings (MSBFS 2014:6) allmänna råd har kommunen beslutat att för enstaka anläggningar ändra intervall för sotning.

Det som skiljer sig från det allmänna rådet för rengöring (sotning) är markerat med understruken text i dokumentet.

Rengöring (Sotning) och Brandskyddskontroll (BSK) för:

Värme-, varmvatten-, varmlufts-och ångpannor

Om pannan ingår i värmecentral som står under kontinuerlig övervakning av en kvalificerad driftledare kan sotning utföras med intervallet tre år oavsett vilket bränsleslag som används. Brandskyddskontroll ska då göras med intervallet sex år.

Om eldning sker med fasta bränslen ska sotning och brandskyddskontroll göras enligt följande

Rengöring	BSK	Tillämpningskriterier
3 ggr/år	3 år	Avser konventionella pannor
2 ggr/år	3 år	Avser panna med keramisk inklädnad i förbränningskammaren eller motsvarande konstruktion för effektiv förbränning av bränslet och där pannan är ansluten till ackumulatortank eller motsvarande anordning.
1 år	3 år	Avser pannor där eldning sker med träpellets eller annat från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle.
1 år	6 år	Avser pannor där eldning sker med träpellets i helautomatisk, standardiserad anläggning som är speciellt konstruerad för eldning med pellets.



Om eldning sker med **flytande bränslen** ska sotning och brandskyddskontroll ske enligt följande:

Rengöring	BSK	Tillämpningskriterier
3 ggr/år	6 år	Avser pannor där eldning sker med tung eldningsolja eller annat från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle.
1 år	6 år	Avser pannor där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle och pannans märkeffekt överstiger 60 kW.
1 år	6 år	<u>Avser pannor där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle och pannan ej är miljögodkänd samt märkeffekt inte överstiger 60 kW.</u>
2 år	6 år	<u>Avser pannor där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotbildningssynpunkt, motsvarande bränsle. Panna, rökkanal och eldningsapparat ska utgöra en miljögodkänd enhet och ha en sådan konstruktion som från brandskyddssynpunkt medför en varaktig effektiv förbränning, samt att pannans märkeffekt inte överstiger 60 kW.</u>

Köksspisar, ugnar, och andra jämförbara förbränningsanordningar för matlagning

Om eldning sker i större omfattning än för enskilt hushålls behov ska sotning och brandskyddskontroll göras enligt följande:

Rengöring	BSK	Tillämpningskriterier
6 ggr/år	3 år	Avser eldstäder där eldning sker med fasta bränslen, tung eldningsolja eller annat, från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle.
1 år	6 år	Avser eldstäder där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotbildningssynpunkt, motsvarande bränsle.

Om eldning sker för enskilt hushålls behov ska sotningsfristen för lokaleldstäder tillämpas.



Lokaleldstäder

Om eldning sker i lokaleldstäder ska sotning och brandskyddskontroll göras enligt följande:

Rengöring	BSK	Tillämpningskriterier
1 år	3 år	Avser eldstäder som utgör den huvudsakliga källan för uppvärmning av det rum där eldstaden är uppställd eller för matlagning.
1 år	6 år	Avser eldstäder som eldas med pellets i anläggning som är helautomatisk och speciellt konstruerad för eldning med pellets.
3 år	6 år	Avser eldstäder som eldas i mindre omfattning och som inte är den huvudsakliga källan för uppvärmning av det rum där eldstaden är uppställd eller för matlagning.
3 år	6 år	Eldstaden finns i ett fritidshus.

Imkanaler i restauranger eller andra storkök (kök avsett för beredning och tillagning av livsmedel utanför enskilt hushåll).

Rengöring (sotning) och brandskyddskontroll ska göras enligt följande:

Rengöring	BSK	Tillämpningskriterier
2 ggr/år	2 år	<u>Imkanalen betjänar ett kök där matlagning sker i större omfattning än för enskilt hushålls behov.</u>
1 år	2 år	Imkanalen betjänar ett kök för endast uppvärmning av mat eller motsvarande verksamhet.

Länk till MSBSF 2014:6



Ordförklaring

Frist

Hur ofta (med vilket intervall) det ska genomföras sotning och/eller brandskyddskontroll.

Imkanal

Frånluftskanal från utrymme för matlagning eller uppvärmning av mat i restauranger, storkök och därmed jämförbara utrymmen samt till kanalen monterade delar, såsom fläkt, avskiljare och spjäll.

Konventionella pannor

Den mest förekommande (vanliga) pannan.

Kvalificerad driftsledare

Person med driftingenjörsutbildning

Lokaleldstäder

Exempel på lokaleldstäder är braskamin, kakelugn och öppen spis. Det är alltså en eldstad som används för uppvärmning av det utrymme där eldstaden är uppställd.

Tillämpningskriterier

Grund för bedömning av vilken frist som ska användas.