

## ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цап В.Н.

Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Беларусь

В последние годы возросло количество пожаров в предприятиях общественного питания и торговли. Например, пожар в кафе «Новый век» на третьем этаже железнодорожного вокзала станции «Минск – Пассажирский». В результате попадания масла на раскаленную часть фритюрницы произошло возгорание. Seriously пострадало само помещение, стены и потолок оказались закопченными по всему периметру, не удалось спасти кухонную технику. Подобные происшествия в 2016 году случились в столичном кафе «Закон бутерброда», «Театро», «Хуторок» и «Зелёное яблоко», горела фритюрница и в помещении для приготовления пищи пивного ресторана «ВЕЕРжа» и др.

Статистика показывает, что основными причинами пожаров в предприятиях общественного питания являются: неисправность и нарушение правил эксплуатации электрооборудования; нарушение правил эксплуатации кухонного оборудования; использование открытого огня вблизи с легковоспламеняющимися веществами и материалами; неосторожное обращение работников и посетителей с огнем, курение; использование фейерверков, бенгальских огней, пиротехнических свечей; применение открытых светильников в складских помещениях и др.

Особенно стоит обратить внимание на горячие цехи, вентиляционные зоны и воздуховоды, т.к. в период готовки пищи в воздуховодах и вентиляционных зонах накапливается жир, масло, горючая пыль, сажа, способные к горению. А учитывая то, что многие кафе, столовые и рестораны находятся на первых этажах жилых домов, и, соответственно, воздуховоды располагаются по фасаду жилых домов. В случае пожара огонь мгновенно распространяется по всей протяженности воздуховода. Учитывая выше перечисленное, а также Постановления Министерства торговли Республики Беларусь от 9 декабря 2003 года «Об утверждении Правил охраны труда в организациях общественного питания» необходимо обратить особое внимание на то, что электроустановки должны находиться в технически исправном состоянии, обеспечивающем безопасные условия труда; недопустимо эксплуатировать электрооборудование, имеющие неисправности; оставлять без присмотра включенные в электросеть приборы и оборудование. Кроме того, необходимо исключить загромождение проходов, выходов, запрещено в предприятиях общественного питания, устанавливать глухие решетки на окнах, заделывать оконные проемы. На видном месте должны располагаться план эвакуации людей при возникновении пожара. Предприятия общественного питания должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения (углекислотными огнетушителями, противопожарными полотнищами ПП-600), иметь автоматическую пожарную сигнализацию.

Таким образом, для обеспечения пожарной безопасности предприятий общественного питания необходим строгий контроль электрооборудования горячих цехов, наличие современных средств пожаротушения и запрещения использования фейерверков, пиротехнических средств и курения.