



სტანდარტიზაცია კომერციული სამზარეულოს უსაფრთხოებაში

ანსულის(ANSUL)სახელობის სამზარეულოს სისტემის ევროპაში და აფრიკაში გაყიდვებასთან დაკავშირებით პირველ რიგში პასუხისმგებელი კრის ფრიდეაუსი(Chris Prideaux)და პროექტიანი სისტემების ევროპაში, შუა აზიაში და აზიაში პასუხისმგებელი პირი, ჯან ვალდოვი(Jan Waldow)

ხანძარი, განსაკუთრებით სამზარეულოში და სასტუმროებში მოთავსებული კომერციული სამზარეულოებისთვის წარმოადგენს სერიოზულ რისკს. გარდა, ამისა იმისათვის, რომ ხანძრები უქმნიან პერსონალის ჯამრთელობაზე და უსაფრთხოებაზე შესაძლო რისკს, შესაძლებელია სერიოზული ზეგავლენა მოახდინონ საწარმოებზე. მაგალითად, კარგად ცნობილია, რომ იმ საწარმოების 80% ნაწილი იხურება იხე, რომ ხელმეორედ აღარ იხსნება ან 18 თვეში კოტრდებიან , რომლებზეც ხანძარმა მოახდინო სერიოზული ზეგავლენა. აღნიშნულიდან გამომდინარე, იმ დადასტურებულ ზომების მიღება და მათი გამოყენება, რომლებიც როგორც, პერსონალს, ასევე შენობას უსაფრთხოებას უზრუნველყოფენ და ამავე დროს სავაჭრო მოქმედებებზე მინიმალურ ზეგავლენას ახდენენ და წარმოადგენენ მთლიანის დამხმარე ნაწილს.

კომერციულ სამზარეულოს სივრცეების დაცვისთვის, დაწესებული სტანდარტები, დიდი ხანია აქტიურია და ამასთან, უმეტეს შემთხვევაში იძლევა ურთიერთგამომრიცხავ შედეგებს. ამ ბოლო დროს, ჰარმონიული საფრთხის დაკომპლექტება, რენტაბელურობის გაზომვა და მოვლა-მიწოდების დებულებების გაერთიანებით, სექტორის/ ინდუსტრიის უმრავლესობაზე, დებულებებზე შეთავსების სამუშაოებზე ხელის შეწყობის მიზნით, გაცემულია ახალი სტანდარტი EN 16282-7,რომელიც ევროკავშირის სტანდარტია.

EN 16282, იმისათვის, რომ დაპროექტების ანგარიშგებებს, ფილტრაციის მასალებს და ჰაერ შესასვლელს და მსგავსი სივრცეების შემცველ თავისებურ ტექნიკურ დებულებებს შეიცავს, ხანძრის შეჩერების სისტემის დაპროექტებისთვის ძალიან მნიშვნელოვანია. აღნიშნული ახალი დებულებები ცვლიან სექტორის / ინდუსტრიის სახეს, რომლებიც ახალისებენ მდგრადი ხანძრის შეჩერების სისტემების გამოყენებას, რომლებიც რენტაბელურობის ცდები და ზომები ჩატარებულია და დამოუკიდებელ დაწესებულებების მიერ, სერტიფიცირებულია.

მთელი სტანდარტები, თანაბრად შედგენილი არ არის.

ახალი EN 16282-7 სტანდარტი, 2018 წლის იანვარში მთლიანად, ძალაში შევა და ევროკავშირის უმეტეს რეგიონებში ხანგრძლივ ზეგავლენას მოახდენს. მიუხედავად იმისა, რომ კანონიერად არ არის სავალდებულო, სტანდარტი EN 16282-7,კომერციულ სამზარეულოს დასაცავად, შეადგენს უნიკალურ ნორმას აწესებს. გერმანიის DIN 18869-6-ს მსგავსი სტანდარტების მაგივრად გამოიყენება. ამჟამინდელი გამოყენება, სხვა და სხვა ქვეყნებში ერთმანეთისგან განსხვავდება. კომერციული სამზარეულოს მფლობელები და ექსპლუატატორები სინამდვილეში მაღალი ხარჯების გამო, დაცვის შესახებ ზომებს დებულობენ მხოლოდ გარკვეულ პროდუქტებისთვის დებულობენ, როგორცაა ცხიმოვანი და ღრმა ტოსტერები და დანარჩენს ყურადღებას არ აქცევენ.

ახალი სტანდარტის მეშვიდე სათავე როგორც რესტორნებს, ასევე კომერციულ სამზარეულოების დიზაინერებს ექსპლუატატორებს და ...



მეორეს მხრივ, განახლებული დებულებები, განსხვავდებიან ადრინდელ მოდელებთან, იმის გამო, რომ ყველა საშიში სამზარეულოს ხელსაწყოები მათ შორის, შესაწავი ჭურჭელი, ქვანახშირის ბარბეკიუ და ღია დახლი ყველა მიეკუთვნებიან შესაძლო მაღალი ხანძრის რისკის მქონე ერთეულების დაჯგუფებას. სხვა და სხვა ხელსაწყოებით, რენტაბელურობის ცდების და გაზომვის მრჩეველი ერთადერთი სტანდარტი არის EN 16282-7. მხოლოდ ამით არ კმაყოფილდება და ეს ახალი სტანდარტი, ჩასატარებელი ტესტირების და გაზომვის შემცველობის შესახებ, მოითხოვს დაზვერვას და ამით, იგი უზრუნველყოფს იმ ხელსაწყოების სწრაფად და იოლად განსაზღვრისთვის, რომლებზეც ჯერ ტესტირება არ არის ჩატარებული. ეს მოწესრიგება, უმეტესად თოსტერი და განიავეების მოწყობილობაზე ყურადღება გამახვილებულ ყველა ადრინდელ ტესტირების პროტოკოლებისგან განსხვავდება. ეს კრიტიკული თემა იმიტომ, რომ ყველა კომერციული სამზარეულოს ხელსაწყოები არ გამოიყენება თანაბარ მნიშვნელობით და აქედან გამომდინარე, ერთმანეთისგან განსხვავდებიან ხანძრის რისკებით. სამზარეულოში უსაფრთხოდ მუშაობის გარანტირების მიზნით, დებულებები ამასთან ერთად ურჩევენ ტესტირების და გაზომვის, დამოუკიდებელ მხრის მიერ, ჩატარებას.

ზეგავლენა

კომერციულ სამზარეულოში ხანძრის შესაბამის რისკებთან დაკავშირებით, ცნობიერების დონე დიდად განსხვავდება ევროპის ქვეყნებს შორის და კვების სერვისის სექტორის/ინდუსტრიის უმეტეს ნაწილში. ამის მაგივრად იმისათვის, რომ ახალი სტანდარტის ცოდნის ნაკლებობის აღმოფხვრის მიზნით, მიზნად ისახავს აღნიშნულ ცნობიერების ამაღლებას. მიუხედავად იმისა, რომ ცნობილია პროდუქტების ფართო არჩევანიდან გამომდინარე საფრთხე, რომელიც შედეგადად სხვა და სხვა მოწყობილობით და ხელსაწყოებით, სამზარეულოში ახდენენ პროექტირებას ხანძრისგან განსაზღვრულ დაცვის ცოდნით. თუ, გავითვალისწინებთ იმას, რომ უმეტეს სამზარეულოს დამპროექტებელი, ხანძრისგან დაცვისთვის არ არიან გამოცდილები, მაშინ უფრო გასაგებია იქნება თუ, რატომ ეს თემა გეგმიურ სამუშაოებზე მუდმივად არ იხსენებენ. ამასთან, მეწარმეები და სამსახურის მფლობელები სამზარეულოს ნივთებისთვის განკუთვნილ ბიუჯეტის უმეტეს გამოჰყოფენ უპირველეს, ყოვლისა დამატებითი ან უფრო მაღალი რენტაბელურობის მქონე ხელსაწყოების დადგმას, ვიდრე ხანძრის გაჩერების სისტემისა.

მიუხედავად იმისა, რომ ახალი სტანდარტების გამოყენება უფრო მაღალ დასაწყის ხარჯებს მოითხოვს, აღნიშნულ სისტემაზე შეთავსებული სისტემის არ გამოყენება, საწარმოებისთვის შეიძლება, გაცილებით უარესი შედეგები გამოიწვიოს. ახალი ტექნოლოგიის ხელმძღვანელობის ჩარჩო, კომერციული სამზარეულოებისთვის, სადაზღვეო სექტორის მიერ, თამასუქის განმარტების დროს, გაითვალისწინება. თითოეულ ხელსაწყოს და საწარმოების რესურსების და თანმიმდევრობის გარანტირებამ შეიძლება, შეცვალოს სექტორის/ ინდუსტრიის მომავალი. მაგალითად, იმ სამსახურში ხანძრის გაჩენა, რომლის ხანძრის გაჩერების სისტემა არ აკმაყოფილებს სტანდარტებს, შეიძლება სადაზღვეო კომპანიებმა არ აუნაზღაურონ მიყენებული ზიანი. სასტუმროებში და რესტორნებში არსებული კომერციულ სამზარეულოებში გაჩენილი ხანძრის გამო, მიყენებული ზიანის ანაზღაურებამ შეიძლება გამოიწვიოს მწვავე შედეგები. დახურული საწარმოს ხარჯები და ფუნქციის შეჩერებამ, შეიძლება საწარმოზე მოახდინოს სერიოზული ზეგავლენა და შეიძლება ამან გამოიწვიოს სადაზღვეო პრემიის გაზრდა.



რისკების შემცირება

ხელსაწყოების შეფასების დროს, ყველაზე მნიშვნელოვანი მათგანი გახლავთ შესაძლო ცხიმით დატვირთული ორთქლი. იმისა გამო, რომ აღნიშნული საკითხი, კომერციულ სამზარეულოების შეფასების დროს, არ შეიტანება ყველაზე საუკეთესო პრაქტიკაში, ძალიან არ არის ცნობილი.

აღნიშნულ ახალი შესრულების შესახებ, დებულების თანახმად, იმ შემთხვევაში, თუ სამზარეულოს გამწოვის ქვეშ გარკვეული ხელსაწყო იცავს, იმავე მოცულობის ყველა ხელსაწყოს, თავისი ტექნიკური თვისებების შესაბამისად დაცვა აუცილებელია. აღნიშნული დებულება, ხანძრის ჩაქრობის სისტემებზე ახდენს მეორე კატეგორიის ზეგავლენას იმისათვის, რომ მთელ ხელსაწყოდან მხოლოდ აღნიშნულ პირობებში ლეგალურად ითვლებიან, რომლებსთვისაც ჩატარებულია რენტაბელურობის ტესტირება.

ახალი პრაქტიკების შესახებ დებულება, როგორც ჩანს, ბაზარზე მნიშვნელოვანი ზეგავლენას მოახდენს იმიტომ, რომ იმ წარსული რიგის და განლაგებაზე ხაზს უსვამენ, რომლებიც მესამე პირის ცდები არის ჩატარებული. ხანძრისგან დაცვის სისტემები, გაყვანილობის ფირმებს და მწარმოებლებს, წახალისებენ, კონტროლის ბოლო თარიღის და შესრულებული ცდების და გასინჯვების ფარგლების შესახებ, დეტალების შემცველი სერტიფიცირებისთვის საჭირო ყველა მონაცემების გასაცემად. გარდა, ამისა იმ ტექნიკოსების, რომლებსაც მხოლოდ ქარხანაში / საწარმოში ტრენინგები ჩაუტარდათ და მიეცათ სერტიფიკატი, სისტემაზე მონტაჟის და მოვლის სამუშაოების განხორციელების უფლება ექნებათ. ეს შესრულება, უზრუნველყოფს ხანძრის ჩაქრობის ხელსაწყოების და მათი განლაგების, სისტემატურად და მთლიანად, მეწარმეების შესახებ, დებულებების შესაბამისად კონტროლს, გაწმენდას და მოვლას. იმისათვის, რომ აღნიშნული ინფორმაციის ადვილად მოპოვების მიზნით, ხსენებული ადგილის ყოველთვის უსაფრთხოების დამტკიცებისთვის, სამზარეულოში აღრიცხვა ძალიან საჭიროა.

რესტორნების, მიზანშეწონილად დაცვის სისტემები

არსებობს ხანძრების ისეთი ჩაქრობის სისტემები, რომლებიც კომერციული სამზარეულოებისთვის გამოიყენება, არამარტო ახალ დებულებებს არ აკმაყოფილებს არამედ, არსებობს ისეთი ხანძრების ჩაქრობის სისტემები, რომლებიც აუმჯობესებენ სექტორის / სამეწარმეო სტანდარტებს. ანსულ R-102 და პირენას(ANSUL R-102 და PIRANHA)სისტემები, აკმაყოფილებენ, კომერციულ სამზარეულოს მფლობელების და მეწარმეების მოთხოვნილებებს. მის თვისებებში არსებობს გარკვეული მექანიკური სისტემა და ხანძრის დროს, არ მოითხოვს არავითარ დამატებით ენერჯიას. გარდა, ამისა იმისათვის, რომ ორივე პროდუქტი არის წინასწარ დაპროექტებული სისტემა, სხვა და სხვა საფრთხის და ხელსაწყოების სახეობასთან შეთავსების მიზნით, დიზაინზე პრივატიზაციას. მაგალითად, მილსადენების მაქსიმალური და მინიმალური სიგრძე, გამოიყენება ისე, რომ სხვა და სხვა სახის პირებთან ერთად სამზარეულოს მრავალი დიზაინს მოერგოს. ყველაზე მნიშვნელოვანი არის ანსულ (ANSUL)-ის ხანძარ ჩასაქრობი სისტემები, არ გამოიწვევს სამზარეულოს დიზაინის და ესთეტიკურ დისკომფორტს ამით იგი გარანტირებას უზრუნველყოფს მომუშავე სამზარეულის მინიმალურ პერსონალურ და კლიენტის დისკომფორტს.



გარდა, ამისა ანსულ (ANSUL)-ის ხანძარ ჩასაქრობი სისტემები, სერტიფიცირებულია, რომელიც UL ტესტირების სტანდარტის 300-ზე შეთავსებადია. აღნიშნული სტანდარტი არის ერთადერთი სტანდარტი, რომელიც მრავალი ხელსაწყოს უმრავლესობისთვის რენტაბელურობის გაზომვას და გასინჯვას მოითხოვს. ამასთან, სისტემები ისინჯებიან უფრო დიდი დროით და უფრო ხანგრძლივი წვის ვადები და უფრო მაღალი ტემპერატურის მქონე პირობებში.

ხანძრის ჩაქრობის სისტემებით მოგვარებასთან დაკავშირებით, დამატებით გარანტიის მომთხოვნი სამზარეულოს მფლობელებისთვის და მეწარმეებისთვის,, რომელსაც ისინი მათ ადგილზე დაამონტაჟებენ, ახალი სტანდარტის სისტემით ინდივიდუალურად კონტაქტში მყოფი ყოველი ტექნიკოსების, სისტემის მეწარმეს მიერ, სრულყოფილად ტრენინგების ჩატარებით სერტიფიცირება რეკომენდირებულია. აქედან გამომდინარე, სისტემის დიზაინი, განთავსება და დამატებით ანსულ (ANSUL)-ის მცოდნე გაყვანილობის და მოვლის მომსახურების პარტნიორის ქსელი, სხვა და სხვა რისკებისთვის დაცვის მიზნით, შეუძლია გაუწიოს დამოუკიდებლად კონსულტაცია და ამაში შედის როგორც, ხელსაწყოები, პროდუქტი და ასევე ნარჩენების გატანის ქსელიც.

მომავალში ხანძრის ჩაქვრის მომსახურება

ახალი EN 16282 სტანდარტის განხორციელება, ხანძრის ჩაქვრის ჭეშმარიტი სისტემის მფლობლის მნიშვნელობას კიდევ ერთხელ გვიჩვენებს. ხსენებული სტანდარტი როგორც, დიზაინირებულია კომერციულ სამზარეულებში უსაფრთხოების უზრუნველყოფის მიზნით და ასევე სამზარეულოს მფლობელების და მეწარმეებისთვის უფრო მეტი სიმშვიდისთვის. ხანძრის ეფექტური ჩაქვრის გამოყენებასთან დაკავშირებით, მიუხედავად იმისა, რომ დასაწყისი ხარჯები მაღალია, ჭეშმარიტი თავიდან ამცილებელი ზომების და პროცესების არ არსებობის გამო, საერთო ხარჯელი, გაცილებით დიდ ხარჯებს მოითხოვს. მაგალითად, გარკვეული ხანძრის ჩასაქრობი სისტემის გამოყენება, უზრუნველყოფს როგორც, რემონტის გამო, საწარმოს დახურვის დროს გამოწვეული ხარჯების და შემოსავლის დანაკარგებს შეამცირებს მინიმუმამდე ასევე, უზრუნველყოფს სადაზღვეო პრემიების და სამუშაოს შეჩერების ხარჯების ეკონომიას.

ხანძრის უსაფრთხოება, დახურულ ადგილზე გამოყენებულ ხელსაწყოებს და საჭმლების დამზადების ტექნიკიდან გამომდინარე მრავალფეროვნებას, თუ გავითვალისწინებთ, იგი აგრძელებს კომერციულ სამზარეულოებში კომპლექსურ თემას. აღნიშნული, ბოლოს და ბოლოს ხანძრის თავიდან აცილების და ამის გახანგრძლივების მიზნით შესრულებული ბრძოლაა. აქედან გამომდინარე, EN 16282-7 სტანდარტის შესაბამისი ხანძრის ჩაქვრის სისტემა გარანტიას იძლევა ხანძრის დროს სამზარეულოს დაცვას.

ხანძრის უსაფრთხოებისთვის განახლებულ წერტილს თუ გავითვალისწინებთ, გაიზრდება კომერციულ სამზარეულოში ხანძრის ჩაქვრის სისტემებზე მოთხოვნილება და აიყვანს შესაბამისი სისტემის და მომსახურების სექტორის/სამეწარმეო უმრავლესობაზე გადამწვევტ წერტილზე. აღნიშნული ვითარება, განსაკუთრებით შესაძლებელია იმიტომ, რომ სამზარეულოს მფლობელებმა იციან სანდო სტრატეგიის არ არსებობის გამო, გამოვლენილი რისკები და გამომწვევი შესაძლო შედეგები. ახალი ტექნოლოგიის დებულებების ეფექტი, სადაზღვეო სექტორის/ სამეწარმეოს, გათვალისწინებულ ფარგლებში სტანდარტზე დაყვანილი სისტემისთვის წახალისებაზე თანხმობის მიცემით შეიძლება, უფრო გაიზარდოს ნაყოფიერება.