



TİCARİ MUTFAK EMNİYETİNDE STANDARTLAŞMA

ANSUL Lokanta Sistemleri Avrupa ve Afrika Satışlar Baş Sorumlusu Chris Prideaux ve Hazır Projeli Sistemler Avrupa, Orta Doğu ve Asya Sorumlusu Jan Waldow.

Yangın, özellikle lokanta ve otel ortamlarında konuşlu ticari mutfaklar için önemli bir risk oluşturmaktadır. Ayrıca, personel sağlık ve güvenliğine olası tehdit teşkil ettiklerinden yangınların işletmeler üzerinde ciddi etkileri olabilmektedir. Örneğin, yangından etkilenen işletmelerin %80'inin bir daha asla açılmamak üzere kapandığı veya 18 ayda battığı geniş ölçekte bildirilmektedir. Bu nedenle gerek personeli, gerekse binayı emniyete alacak, bunu yaparken ticari faaliyetlere asgari müdahalede bulunacak onaylanmış önlemler hayata geçirilmesi çözümler bütünüün tamamlayıcı bir parçasıdır.

Ticari mutfak alanlarını korumaya yönelik standartlar geçmişten beri varlığını sürdürmekle beraber, genellikle çelişkili bilgiler vermektedir. Yakın zamanda, tutarlı tehlike sınıflamaları, randıman ölçümleri ve bakım ikmal yönergelerini bir araya getirerek sektör/endüstri genelinde mevzuat uyumlaştırma çalışmalarına katkıda bulunmak üzere yeni bir AB standardı olan EN 16282-7 çıkarılmıştır.

EN 16281 Bölüm 7, sabit yangın durdurma sistem tasarımı açısından bilhassa hayati öneme sahiptir, zira, tasarım hesapları, filtre maddeleri ve hava girişleri gibi alanları kapsayan özgül teknik yönergeler barındırmaktadır. Randıman test ve ölçümleri yapılmış, bağımsız kurumlarca belgelendirilmiş sabit yangın durdurma sistemlerinin kullanımını özendiren bu yeni yönergeler sektör/endüstrinin çehresini değiştirecektir.

Tüm standartlar eşit oluşturulmamıştır

Yeni EN 16282-7 standardı Ocak 2018 sonunda bütünüyle yürürlüğe girecek ve AB genelinde uzun vadeli etkiler gösterecektir. Yasal bir zorunluluk olmamakla birlikte EN 16282-7 ticari mutfak alanlarının korunmasına yönelik eşi görülmemiş bir ölçün düzenlemektedir. Almanya'daki DIN 18869-6 gibi yerel standartların yerini alacaktır. Halihazırda uygulamalar ülkeler arasında farklılık arz etmekte, görülen tutarsızlıklar tüm tehlikelere karşı eşit derecede koruma sağlanamadığına işaret etmektedir. Ticari mutfak sahip ve işletmecileri, esasen maliyet sebebiyle, koruma tedbirlerini sadece yağlı derin kızartıcı gibi belli ürünler için almakta, diğer cihazları göz ardı edebilmektedir.

Yeni standardın yedinci bölümü hem lokantaları, hem de ticari mutfak tasarımcı, işletmeci ve sahiplerini ilgilendiren boyutta sabit yangın durdurma sistemleri kullanımını etkileyecektir. Ticari mutfaklar dahilindeki havalandırma tertibatlarını da ele alan standart, ilgili alanların güvenli kabul edilebilir şartlara kavuşmasını ayrıca temin edecektir.

Öte yandan, güncellenen yönergeler önceki modellerden farklıdır zira, tüm tehlikeli mutfak aletleri fritöz, kömürlü ızgara ve açık tezgah ayırımı yapmaksızın olası yangın riski yüksek birimler tasnifinde değerlendirilmektedir. Çeşitli cihazlar üzerinden randıman test ve ölçümleri öneren tek ve yegane standart EN 16282-7'dir. Yalnız bununla kalmayıp bu yeni standart yapılacak test ve ölçümlerin kapsamına ilişkin bir keşif yapılmasını isteyecek, bu sayede henüz test edilmemiş cihazların çabucak ve kolayca belirlenmesine yardımcı olacaktır. Bu düzenleme, umumiyetle kızartıcı ve havalandırma tesisatlarına odaklı tüm



geçmiş test protokollerinden farklıdır. Bu kritik bir konudur zira tüm ticari mutfak aşçılık donanımları aynı şekilde iş görmez ve dolayısıyla da arz ettikleri yangın riskleri farklıdır. Yönergeler ayrıca güvenli bir çalışma mutfağını garantilemek adına test ve ölçümlerin bağımsız üçüncü bir tarafa yaptırılmasını salık vermektedir.

Bir etki yaratmak

Ticari mutfaklarla ilgili yangın risklerine ilişkin farkındalık düzeyi AB ülkeleri arasında ve yiyecek servis sektörü/endüstrisi genelinde büyük farklılıklar göstermektedir. Buna karşın, yeni standart mevcut bilgi açığını köprülemek üzere bu farkındalığı arttırmayı hedeflemektedir. Farklı cihaz ve düzenlerin oluşturduğu geniş ürün gamının arz ettiği tehdit bilinmesine rağmen, mutfaklar kararlı bir yangından korunma anlayışıyla projelendirilmemektedir. Çoğu mutfak planlayıcısının yangından korunma alanında ihtisas sahibi olmadığı düşünüldüğünde, belki bu konunun neden planlama çalışmalarında daima gündeme gelmediği de anlaşılabilir. Buna ek olarak, işletmeciler ve mekan sahipleri mutfak alet edevatına ayrılan bütçelerin büyük bir bölümünü öncelikle bir yangın durdurma sistemi kurulmasından ziyade, ek ya da daha üstün randımanlı cihaz alımlarına tahsis etmeye tarihsel olarak meyillidir.

Her ne kadar yeni standardın uygulanması daha yüksek başlangıç maliyetleri yükleyebilecek olsa da, ona uyumlu bir sistemi hayata geçirmemenin sonuçları işletmeler açısından çok daha ağır olabilir. Yeni teknik yönlendirme çerçevesi sigorta sektörü tarafından ticari mutfaklara ilişkin poliçe tanımları yapılırken dikkate alınacak görünmektedir. Belirli teçhizat ve işletme varlıkları ile işletme sürekliliğini teminat altına almanın yolu, sektör/endüstrinin geleceğini değiştirebilir. Örneğin, yangın durdurma sistemi standarda uygun olmayan bir mekanın yanması durumunda sigorta şirketleri zararı karşılamayabilir. Otel ve lokantaların ticari mutfaklarında çıkan yangınların yol açtığı mali zararın karşılanmaması ağır sonuçlar doğurabilir. Kapalı kalma maliyetleri ve faaliyette kesinti işletmenin karlılığını ciddi biçimde etkileyebilir ve muhtemelen sigorta prim tutarlarını arttırabilir.

Risklerin azaltılması

Cihaz değerlendirmelerinde dikkate alınması gereken kilit unsurlardan biri olası yağ yüklü buhar tehlikesidir. Bu konu ticari mutfak risk değerlendirmelerinde en iyi uygulamaya dahil edilmediğinden, pek az bilinmektedir. Bu nedenle, bir risk değerlendirmesi yapılırken mutfak işletmecisinin tüm cihazları eşit değerlendirmeye tabi tutması, bilhassa cihazların çoğunluğu farklı tip ısı kaynakları kullanılıyorsa, hayati önem taşır. Mangal ızgarası gibi aletler doğal yakıt kullanabilmekte, ısı kaynağını kesme sistemler açısından imkansız olmaktadır. Buna ek olarak, yeni uygulama yönetmeliği uyarınca, mutfak davlumbazı altındaki bir alet korunuyorsa, aynı hacimdeki tüm cihazların kendilerine has teknik özelliklere uygun olarak korunması şarttır. Bu hüküm yangın söndürme sistemleri üzerinde ikinci dereceden bir etkiye sahiptir, zira, tüm teçhizat içerisinde yalnızca randıman testlerinden geçmiş olanlar bu şartlarda meşru kabul edilmektedir.

Yeni uygulama yönetmeliği piyasada önemli bir etki yaratacak gibi görünmektedir, zira hükümleri üçüncü şahıs testlerinden geçmiş düzen ve tertiplerin önemine ilave vurgu yapmaktadır. Yangından korunma sistemleri tesisat şirketleri ve imalatçıları en son teftiş tarihi ve yapılan test ve muayenelerin kapsamına ilişkin teferruatları içeren belgelendirmeye mahsus tüm gerekli bilgileri vermeye özendirilecektir. Ayrıca, yalnız fabrika/imalathane eğitilmiş ve belgeli teknikerlerin sistem üzerinde montaj ve bakım faaliyetleri icra yeteneği olacaktır. Bu uygulama yangın söndürme tertibat ve düzenlerinin düzenli aralıklarda ve



tamamen imalatçı yönergeleri doğrultusunda düzgünce teftiş edilmesine, temizlik ve bakım görmesine vesile olacaktır. Mutfakta tutulacak bir kayıt defteri vasıtasıyla bu bilgilere ulaşım, mekanın her dem emniyetli olduğunu ispatlamak açısından da elzem olacaktır.

Doğru lokanta koruma sistemleri

Ticari mutfaklar dahilinde uygulanabilecek, yalnızca yeni yönergeleri karşılamakla kalmayıp aynı zamanda sektör/endüstrideki standartları yükselten yangın söndürme çözümleri mevcuttur. ANSUL R-102 ve PIRANHA sistemleri ticari mutfak sahipleri ve işletmecilerinin gereksinimlerini karşılamaktadır. Özellikleri arasında mekanik bir sistem yer almakta, yani bir yangın durumunda ayrıca hiçbir yedek enerjiye ihtiyaç duyulmamaktadır. Artı, her iki ürün de ön projeli sistemler olduklarından, farklı tehdit ve teçhizat türlerine uyum sağlamak için tasarımda özelleştirme yapılmasına gerek yoktur. Örnek vermek gerekirse, azami ve asgari boru uzunlukları, çeşitli tiplerde ağızlıkların yanı sıra çok sayıda mutfak tasarımına uyacak şekilde kullanılabilir. En mühimi, ANSUL yangın söndürme sistemleri mutfağın tasarım konforu ve estetik görünümünü bozmadığı, böylece işleyen lokantalarda en düşük personel ve müşteri rahatsızlığını garantiler.

ANSUL yangın söndürme sistemleri ayrıca UL Test Standardı 300 uyumluluk belgelidir; bu standart çok sayıda teçhizat genelinde randıman ölçüm ve muayenesi talep eden tek normdur. Artı, sistemler daha uzun bir süreyle daha uzun yanma süreleri ve daha yüksek sıcaklıklara sahip çetin koşullar altında muayene edile gelmektedir.

Mekanlarına kuracakları yangın söndürme çözümleriyle ilgili katma güvence arayan mutfak sahipleri ve işletmecileri için yeni standartta sistemle birebir temas edecek tüm teknikerlerin sistemin asıl imalatçısı tarafından tam anlamda eğitilerek belgelendirilmesi önerilmektedir. Dolayısıyla sistem tasarımı, kurulumu ve bakım ikmal çalışmalarından sorumlu yangın söndürme teknikerlerinin bilgi ve ehliyetlerini güncel belgelerle gösterebilmeleri fevkalade önem arz etmektedir.

ANSUL eğittiği ve belge verdiği her tekniker için bir kimlik kartı oluşturarak, en zorlu ve katı eğitim ve standartlara uyumu kolaylaştırmaktadır. İlaveten, ANSUL'un eğitimli tesisat ve bakım hizmet ortakları şebekesi çeşitli risklere karşı korunma konusunda tarafsız rehberlik verebilir ki, buna hem teçhizatlar hem de ürün ve atık çıkış hatları dahildir.

Gelecekte yangın söndürme

Yeni EN 16282 standardının hayata geçirilmesi, doğru yangın söndürme sistemine sahip olmanın önemini bir kez daha ikrar etmiştir. Anılan standart, ticari mutfaklarda emniyetin sağlanmasının yanı sıra, mutfak sahiplerine ve işletmecilerine daha fazla huzur vermek için tasarlanmıştır. Yeni yönergelerin tamamını karşılayan etkin bir yangın söndürme sisteminin hayata geçirilmesiyle ilgili başlangıç maliyetleri yüksek olabilmekle beraber, doğru tedbir ve süreçlere sahip olmamanın arz ettiği toplu maliyet, çok daha külfetli olur. Örneğin, bir yangın söndürme sistemi hayata geçirmek tadilat dolayısıyla tesis kapanışlarının arz ettiği maliyet ve gelir kayıplarını en aza indirdiği gibi, sigorta primlerinde ve iş kesinti maliyetlerinde tasarrufun önünü açar.

Yangın emniyeti, kapalı bir mekan dahilinde kullanılan teçhizat ve yemek hazırlama tekniklerinin arz ettiği çeşitlilik düşünüldüğünde, ticari mutfaklarda karmaşık bir konu olmayı sürdürmektedir. Bu durum en nihayetinde yangınları uzak tutma ve devamlı sürdürme



maksatlı bir mücadeledir. Hal böyle olunca, EN 16282-7 standardına uygun bir yangın söndürme sistemi kullanımı mutfakların bir yangın esnasında korunacağını garantiler.

Yangın emniyetine yönelen yenilenmiş odak göz önünde bulundurulduğunda, ticari mutfaklarda yangın söndürme sistemlerine olan talebin artmayı sürdüreceği, ilgili sistem ve hizmetleri sektör/endüstri genelinde garantili kilit bir konuma oturtacağı öngörülmektedir. Bu durum özellikle muhtemel görünmektedir, zira mutfak sahipleri güvenilir bir stratejiye sahip olmamanın risklerinin ve doğabilecek olası sonuçların giderek daha çok farkına varmaktadır. Yeni teknik yönergenin etkileri, sigorta sektör/endüstrisinin öngörülen çerçeveyi standarda oturtulmuş bir sistemi teşvik etmenin yolu kabul etmesi ile, geniş erimli olabilir.