

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

А.О. Сірик

Національний університет харчових технологій

Питання безпеки повинні завжди стояти на першому місці в будь-якому виробництві.

Основним питанням безпеки на робочому місці є питання підвищення її рівня. Це можливо при умові зниження імовірності ризику до припустимого рівня, що можливо досягти кількома шляхами:

- повна або часткова відмова від робіт, операцій та систем, які мають високий ступінь небезпеки;
- удосконалення технічних систем та об'єктів;
- розробка та використання спеціальних засобів захисту;
- заходи організаційно-управлінського характеру, в тому числі контроль за рівнем безпеки, навчання людей з питань безпеки, стимулювання безпечної роботи та поведінки.

Не є винятком і готельні комплекси. Одним з таких питань є пожежна безпека об'єкта. Адже від стану пожежної обстановки в першу чергу залежить життя людей в місцях їх масового перебування та великого скупчення.

Щорічно в світі реєструється до 7000000 пожеж, на яких гине близько 70000 чоловік. Незважаючи на вимоги норм і правил, рівень загибелі людей перевищує в 100 разів величину індивідуального пожежного ризику.

Причини виникнення пожеж в готельних комплексах різноманітні: курці (22,5%), несправність електрообладнання (19,7%) і техніки (18%), пожежі на кухні (16,3% випадків пожежі).

Закордонні дослідження показали, що лише в 26% великих готелях виконується повна протипожежний захист приміщень, і в 25% - часткова. Для готелів середньої місткості оцінки відповідно становили 11 і 12%. Для великих і середніх готелів автоматизована система пожежної сигналізації є єдино надійним інформатором про пожежу [1].

Метою пожежної сигналізації є виявлення загоряння і своєчасного оповіщення про місце такого вогнища. У більшості випадків система оповіщення складається з чотирьох головних компонентів, куди входять пожежні сповіщувачі або датчики, приймальні пристрої, лінії зв'язку і джерела живлення.

Система пожежної сигналізації являє собою модульну адресно-аналогову пожежну станцію. Різноманітні пожежні інформатори дозволяють вибрати для кожного приміщення готелю або ресторану найбільш підходящий фізичний принцип виявлення спалаху: оптичний, іонізаційний, тепловий. На шляхах евакуації встановлюються адресні ручні інформатори. Система здатна з високим ступенем імовірності виявляти пожежу на ранній стадії загоряння, забезпечувати локалізацію вогнища загоряння, реагувати на появи "чорного"

диму. Система інтегрується з ЕОМ і існуючими цифровими мережами передачі даних. Систему охоронної сигналізації готелю або ресторану рекомендується створювати як напівавтономну. На пульт централізованої охорони надходить інформація про підсистему сигналізації, встановленої в приміщеннях тимчасового зберігання готівки, у касах, в обмінних пунктах. Для всіх інших приміщень діє автономна система сигналізації [2].

ДБН В.1.1-7-2002 «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва» визначає пріоритетність вимог, спрямованих на забезпечення безпеки людей при пожежі, в порівнянні з іншими протипожежними вимогами. У будинках готельних комплексів повинні бути передбачені конструктивні, об'ємно-планувальні та інженерно-технічні рішення, що забезпечують в разі пожежі можливість евакуації людей назовні на прилеглу до будівель територію для зменшення загрози їх життю і здоров'ю внаслідок впливу небезпечних факторів пожежі. Евакуаційні шляхи в межах приміщень повинні забезпечувати безпечну евакуацію людей через евакуаційні виходи з даного приміщення без урахування застосовуваних у ньому засобів пожежогасіння та протидимного захисту.

Як правило, для підвищення рівня безпеки завжди використовується комплексні заходи та засоби. Для того щоб надати перевагу конкретним засобам та заходам або певному їх комплексу, порівнюють витрати на ці заходи та засоби і рівень зменшення шкоди, який очікується в результаті їх запровадження.

Всі системи, що були розглянуті вище, повинні не тільки забезпечити безпеку гостей, відвідувачів і персоналу готельно-ресторанних комплексів, а й підвищити економічну ефективність їх роботи. А при творчому підході до створення системи безпеки, вона здатна підняти рівень обслуговування відвідувачів на новий якісний щабель.

ЛІТЕРАТУРА

1. Arvidsson, T. Fire safety in restaurants // European guideline. Stockholm. – 2012. – №9, Р. 1-18.
2. Інформаційно-аналітичний центр «Експертиза промислової безпеки» // Інтернет ресурс: <http://www.safeprom.ru>