



[www.bezpozara.rs](http://www.bezpozara.rs)

**Ivan Zarev, načelnik Uprave za preventivu u Sektoru za zaštitu i spasavanje MUP-a  
Republike Srbije**

## **Kratki saveti za bezbednije ugostiteljske objekte**

Da bi objekti u kojima veliki broj građana provodi i po nekoliko sati dnevno, bili bezbedni i bez rizika od požara, neophodno vršiti redovno održavanje instalacija, električnih i mašinskih. Pod redovnim održavanjem se podrazumeva redovno čišćenje i servisiranje u skladu sa tehničkim propisima.

Od izuzetne je važnosti da svaki objekat u kom borave ljudi ima ispravnu gromobransku instalaciju.

Važno je da ugostitelji vode računa da putevi za evakuaciju ne budu zakrčeni i da budu izrađeni od negorivih materijala, kao i to da budu osvetljeni paničnom rasvetom. Pored toga za evakuacione puteve je bitno da njihova širina odgovara bezbednoj evakuaciji prisutnih, a kada su vrata u pitanju ona se moraju otvarati u smeru izlaženja.

U ugostiteljskim objektima ne treba koristiti pirotehnička sredstva, a protivpožarna oprema treba se održavati u ispravnom stanju. Pod protivpožarnom opremom se podrazumevaju protivpožarni aparati i hidrantska mreža.

Što se restorana tiče, neophodno je redovno čistiti i održavati instalacione kanale za odvod produkata sagorevanje gde se priprema hrana.

Mnogi restorani koriste gasne instalacije i u takvim objektima je još važnije da instalacije budu ispravne, periodično ispitivane i održavane u skladu sa tehničkim propisima koji definišu upotrebu određenog aparata.

Svaki objekat je specifična celina za sebe i za svaki od njih bi postojalo sigurno još niz saveta, ali navedeni saveti su opšti i univerzalni koji bi trebali da budu primenjivani bez obzira na to koliki je ugostiteljski objekat, gde se on nalazi ili koliko je ljudi u njemu zaposleno.