

*Гайзетдинова Алсу Марсовна, магистрант,  
ФГБОУ ВО "Уфимский Университет Науки и Технологий",  
РФ, г. Уфа*

*Аксенов Сергей Геннадьевич, д-р экон. наук, профессор,  
ФГБОУ ВО Уфимский университет науки и технологий  
Россия, г. Уфа*

## **АНАЛИЗ ПОЖАРНОЙ ОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Аннотация:** В данной статье произведен анализ статистики пожаров на пищевых предприятиях. Рассмотрены основные причины возникновения пожаров на пищевых предприятиях. Произведен анализ пожароопасности пищевых производств по производству сиропа.

**Ключевые слова:** пищевая промышленность, пожарная опасность, сироп, взрывоопасность.

**Annotation:** This article analyzes the statistics of fires at food enterprises. Exclusions of the main causes of fires in food enterprises. An analysis of the fire hazard of derivatives of food products for the production of the mixture was made.

**Keywords:** food industry, fire hazard, syrup, explosiveness.

В настоящее время пищевая промышленность является ключевым звеном в индустрии промышленностей, она занимает около 15 % от общего объема промышленностей России. Любой из нас использует блага пищевой индустрии и никак не способен в отсутствии ее быть. Однако никак не нужно выпускать из виду, то что, как и в каждой сферы в пищевой индустрии имеет место пожарная угроза.

На рисунке 1 представлено распределение количества пожаров, числа погибших, а также ущерба на объектах промышленности РФ за период 2017-2021 гг. [1, 2].

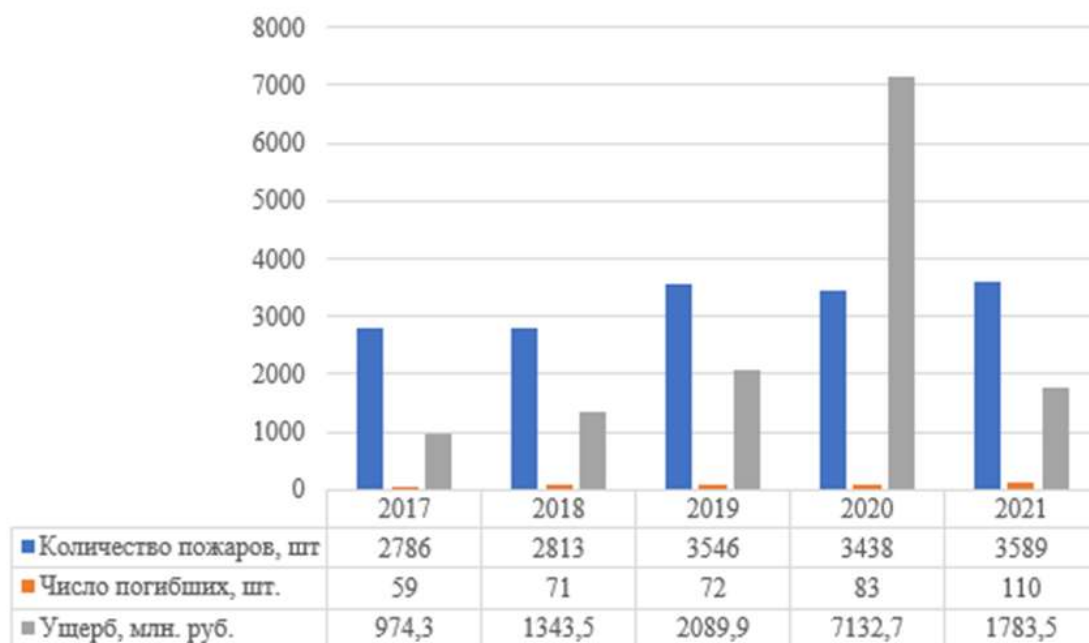


Рисунок 1 – распределение количества пожаров, числа погибших, а также ущерба на объектах промышленности РФ за период 2017-2021 гг.

Из приведенной диаграммы видно, что количество пожаров неуклонно возрастает, в результате чего происходит и увеличение количества погибших, а также увеличение и причиненного ущерба.

На рисунке 2 представлены основные причины пожаров на объектах пищевой промышленности [1, 2].



- Неисправности технологического оборудования и нарушения технологического процесса
- Неисправности электрооборудования
- Неосторожное обращение с огнем
- Огневые ремонтные работы
- Прочие причины

Рисунок 1 – Причины возникновения пожаров на предприятиях пищевой промышленности,  
%

Из приведенных данных видно, что основная доля пожаров происходит в результате неисправности технологического оборудования, что вероятнее связано с тем, что значительная часть производств использует неисправное оборудование, а также оборудование с отработанным ресурсом.

Сами по себе сиропы не являются горючим или легковоспламеняющимся веществом. Основную пожарную опасность несёт в себе именно процесс и ингредиенты их производства [3].

Пожароопасность пищевых производств по производству сиропа состоит в том, что при производстве сиропа применяют сахар, который является взрывоопасным веществом. При отгрузке сахара его частицы выбрасываются в воздух и могут стать причиной взрывов. В свойстве событий, согласно пожарной защищенности, следует применять проветривание комнат, с целью недопущения самовоспламенения. В состав сиропа входит также и 96 % этиловый спирт, что в собственную очередность считается горючим элементом и способным в парообразном варианте к смешению вместе с атмосферой, формируя подобным способом взрывоопасную концентрацию [2, 4].

При неправильном проведении огневых работ при ремонте оборудования

могут возникнуть пожароопасные ситуации. При неправильном проведении огневых работ, либо при неправильной подготовке к огневым работам возможно попадание искры в скопление сахарной пыли, что в результате спровоцирует пожароопасность.

Пожароопасность может заключаться и в применении тар из легковоспламеняющихся и горючих материалов, чаще всего для экономии средств используются полиэтиленовые тары, которые являются пожароопасными и составляют значительную пожарную нагрузку [5].

При производстве сиропа применяется техноэлектрические установки со встроенными в них нагревательными элементами деятельность которой основана на использовании значительных температур, что также способно послужить причиной пожароопасности [6].

Таким образом, производство сиропа в пищевой промышленности является пожароопасным производством. Хотя сам продукт не относится к пожароопасным, для нормальной работы и предотвращения пожаров необходимо соблюдать требования пожарной безопасности.

#### **Библиографический список:**

1. Мухтаров Д.Д. Анализ пожарной опасности пищевой промышленности // Актуальные проблемы строительства, ЖКХ и техносферной безопасности: материалы VI Всероссийской (с международным участием) научно-технической конференции молодых исследователей, Волгоград, 22–27 апреля 2019 года. 2019. С183-185.
2. Пожары и пожарная безопасность в 2021 году: статист. сб. Балашиха: ФГБУ ВНИИПО МЧС России, 2022. 114 с.
3. Гаджибекова И.А., Зербалиев А.М. Экология и безопасность жизнедеятельности на предприятиях пищевой промышленности // Повышение качества и безопасности пищевых продуктов: Материалы IX Всероссийской научно-практической конференции (с международным участием), Махачкала, 23–24 октября 2019 года. Махачкала, 2019. С. 69-70.

4. Какенов К. С., Есенбаева Г. А. К вопросу об опасности взрывов на предприятиях пищевой промышленности / Труды университета. Караганда, 2016. № 3(64). С. 54-57.

5. Аксенов С. Г., Синагатуллин Ф. К. К вопросу об управлении силами и средствами на пожаре // Проблемы обеспечения безопасности (Безопасность 2020): Материалы II Международной научно-практической конференции. – Уфа: РИК УГАТУ, 2020. С. 124-127.

6. Аксенов С.Г., Синагатуллин Ф.К. Чем и как тушить пожар // Современные проблемы безопасности: Материалы II Всероссийской научно-практической конференции. Уфа, РИК УГАТУ, 2020. С.146-151.