

ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Султангалеева Ляйсан Ильдусовна

студент, Уфимский государственный авиационный технический университет, РФ, г. Уфа

Аксенов Сергей Геннадьевич

д-р экон. наук, профессор, Уфимский государственный авиационный технический университет, РФ, г.Уфа

Аннотация. В статье представлена роль экономики в пищевой отрасли, описаны причины пожаров в пищевой промышленности и способы повышения безопасности.

Ключевые слова: пищевая промышленность, экономика, пожарная безопасность, пожары.

Одной из важнейших и основных отраслей в России является пищевая промышленность. В любой точке мира присутствует какая-либо отрасль пищевой промышленности, так как жизнь без пищи невозможна.

Пищевая отрасль с каждым годом набирает обороты, все население имеет потребность в продуктах питания, практически на каждом шагу имеется кафе, пекарня или продуктовый магазин.

Пищевая промышленность насчитывает около 30 отраслей и более 60 видов производства. Основными отраслями являются: молочная, рыбная, сахарная, мукомольная и др.

Развивается и методы производства продукции, но при этом невозможно достичь в полной мере пожарной безопасности и полностью избежать аварийные ситуации. Даже при хорошем протекании процесса возможно выделение опасных веществ, также может быть самовозгорание в маслодельной отрасли.

Несмотря на мероприятия, направленные на устранение возникновения пожаров, число взрывов на пищевых предприятиях остается высоким. Кроме того, происходит загрязнение окружающей среды из-за токсичных продуктов горения, например, при горении масел.

Для того, чтобы предупредить взрывопожароопасные ситуации необходимо контролировать все пожароопасные точки и работы, учитывая причины опасных ситуаций [1].

К взрывоопасным и пожароопасным участкам и процессам относятся те, на которых могут появиться самовоспламеняющиеся вещества, горючие газы или пары, пыль, высокие температуры, т.е. условия для возникновения взрыва или пожара.

Поэтому для повышения пожарной безопасности на пищевом предприятии следует составить и утвердить перечень пожароопасных и взрывоопасных участков и работ со степенью их опасности. Далее в соответствии с составленным списком планируются этапы тушения пожаров и устранение аварийных ситуаций.

В хлебопекарнях и кондитерских имеется большое количество пожароопасных участков и работ, начиная от складов исходного сырья и заканчивая складами готовой продукции. Происходит это из-за того, что исходное сырье и материалы относятся к горючим или пожароопасным [2].

Одним из способов по снижению пожароопасности является система противопожарной защиты. Благодаря сигнализации, огнепреграждающих устройств, систем противодымной защиты возможно сократить количество пожаров, который наносит урон экономике.

Пожары в пищевой отрасли приводят к снижению экономической безопасности. В результате пожара нужны огромные затраты на ремонт, мероприятия по очистке окружающей среды от загрязнений, восстановлению ресурсов, сырья и др [3].

Таким образом, пищевая промышленность является важной частью нашей жизнедеятельности, но также является одним из источников загрязнения окружающей среды и разрушения озонового слоя.

Список литературы:

1. Аксенов С.Г., Синагатуллин Ф.К. Чем и как тушат пожар // Современные проблемы безопасности: теория и практика (FireSafety 2020): Материалы II Всероссийской научно-практической конференции. - Уфа: РИК УГАТУ, 2020. - С. 146-151.
2. Николаева М.А., Лычников Д.С, Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 1996. - С. 108.
3. Федоров В.С., Основы обеспечения пожарной безопасности зданий / В.С. Федоров. - М.: АСВ, 2004. - С. 176.