

KONTROLLPLAN – ÄNDRAD ANVÄNDNING TILL RESTAURANG enligt PBL, PBF och BFS

Fastighet: Fastighetsbeteckning:
Byggherre: Entreprenör:

EXEMPEL

Datum: Kontrollansvarig:



Nr	Kontrollpunkt	Mot vad kontrolleras	Kontrollmetod	Vem kontrollerar	När	Dokumentation	Datum/signatur
1	Lov/anmälan och startbesked	PBL 9 kap. samt PBL 10 kap. 3 och 6 §§. Kontrollera bygglov/anmälan, beslut, startbesked och fastställt kontrollplan.	Dokumentkontroll	Byggherre/KA	Före byggstart	Lov/anmälan, beslut och startbesked	
2	Ändrad användning och verksamhetsklass	PBL 8 kap. 1 och 4 §§; BFS 2024:7 10 kap. 4 § samt BFS 2024:8 12–13 kap. Den nya restauranganvändningen ska analyseras utifrån högre krav på brand, luftkvalitet och övriga tekniska egenskaper.	Verksamhetsanalys och kontroll mot brandskydds- och projekteringsunderlag	Brandsakkunnig/byggherre	Före projektering	Verksamhetsbeskrivning/brandskyddsunderlag	
3	Personantal och dimensionerande belastning	BFS 2024:7 – regler om verksamhetsklass, personantal, utrymning och brandbelastning. Kontrollera dimensionerande personantal för restaurangen.	Beräkning och dokumentkontroll	Brandsakkunnig	Projektering	Personberäkning/brandskyddsbeskrivning	
4	Utrymningsvägar och utrymningsdörrar	PBL 8 kap. 4 § 2; BFS 2024:7 7 kap. samt 10 kap. 4 §. Kontrollera att utrymningsmöjligheten motsvarar den nya verksamheten.	Mätning och okulär kontroll mot brandskyddsritning	Brandsakkunnig/entreprenör	Före färdigställande	Brandskyddsritning/foto/mätning	
5	Utrymningsbredd, gångavstånd och vägledande markering	BFS 2024:7 7 kap. Kontroll av gångavstånd, dörrars funktion, skyltning och vägledande markering.	Mätning och funktionskontroll	Brandsakkunnig/entreprenör	Färdigställande	Mätprotokoll/foto/funktionsprov	
6	Brandcellsindelning och brandavskiljning	PBL 8 kap. 4 § 2; PBF 3 kap. 8 §; BFS 2024:7. Kontrollera brandcellsgränser och att nya öppningar/genomföringar inte försämrar brandmotståndet.	Okulär kontroll och kontroll mot brandprojektering/produktdata	Brandsakkunnig/entreprenör	Före inklädning	Brandskyddsunderlag/foto/produktdata	
7	Kökets brandskydd	BFS 2024:7 och projekterat brandskydd. Kontrollera risker från matlagning, fettavlagringar, imkanal, spis-/stekutrustning och eventuell släckutrustning.	Kontroll mot brandskyddsprojektering och installationsdata	Brandsakkunnig/entreprenör	Installation/färdigställande	Brandskyddsunderlag/egenkontroll	
8	Imkanal och köksventilation	PBL 8 kap. 4 § 2–3; BFS 2024:7 och BFS 2024:8. Imkanal och köksventilation ska utföras så att brand- och hälsorisker begränsas.	Kontroll av kanal, brandteknisk klass, isolering, rensbarhet och genomföringar	Ventilationskonsult/brandsakkunnig/entreprenör	Före inklädning	Ritning/produktdata/foto	
9	Ventilation och luftflöden	PBL 8 kap. 4 § 3; BFS 2024:8 12–13 kap. Restaurang kan ställa högre krav på luftväxling och luftkvalitet än tidigare användning.	Dimensioneringskontroll och mätning av till-/frånluftsfloeden	Ventilationskonsult	Projektering/injustering	Beräkning/injusteringsprotokoll	
10	Tilluft, frånluft och tryckförhållanden	BFS 2024:8. Kontrollera att luftflöden och tryckförhållanden inte orsakar spridning av lukt, föroreningar eller brandgaser till andra delar av byggnaden.	Funktionsprov och mätning	Ventilationskonsult	Driftsättning	Mätprotokoll/funktionsprov	
11	Tillgänglighet och användbarhet	PBL 8 kap. 1 och 4 §§; BFS 2024:12. Restaurangens publika delar, entré, kommunikationsutrymmen, sittplatser och hygienutrymmen ska uppfylla tillämpliga krav.	Mätning och okulär kontroll mot ritning	Byggherre/fackkunnig	Färdigställande	Mätprotokoll/foto	
12	Tillgängligt hygienutrymme - vid tillämplighet	BFS 2024:12 samt verksamhetens utformning. Kontrollera erforderligt tillgängligt och användbart hygienutrymme.	Mätning och funktionskontroll	Entreprenör/fackkunnig	Färdigställande	Mätning/foto	
13	Säkerhet vid användning	PBL 8 kap. 4 § 4; BFS 2024:9. Kontroll av nivåskillnader, trappor, räcken, glas, dörrar och halkrisker.	Okulär kontroll och mätning	Entreprenör/byggherre	Färdigställande	Egenkontroll/foto	
14	Buller och installationer	PBL 8 kap. 4 § 5; BFS 2024:10. Ventilation, kylaggregat, köksutrustning och annan teknisk utrustning ska inte ge oacceptabla störningar.	Kontroll av projektering och vid behov ljudmätning	Akustiker/ventilationskonsult	Projektering/driftsättning	Beräkning/mätprotokoll	
15	Alkoholservering - vid tillämplighet	BFS 2024:7 10 kap. 4 §. Alkoholservering i mer än begränsad omfattning kan medföra högre krav på brandsäkerhet vid ändrad användning.	Kontroll av verksamhetsbeskrivning och brandskydd	Brandsakkunnig/byggherre	Projektering	Brandskyddsbeskrivning/serveringsuppgifter	
16	Vatten, avlopp och fettavskiljning - vid tillämplighet	PBL 8 kap. 4 § 3 och 9; BFS 2024:8 samt kommunens VA-krav. Restaurangkök kan kräva särskilda lösningar för spillvatten och fett.	Kontroll mot VVS-/VA-underlag samt funktionsprov	VVS-entreprenör	Installation/färdigställande	Ritning/protokoll/intyg	
17	Avfall och hygien - vid tillämplighet	PBL 8 kap. 4 § 3; BFS 2024:8. Lokaler och installationer ska möjliggöra hygienisk hantering och avfallshantering.	Okulär kontroll och dokumentkontroll	Byggherre/entreprenör	Färdigställande	Egenkontroll/foto	
18	Brand- och utrymningslarm samt släckutrustning - vid tillämplighet	BFS 2024:7. Kontrollera krav på brandlarm, utrymningslarm, handbrandsläckare och annan brandskyddsutrustning enligt verksamhet och brandskyddsprojektering.	Funktionsprov och dokumentkontroll	Brandsakkunnig/entreprenör	Färdigställande	Protokoll/funktionsprov	
19	Slutlig kontroll och underlag för slutbesked	PBL 10 kap. 34 § samt fastställt kontrollplan. Kontrollera att ändrad användning är färdigställd och att samtliga intyg/protokoll enligt startbeskedet finns.	Slutlig okulär kontroll och dokumentkontroll	Byggherre/KA	Inför slutbesked	Signerad kontrollplan, intyg och protokoll	

Obs: Kontrollplanen ska anpassas till tillbyggnadens omfattning och den befintliga byggnadens förutsättningar.