

2. РОЗРОБЛЕННЯ ЗАХОДІВ З ЕВАКУАЦІЇ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ВИНИКНЕННІ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ

В.А.Заєць, О.П.Слободян, Л.П.Нещадим

Національний університет харчових технологій

Для безпечної діяльності і організації належних умов функціонування закладу ресторанного господарства важливим є створення системи цивільного захисту, метою якої є гарантування безпеки та захисту працівників та відвідувачів закладу харчування, території та довкілля від наслідків можливих надзвичайних ситуацій (НС).

Евакуація, як один із методів захисту людей від небезпеки, шляхом їх вивезення на безпечні території, є дуже складним процесом, який вимагає підготовки та організованості працівників ресторанного закладу.

Евакуація (лат. evacuatio, від evacuare — спорожняти) — процес виведення населення і життєважливих ресурсів першої необхідності з території можливої загрози від катастрофи чи воєнного конфлікту.

Евакуація населення – це комплекс заходів щодо організованого вивезення (виведення) населення із зон надзвичайних ситуацій техногенного або природного характеру, а також у разі застосування противником зброї масового ураження, і розміщення його в задалегідь підготовлених за умовами першочергового життєзабезпечення безпечних районах (поза зонами дії вражаючих факторів джерел НС).

Масштаби евакуації залежать від величини поширення ураження чи загрози надзвичайної ситуації. Успішність проведення евакуації залежить від підготовленості керівництва закладу.

В закладі ресторанного господарства можуть проводитися такі види евакуації:

- а) загальна евакуація — заклад звільняється повністю;
- б) часткова евакуація — звільняється частина приміщення;
- в) негайна евакуація є терміновим заходом, якщо надзвичайна подія (пожежа, вибух, аварія та ін.) уже виникла або може виникнути в обмежений відрізок часу. Кожний з названих видів евакуації під впливом обстановки, що змінюється, може перерости в негайну евакуацію;
- г) тимчасова евакуація — проводиться при порівняно невеликій, тимчасовій загрозі.

Евакуація проводиться у найкоротші строки після її оголошення.

При аварії в закладі ресторанного господарства силами керівників закладу здійснюється евакуація робітників і відвідувачів, а у необхідних випадках і місцевого населення, що проживає поблизу аварії або катастрофи, що сталася, а також потерпілих.

Основними вихідними даними для планування евакозаходів є:

- характеристика закладу ресторанного господарства;
- характеристика можливих надзвичайних ситуацій та їх наслідків;
- дорожня мережа, її стан і пропускні можливості за еваконапрямами;
- можливості інженерного та технічного забезпечення виконання евакозаходів;
- можливості системи охорони громадського порядку під час проведення евакозаходів;
- засоби зв'язку та системи управління і оповіщення персоналу та відвідувачів про початок проведення евакозаходів;

Безпосередньо проведенням евакуаційних заходів займаються начальники ЦЗ (керівник закладу) під керівництвом районної (міської) евакуаційної комісії.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кодекс Цивільного захисту України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2013, № 34-35, ст.458)