



Folketingets Boligudvalg

ERHVERVSMINISTEREN

Besvarelse af spørgsmål 34 alm. del stillet af udvalget d. 22. november 2019 efter ønske fra Heidi Bank (V).

ERHVERVSMINISTERIET

Spørgsmål:

Vil ministeren oplyse, hvilket fokus forsikringsbranchen har på problemer med brand som følge af manglende teknisk og hygiejnisk forsvarlig stand af ventilationsanlæg i bygninger? Spørgsmålet stilles i forlængelse af Dansk Miljøteknologis foretræde i Boligudvalget den 14. november 2019, jf. BOU alm. del – bilag 26.

Slotsholmsgade 10-12
1216 København K

Tlf. 33 92 33 50
Fax. 33 12 37 78
CVR-nr. 10092485
EAN nr. 5798000026001
em@em.dk
www.em.dk

Svar:

Den finansielle lovgivning fastlægger, at forsikringsselskaber skal identificere og styre de forsikringsrisici, som er forbundet med de produkter, som de udbyder. Det indebærer f.eks., at selskaber kortlægger de kilder til risici for brand, som manglende teknisk og hygiejnisk forsvarlig stand af ventilationsanlæg i bygninger er en kilde til. Det er en del af en forsvarlig drift af et forsikringsselskab.

Forsikringsselskaber har, givet deres forretningsmodel, en naturlig interesse i, at risikoen for brandskader er så lille som mulig.

Det er Finanstilsynet, der fører tilsyn med, at forsikringsselskaberne identificerer, styrer og rapporterer de risici, som deres forretningsmodel giver anledning til.

Da der konkret spørges til forsikringsbranchens fokus på problemstillingen, har jeg rettet henvendelse til brancheorganisationen Forsikring & Pension (F&P), der har oplyst følgende:

Forsikring & Pension kan bekræfte, at manglende teknisk og hygiejnisk vedligeholdelse af ventilationsanlæg i bygninger udgør en øget brandrisiko. Vi kan tilføje, at det er forsikringsselskabernes erfaring, at der ofte ikke er installeret inspektionslemme, der muliggør inspektion og rengøring af kanalsystemerne. I de senere år har der været en række brande i ventilationssystemer, fx Munkebjerg Hotel og Dragsholm Slot, og forsikringsselskaberne er meget opmærksomme på denne særlige brandrisiko.

Forsikringselskaberne har fokus på den øgede risiko særligt i virksomheder med køkkener, og forsikringselskaberne har en række muligheder for at påvirke risikoen. Det kan således være en del af den enkelte virksomheds forsikringsaftale:

- At virksomheden skal følge de anvisninger om vedligeholdelse mm., der er givet af leverandøren af ventilationsanlægget.
- At der skal udføres regelmæssig rengøring af ventilationsanlægget og udsugningskanaler.
- At der skal installeres et anlæg, der neutraliserer fedt direkte i emhætten.

Sikkerhedskrav som ovenstående fastsætte individuelt over for den enkelte virksomhed i forbindelse med indgåelse af forsikringsaftalen. Manglende overholdelse af forsikringselskabets sikkerhedskrav kan have betydelige konsekvenser for en virksomhed, idet forsikringselskabet jf. Forsikringsaftalelovens § 51, kan nedsætte erstatning, hvis der er årsagssammenhæng mellem forsømmelsen og brandens opståen eller omfang.

Udover eventuelle konkrete krav i forsikringsbetingelserne formidler forsikringselskaberne i dag en række anbefalinger til deres erhvervskunder, fx følgende **Gode råd til at undgå brand i frituren:**

- Fyld ikke mere fritureolie i gryden end anbefalet. Der kan opstå farlige situationer, hvis gryden er overfyldt.
- Overhold serviceeftersyn på frituregryden jf. leverandørens anvisning.
- Hold øje med driftstermostaten, brug aldrig en frituregryde, hvor driftstermostaten er defekt eller blokeret. Virker driftstermostaten ikke, skal du straks slukke for kogerens og tilkalde reparatøren. Blokér aldrig for sikkerhedstermostaten.
- Udsugningsanlægget skal automatisk stoppe ved brand i frituregryden.
- Hold udsugningsanlæg rent. Vi anbefaler, at udsugningsanlægget rengøres 1 gang om ugen, og minimum 1 gang årligt skal udsugningskanalerne rengøres indvendigt. Som alternativ til den årlige indvendige rengøring af udsugningskanalerne kan du installere et anlæg, der neutraliserer fedt direkte i emhætten.
- Er der fedtaflejringer i udsugningskanalerne, skal de renses af specialister.
- Montér en F-slukker (fedtslukker) i køkkenet, som er en speciel brandslukker til friture.
- Montér et automatisk brandslukningsanlæg på frituregryden. Sørg for, at slukningssystemet også kan udløses manuelt.
- Sørg for, at personalet får kursus i brandslukning – fx hos leverandøren af håndslukningsudstyret.

På baggrund af forsikringssekskabernes fokus på særlige brandrisici udarbejder Forsikring & Pension lige nu en række aktuelle "fakta-ark" om forebyggelse af brand. Ventilationsanlæg og friture vil være et af fokuspunkterne i materialet, der vil blive formidlet til forsikringssekskaber og relevante virksomheder.

Endelig kan jeg oplyse, at jeg har videregivet præsentationen fra Dansk Miljøteknologis foretræde i Boligudvalget til Finanstilsynet, som vil inddrage den i det løbende tilsyn med forsikringssekskaberne.

Med venlig hilsen

Simon Kollerup