

BIZTONSÁGI ÉS TŰZRiadó TERV

kivonat a vásárolók részére

A teljes „Biztonsági és Tűzriadó terv” elérhető és megtekinthető a rendezvény helyszínén, a biztonsági szolgálat vezetőjénél.

A szabályozás célja, azon követelmények, feladatok, használati és működési tűzvédelmi, biztonságtechnikai szabályok meghatározása, melyek betartása során elkerülhetők, illetőleg a minimálisra csökkenthetők a tűz, baleset, tömegszerencsétlenségek kialakulásainak veszélyei.

A rendezvény területén tevékenységet végző külsős vállalkozók, társaságok, jogi személyiségek, vendéglátó és/vagy kereskedelmi egységet üzemeltető magán és jogi személyek a szabályzatban foglaltak szándékos, vagy gondatlan megszegéséből eredő szabálysértésekért büntetőjogi felelősséggel tartoznak az érintett hatóságok irányában, valamint a hatóságok ellenőrzése során anyagi felelősséggel tartoznak kiszabott bírságok tekintetében.

A MENEKÜLÉSI-, KÖZLEKEDÉSI UTAKAT, BEJÁRATOKAT MINDIG SZABADON KELL HAGYNI. ÁRUT, GÖNGYÖLEGET CSAK

ÚGY SZABAD ELHELYEZNI, HOGY AZ A KÖZLEKEDÉST NE AKADÁLYOZZA.

Fokozott figyelmet kell fordítani a közlekedési útvonalakra, egy esetleges tűz keletkezése esetén a menekülő emberekre számítani kell. Az építmények előtti közlekedési útvonalakon asztalokat, árut, egyéb tárgyakat elhelyezni TILOS, azok a menekülést akadályozzák.

A menekülési útvonalak legtöbb esetben az árusító helyek mögött a járdán vannak kijelölve. A járdára pakolni, parkolni **SZIGORÚAN TILOS!**

A vendéglátó és kereskedelmi egységeknek tűzvédelmi szabállyal kell rendelkezniük, amennyiben arra jogszabály kötelezi őket. (1996. évi XXXI. tv. 19. § (1) A gazdálkodó tevékenységet folytató magánszemélyeknek, a jogi személyeknek, a jogi és a magánszemélyek jogi személyiséggel nem rendelkező szervezeteknek, ha a munkavégzésben részt vevő családtagokkal együtt

ötnél több munkavállalót foglalkoztatnak, vagy ha ötvennél több személy befogadására alkalmas létesítményt működtetnek, illetve a fokozottan tűz- és robbanásveszélyes besorolás esetén és kereskedelmi szálláshelyeken tűzvédelmi szabályzatot kell készíteniük.)

A vendéglátó és kereskedelmi egységekben csak tűzvédelmi oktatásban részesült dolgozó tevékenykedhet.

A vendéglátó és kereskedelmi egység elektromos és/vagy villámvédelmi berendezések szabványossági felülvizsgálatát a működésük megkezdése előtt el kell végeztetni, az abban feltárt hiányosságokat meg kell szüntetni.

A vendéglátó egységekben, legalább 1 db 34A, 183B C teljesítményű tűzoltó készüléket kell készenlétben tartani., „A B C” tüzek oltására alkalmas az MSZ EN 3 szabvány szerint gyártott, hitelesített tűzoltó készüléket kell készenlétben tartani, azt tűz oltására kérésre át kell adni.

A vendéglátó és kereskedelmi egységekben a PB palackok sorba kötését megfelelő képesítéssel rendelkező kivitelező végezze, kivitelezői nyilatkozat készüljön róla. Tartalék PB palack tárolása **TILOS!** Sérült, vagy foltozott vezetékkel ellátott, továbbá nyomás csökkentő nélküli PB üzemi berendezést használni tilos!

A vendéglátó egységekben csak a folyamatos tevékenységhez szükséges anyagok, olaj-zsír stb. helyezhető el.

A vendéglátó egységekben, azok konyháiban tűzhelyek, sütő-főző berendezések, munka-asztalok közötti közlekedési útvonalakat állandóan szabadon kell hagyni, leszűkíteni, anyagok eszközök edények elhelyezésével **TILOS!**

A tevékenység során kifolyt zsírt, olajat fel kell tisztítani, és a vendéglátó egység területéről el kell távolítani, éghető folyadékot (olajat, zsírt) a csatornába önteni **TILOS!** Azt az arra a célra rendszeresített edénybe kell gyűjteni és el kell szállítani.

Az egyes berendezéseket, a használati-kezelési utasításukban meghatározottak szerint kell üzemeltetni. A sütő-főző berendezések, olajsütők a hőfokszabályozókat kiiktatni **TILOS!** Az olajsütőkben az olaj szintje a megengedett min-max szint között legyen. Olajat, zsírt, csak száraz edénybe szabad önteni, melegíteni. Az edényzetben visszamaradt víz az olajnak, zsírnak a kiforrását, szétfreccsenését idézheti elő súlyos égési sérüléseket esetleg tüzet okozva!

A hőtermelő berendezéseket konyhai eszközöktől, a felhasználásra kerülő éghető anyagokat olyan távolságra kell elhelyezni, hogy azok a gyulladási hőmérsékletüket ne érhessék el.

A tüzelő-, főző-, sütő berendezéseket felügyelet nélkül üzemeltetni **TILOS**, ha valamelyik használatára szükség nincs, ki kell kapcsolni.

A gáztűzhelyek begyújtását csak az előírásoknak megfelelő gázpisztolyok segítségével szabad elvégezni. Begyújtás után a gázpisztoly csapját azonnal el kell zárni.

Amennyiben a konyhatechnológiai berendezéseknél, gépeknél bárminemű meghibásodás tapasztalható, azt üzemem kívül kell helyezni, javításáról gondoskodni kell.

Gázszivárgás esetén a berendezést gázpalack elzárásával a gázutánpótlást meg kell szüntetni. A légtérbe jutó gázt ki kell szellőztetni, annak megtörténteig minden gyújtóforrást ki kell zárni.

A pára és szagelszívó ernyőket, zsírfogót a zsír-olaj lerakódástól rendszeresen meg kell tisztítani, az abba épített zsírfogót kiiktatni **TILOS!**

A vendéglátó egységekben elhelyezett szénsavpalackokat eldőlés ellen rögzíteni kell.

A tűzhelyeket csak használatukat ismerő személy kezelheti.

Éghető edényfogó használatakor fokozott figyelmet kell fordítani arra, hogy a tűzhely hőjétől tűz ne keletkezzen.

A konyhai edényzetben túlhevülésből keletkező tűz esetén a tüzet fedéssel vagy tűzoltó készülékkel el kell oltani. A tűz oltására víz használata **TILOS!** A konyha közelében tűzoltó készülék készenlétben tartása szükséges. A tűzhely használatakor azt felügyelet nélkül hagyni **TILOS!**

A napi tevékenység befejezését követően a villamos berendezéseket ki kell kapcsolni, a gázüzemű berendezéseket le kell kapcsolni, a palackot el kell zárni.

A villamos berendezéseken, lámpatesteken éghető díszítő anyagokat, reklámtáblákat, stb. elhelyezni **TILOS!**

Gyertya használatakor a gyertyatartókat nem éghető alátétre kell helyezni, s ha használatukra szükség nincs, a gyertyát el kell oltani. Az alátét legalább akkora legyen, hogy eldőlés esetén se jelentsen gyújtási veszélyt. Gyertyát őrizetlenül hagyni még átmenetileg sem szabad.

Pirotechnikai anyagok használata, tűzveszélyes tevékenység végzése **TILOS!**

Esetlegesen kialakuló tüzesetek és rendellenességek esetén a szükséges intézkedések:

1. Tűzoltásra való felkészülés.
2. Tűz esetén a tűzoltóságra jelezni kell, akkor is, ha a tűz kialudt, vagy sikerült eloltani!
3. Egyéb rendellenesség esetén értesíteni Rendőrséget, Mentőket.

Értesítési protokoll:

Tűzjelzés esetén a tüzet jelző személynek az alábbi információkat feltétlenül közölni kell:

1. A tüzeset pontos helye, címe *(a rendezvény területén belül a pontos keletkezési hely)*,
2. Mi ég,
3. Mekkora a tűz terjedelme,
4. Van-e élet veszélyben,
5. Mennyien tartózkodnak a rendezvény területén,
6. Kiürítés folyamata,
7. A menekülő emberek menekülési útvonala,
8. A felvonulási útvonalak melyeken tűzoltó gépjárművel meg tudják közelíteni a helyszínt,
9. A jelző személy neve és telefonszáma

A hivatásos egységek riasztását követően értesíteni kell a biztonsági vezetőt, az ügyvezetőt / a rendezvény főszervezőjét, a tűzvédelmi biztosítást végzőt.

A rendezvényen a dohányzás csak az arra kijelölt helyen megengedett. A szabadtéri vendégtérrel rendelkező vendéglátó egységek maguk jelölik meg a vendéglátó egység területén a dohányzásra kijelölt helyeket.

Az élelmiszer árusok maguk kötelesek a vízvételi helyüket, kézmosási lehetőséget biztosítani.

Minden vásáros köteles hulladékgyűjtő elhelyezésére, saját hulladékának gyűjtésére.

A nitrogén, PB, hélium palackokat a vásár területén fix rögzítéssel, eldőlés ellen biztosítani kell!

Sárvár, 2021. október 29–30.