



Branża spożywcza: ocena ryzyka i produkt – wybrane zagadnienia

pytania i odpowiedzi



1. Kto ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyliczenie obciążenia ogniowego zawarte w Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego?

Za zapewnienie i wdrożenie instrukcji bezpieczeństwa pożarowego (IBP), zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów, odpowiadają właściciele, zarządcy lub użytkownicy obiektów. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego to dokument, który opracowywany jest w celu ustalenia wymagań ochrony przeciwpożarowej (w zakresie organizacyjnym, technicznym, porządkowym), które powinny być uwzględnione podczas eksploatacji obiektu. Informacji wyjściowych do wyliczenia obciążenia ogniowego udziela zarządca, właściciel lub użytkownik obiektu, natomiast samych wyliczeń dokonuje osoba sporządzająca IBP.

2. W jaki sposób wylicza się obciążenie ogniowe? Na dopuszczalną możliwą pojemność obiektu? Czy na faktyczną pojemność wykorzystywaną? Np., gdy magazyn jest budowany "na zapas" w bliżej nieokreślonej przyszłości.

Kluczowe jest właściwe obliczenie/oszacowanie gęstości obciążenie ogniowego na każdym z etapów zarządzania cyklem życia budynków. Gęstość obciążenia ogniowego wyznaczana jest dla pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych w oparciu o zapisy polskiej normy PN-B-02852 z 5 kwietnia 2001 r. Inwestorzy, zarządcy i użytkownicy przedkładają projektantowi, rzeczoznawcy ds. zabezpieczeń przeciwpożarowych lub specjaliście ochrony przeciwpożarowej informację w zakresie planowanej lub magazynowanej ilości materiałów palnych w obiekcie. Adekwatnie do obciążenia ogniowego stosuje się zabezpieczenia przeciwpożarowe (czynne, bierne oraz organizacyjne), które obniżają prawdopodobieństwo wystąpienia pożaru oraz ograniczają straty. Zatem to Inwestor planuje maksymalną ilość materiałów palnych w obiekcie, co stanowi podstawę do sporządzenia projektu budowlanego. Natomiast za przestrzeganie założeń projektowych tj. użytkowanie obiektu zgodnie z dokumentacją projektową, Instrukcją Bezpieczeństwa Pożarowego oraz przepisami odpowiada jego użytkownik.

3. Czy są skuteczne metody wydzielenia pożarowego w branży mięsnej i sortowniach owoców? Prowadzący wspominali, że dominują zakłady gdzie PML to 100% wartości zakładu - także z uwagi na specyfikę procesu produkcyjnego.

Wydzielenie pożarowe kluczowych pomieszczeń z punktu widzenia bezpieczeństwa pożarowego tj. pomieszczenia techniczne i magazynowe nie wymagają ponadstandardowych rozwiązań technicznych. Koncepcja podziału pożarowego hal na etapie projektu, uzgodniona z technologiem, projektantem i rzeczoznawcą ppoż. powinna zakładać odpowiednie rozwiązania.

Większy problem stanowi podział pożarowy hal już na etapie użytkowania.

W branży wykorzystuje się czynne elementy wydzieliń pożarowych w postaci drzwi lub bram przesuwanych sterowanych z centrali SSP, skorelowanych z ruchem i zatrzymaniem urządzeń technologicznych i taśmociągów. Podobne rozwiązania występują w logistyce.

4. W jaki sposób liczona jest wartość szkody w przypadku rozmrożenia środków obrotowych/produktów? Czy jest wymóg przetworzenia? Potrzebna jest opinia sanepidu czy wystarczy wyciąg z informacją o temperaturze z agregatu i pomiar temperatury samego mienia

Zgodnie z treścią klauzuli rozmrożenia towarów przechowywanych w urządzeniach chłodniczych wysokość odszkodowania ustala się w oparciu o wartość mienia znajdującego się w urządzeniu chłodniczym bezpośrednio przed zaistnieniem szkody, obliczoną według rachunków (faktur) zakupu, określoną na podstawie codziennych rejestrów zapasów lub na podstawie remanentu sporządzonego po szkodzie. Jednocześnie należy zauważyć, że każdy przypadek jest rozpatrywany indywidualnie. Możliwość przetworzenia zależy od rodzaju mienia, inaczej jest w przypadku leków, a inaczej w przypadku mięsa. Opinia Sanepidu jest wymagana w zależności od potrzeb.

5. Czy są wytyczne jak ocenić ryzyko u klienta, na co zwrócić uwagę? Czy jest dostępny formularz oceny ryzyka dla branży spożywczej?

Istotne czynniki ryzyka dla branży spożywczej przedstawiliśmy podczas szkolenia. W Pionie Klienta Korporacyjnego PZU SA nie ma formularza do oceny ryzyka dla branży spożywczej. Niezbędne informacje pozyskiwane są podczas inspekcji ryzyka u klienta, z wniosków ubezpieczeniowych oraz slipów/zapytań brokerskich.

6. Które wyłączenia zawarte w OWU produktów ubezpieczeniowych dla branży spożywczej są szczególnie istotne i ważą na odszkodowaniu w mieniu i OC?

OWU mienia od wszystkich ryzyk oraz OWU OC nie zawierają szczególnych wyłączeń odnoszących się do branży spożywczej. Warunki ubezpieczenia dla klienta korporacyjnego w PZU SA są każdorazowo dostosowywane do jego oczekiwań i potrzeb. Szczególnie ważna jest możliwość rozszerzenia zakresu ochrony ubezpieczeniowej o szkody w mieniu spowodowane rozmrożeniem. W ubezpieczeniu OC zwracamy uwagę na konieczność włączenia do zakresu ochrony istotnego dla branży spożywczej ryzyka OC za produkt klauzulą nr 18 (Rozszerzenie zakresu odpowiedzialności o szkody wyrządzone przez producenta w związku z wprowadzeniem produktu do obrotu (OC za produkt)). Podobnie jest w przypadku ryzyka wycofania produktu z rynku, czy ryzyka połączenia / pomieszenia lub dalszej obróbki produktu.

7. Jakie zabezpieczenia preferuje PZU w przypadku zaniku fazy? A co w przypadku zwarcia międzyfazowych?

Na rynku są dostępne różne rozwiązania techniczne. Istotna jest ich kompleksowość. Wyłączniki silnikowe samoczynne, zależne od prądu, są jednym z podstawowych elementów zabezpieczeń silników. Sam wyłącznik nie zawsze jednak wystarczy aby prawidłowo zabezpieczyć silnik. Chroni go głównie przed przeciążeniem i zwarciami. Natomiast przekaźnik kontroli napięcia chroni przed: asymetrią napięć, zanikiem fazy, zamianą kolejności faz oraz przed wystąpieniem zbyt wysokiego i zbyt niskiego napięcia.

Ponadto:

Często kluczowe urządzenia zainstalowane w zakładach są wyposażone w bardzo wrażliwe układy elektroniczne, należy zabezpieczać je przed niekorzystnym wpływem prądu elektrycznego podczas wyładowań atmosferycznych lub awaryjnych stanów systemu elektrycznego – tj. przed przepięciami.

Aby ochrona przepięciowa była skuteczna musi być wielostopniowa – po pierwsze odpowiednio zaprojektowana i sprawna instalacja odgromowa, następnie stopnie to właściwa ochrona przepięciowa.

Pierwszy stopień ochrony (podstawowy) – tworzą odgromniki (klasa T1) umieszczone w złączu, w dodatkowej skrzynce obok złącza lub w rozdzielnicy głównej niskiego napięcia, za głównym zabezpieczeniem przetężeniowym. Cel ochrony – ograniczenie przepięć do wartości $3\div 4$ kV.

Drugi stopień ochrony – tworzą ochronniki głównie warystorowe (klasa T2), które instaluje się w rozdzielnicach piętrowych lub w rozdzielnicach obwodów ogólnego przeznaczenia. Cel ochrony – ograniczenie spodziewanych przepięć do wartości $1\div 1,5$ kV, a więc do poziomu jaki wytrzymuje większość urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Aby zapewnić właściwą współpracę urządzeń ochronnych pierwszego i drugiego stopnia ochrony, musi być zachowana odpowiednia odległość ($6\div 15$ m) między tymi urządzeniami.

Trzeci stopień ochrony – tworzą ochronniki warystorowo-iskiernikowe (klasa T3). Jest to ochrona uzupełniająca – stosowana do ochrony szczególnie wrażliwych na przepięcia i cennych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

8. Czy klient, który nie uczestniczy w programie Ryzyko PRO może zakupić system do kontroli prac niebezpiecznych pożarowo?

Klient, który nie uczestniczy w programie Ryzyko PRO może zakupić system do kontroli prac niebezpiecznych pożarowo. Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej pzu.pl/ryzykopro.