



Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі [Текст] : монографія / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. - Одеса : Освіта України, 2017. - 168 с. : табл., рис. - ОНАХТ. - Бібліогр.: с. 125-128. - ISBN 978-6177366-30-9.

Монографія присвячена питанням пожежної безпеки на підприємствах харчової промисловості, а саме: пожежа, її основні причини та наслідки; класи пожеж і категорії виробництв та приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою; особливості пожеж в харчовій галузі агропромислового комплексу; вимоги пожежної безпеки до територій, будинків, приміщень, споруд, евакуаційних шляхів і виходів підприємств; вимоги

пожежної безпеки до виробничого обладнання; пожежна техніка і засоби зв'язку; протипожежне водопостачання; евакуація людей із приміщень і будівель; блискавка захист; засоби пожежного гасіння (оснащення об'єктів первинними засобами пожежогасіння); документація з пожежної безпеки; порядок дій у разі пожежі.

Матеріал висвітлюється відповідно до чинних законодавчих та нормативних актів і є актуальним для всіх харчових підприємств.

Може бути використаний як посібник у вищих навчальних закладах, курсах підвищення кваліфікації фахівців, працівників зернопереробної галузі, а також для самоосвіти.

ВСТУП

Для України харчова промисловість є пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, здатною забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й зайняти вагоме місце серед світових держав-лідерів із виробництва продуктів харчування. Інтеграція України до світового господарства потребує від нашої країни досягнення відповідного рівня конкурентоспроможності. Це стосується й харчової промисловості. Актуальним є питання підвищення ефективності функціонування вітчизняних харчових підприємств, виявлення загроз і потенційних можливостей зростання галузі, а також покращення рівня якості та конкурентоспроможності вітчизняних продуктів харчування. У цьому процесі попередження та усунення негативних факторів, які заважають та істотно гальмують розвиток галузі, є вкрай важливим. Одним із таких небезпечних факторів виступають пожежі.

Пожежі наносять харчовій галузі велику матеріальну шкоду й приводять до загибелі та травмування людей, тому що супроводжуються виникненням таких небезпечних факторів, як відкрите полум'я, підвищена температура, токсичні продукти горіння, дим, знижена концентрація кисню в повітрі, пошкодження та

руйнацію будівель та споруд, вибухи технічного обладнання тощо. Виходячи з цього, попередження виникнення пожеж і зменшення шкоди від них є важливою й, одночасно, складною задачею. Вирішити її можна створивши системи пожежної безпеки кожного об'єкта галузі, основною задачею якої є усунення умов виникнення пожеж та мінімізація наслідків.

Пожежна безпека об'єкта — стан об'єкта, за якого з регламентованою імовірністю виключається можливість виникнення і розвитку пожежі та впливу на людей її небезпечних факторів, а також забезпечується захист матеріальних цінностей. До основних законодавчих документів які регламентують діяльність об'єктів щодо гарантування пожежної безпеки, відносяться: Конституція України, «Кодекс цивільного захисту» (2012 р.), «Правила пожежної безпеки» (2014 р.), «Правила пожежної безпеки в агропромисловому комплексі України» (2006 р.) та інші документи, що містяться в Державному реєстрі нормативно-правових актів з питань пожежної безпеки [2, 28,29,33]. Заходи пожежної безпеки на об'єктах (підприємствах) за призначенням поділяються на чотири групи:

1. Заходи, які забезпечують пожежну безпеку технологічного процесу і обладнання, зберігання сировини і готової продукції.

2. Будівельно-технічні заходи, направлені на виключення причин виникнення пожеж та на створення стійкості конструкцій і будівель; на запобігання можливості поширення пожежі й вибуху.

3. Організаційні заходи, які забезпечують організацію пожежної охорони, навчання працюючих методам по запобіганню пожеж і по застосуванню первинних засобів гасіння пожеж.

4. Засоби по ефективному вибору засобів гасіння пожеж, обладнання пожежного водопостачання, пожежної сигналізації, створення запасу засобів гасіння.

Діяльність із забезпечення пожежної безпеки є складовою виробничої та іншої діяльності посадових осіб і працівників підприємств та об'єктів.

Взагалі, відповідно до ГОСТ 12.1.004-91 пожежна безпека об'єкта харчової галузі повинна забезпечуватися системою запобігання пожежі, системою протипожежного захисту і системою організаційно-технічних заходів [3].

Система пожежної безпеки — це комплекс організаційних та технічних засобів, спрямованих на запобігання пожежі та збитків від неї.

Система запобігання пожежам на об'єктах харчової галузі зводиться до:

- попередження утворення горючого середовища;
- попередження виникнення у горючому середовищі або внесення в це середовище джерела запалювання.

Заходи і засоби попередження утворення горючого середовища в кожному конкретному випадку визначаються:

- реальними умовами технологічного процесу;
- вибухопожежонебезпечними властивостями речовин і матеріалів, що використовуються в технологічному процесі.

Найбільш перспективним напрямком в цьому слід вважати попередження утворення або внесення у горюче середовище джерел запалювання. Особлива увага до виконання та експлуатації електрообладнання для пожежонебезпечних зон, що регламентуються НПАОП 40.1-1.32-01 [35].

Окрім того, будинки, приміщення та споруди повинні обладнуватися системами протипожежного захисту відповідно до ДБН В.2.5-56:2014 [118].

Для своєчасного повідомлення, інформування про пожежі повинні застосовуватись сучасні системи пожежної сигналізації.

Система організаційно-технічних заходів, а саме: організація нагляду та контролю за дотриманням законодавства і норм з пожежної безпеки, координація пожежно-профілактичної роботи й навчання працюючих тощо, безпосередньо сприяє ефективності виконання функцій систем попередження пожежі і протипожежного захисту.

При існуючому різноманітті технологічних процесів особливості пожежної безпеки харчових виробництв враховані у нормативно-правових документах — правилах пожежної безпеки для відповідних галузей харчової промисловості.

В даній монографії розглянуто загальні сучасні напрямки створення системи пожежної безпеки об'єктів(підприємств) харчової галузі у відповідності до діючого в Україні законодавства з пожежної безпеки.

Монографія буде корисною для студентів, науковців та інженерно-технічних фахівців харчової промисловості.

ЗМІСТ

Передмова	4
1. Пожежа, основні причини та наслідки.....	9
2. Класи пожеж. Категорії виробництв та приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою	15
3. Особливості пожеж в харчовій галузі агропромислового комплексу	21
4. Вимоги пожежної безпеки до територій, будинків, приміщень, споруд, евакуаційних шляхів і виходів підприємств харчової галузі.....	23
4.1. Вимоги пожежної безпеки до територій підприємств	28
4.2. Вимоги пожежної безпеки до виробничого обладнання	35
4.2.1. Технологічне обладнання	35
4.2.2. Електроустановки	40
4.2.3. Опалення, вентиляція і кондиціонування	47
4.2.4. Системи централізованого водовідведення (каналізація)	53
4.2.5. Газове обладнання	54
4.3. Пожежна техніка і засоби зв'язку	55
4.4. Протипожежне водопостачання	74
4.5. Евакуація людей із приміщень і будівель	83
4.6. Блискавкозахист	99
5. Засоби пожежогасіння (оснащення об'єктів первинними засобами пожежогасіння)	108
6. Документація з пожежної безпеки	114
7. Порядок дій у разі пожежі	121
Література	125
Додатки.....	129