

Bezpieczna wentylacja

Dobrze działająca i prawidłowo eksploatowana wentylacja to podstawa w każdym lokalu gastronomicznym. Zwłaszcza teraz, kiedy wciąż istnieje ryzyko zarażenia koronawirusem. Podpowiadamy, w jaki sposób zapewnić bezpieczeństwo i na co zwrócić szczególną uwagę.

W najnowszej opinii, na którą można trafić na stronie Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, podpisanej przez dyrektora PZH, czytamy m.in., że kanały wentylacyjno-klimatyzacyjne mogą być „czasowym rezerwuarem drobnoustrojów” i wraz z nawiewanym powietrzem mogą przenosić się pomiędzy pomieszczeniami. Jeden z profesorów Uniwersytetu Purdue w USA zwrócił dodatkowo uwagę, że niektóre systemy z tzw. odzyskiem ciepła mieszają powietrze z zewnątrz z tym znajdującym się w pomieszczeniu, w celu częściowego oszczędzania energii. Właśnie taki rodzaj klimatyzacji był zainstalowany na wycieczkowcu Diamond Princess, gdzie utworzyło się ognisko choroby i doszło do zbiorowego zakażenia pasażerów.

W tego typu systemach nie da się odfiltrować bardzo małych cząsteczek, w tym koronawirusów. Przypomnijmy, wirus SARS-CoV-2 jest wielkości od 20 do 200 nanometrów (czyli jednej milionowej milimetra). W normalnych warunkach bezpieczna odległość od osoby zarażonej to ok. 2 m. W pomieszczeniu z klimatyzacją, gdzie ruch powietrza wewnętrznego jest wymuszony, taka odległość już nie zabezpiecza. Urządzenia klimatyzacyjne potrafią przenieść lekkie cząsteczki wirusa na dużo większą odległość. Pokazuje to przypadek chorego na COVID-19 Chińczyka, który

zaraził chorobą współpasażerów autobusu, w którym działała klimatyzacja. Infekcja dotknęła osoby siedzące nawet 4,5 m od zakażonego.

CO ZATEM ROBIĆ?

PZH zaleca „rozcieńczanie” zarazków poprzez częstą wymianę powietrza w pomieszczeniach oraz wywiewanie zużytego powietrza na zewnątrz budynku i pobieranie w pełni uzdatnionego świeżego powietrza atmosferycznego z jak najmniejszym udziałem powietrza z systemu cyrkulacji.

Lekarze natomiast zalecają przede wszystkim otwieranie okien i wietrzenie pomieszczeń tak często, jak to tylko jest możliwe i jeżeli jest to możliwe. Kluczowe są dobór odpowiedniej klasy filtrów powietrza, ich częsta systematyczna wymiana, a przede wszystkim kontrola i nadzór oraz regularne czyszczenie i dezynfekcja kanałów wentylacyjnych.

ZADBAJ KOMPLEKSOWO

Czyste kanały wentylacyjne to gwarancja dostępu do świeżego powietrza w pomieszczeniach. Troska o jego odpowiednią jakość jest istotna zarówno z punktu widzenia zdrowia i samopoczucia osób przebywających na terenie wentylowanych obiektów, jak i bezpieczeństwa. Właśnie dlatego należy kompleksowo zadbać o higienę instalacji wentylacyjnej. Na jej poziom wpływa wiele czynników. O higie-

nę instalacji wentylacyjnej należy zadbać, rozpoczynając już na etapie projektowania systemu, a kończąc na regularnym serwisowaniu jego kanałów oraz pozostałych elementów. Oto najistotniejsze kwestie, na które warto zwrócić uwagę.

PROJEKTOWANIE SYSTEMU A HIGIENA

Projekt instalacji wentylacyjnej powinien być dostosowany do parametrów technicznych budynku, a także specyfiki jego użytkowania.

Kanały muszą bowiem zapewnić stałą wymianę powietrza na poziomie, który umożliwi zachowanie jego dobrego składu. Istotna jest jednak nie tylko sama przepustowość instalacji. Z perspektywy higieny należy się zatroszczyć również o:

- korzystną aerodynamicznie konstrukcję – taką, która zapewnia swobodny przepływ powietrza i efektywne usuwanie z niego zanieczyszczeń,
- odpowiednią ilość elementów umożliwiających wykonywanie inspekcji oraz czyszczenia, m.in. takich jak klapy rewizyjne, przepustnice czy nawiewniki ze zdejmowanym panelem,
- unikanie giętkich połączeń między poszczególnymi elementami,
- dobór odpowiednich materiałów wykonania instalacji – z perspektywy higieny najlepiej sprawdzają się elementy wykonane z blachy ocynkowanej. Warto również zastosować elastyczne materia-

ły uszczelniające, takie, które będą odporne na środki czyszczące i łatwe do dezynfekcji.

O CO ZADBAĆ NA ETAPIE MONTAŻU?

Wysoki poziom higieny instalacji wentylacyjnej jest również uzależniony od jakości wykonanych prac montażowych. Precyzja i dbałość o każdy detal jest nie tylko wskazana, ale wręcz konieczna. Ekipa instalacyjna powinna zadbać w szczególności o:

- wykonanie w pełni szczelnej konstrukcji, tak aby nie mogły się do niej dostać żadne zanieczyszczenia mechaniczne czy biologiczne z zewnątrz (np. wilgoć),
- unikanie blachowkrętów oraz bezpośredniego kontaktu powietrza z wełną mineralną,
- zabezpieczenie elementów instalacji przed zanieczyszczeniem na czas transportu do miejsca montażu,
- wykonanie czyszczenia wentylacji tuż po zakończeniu prac montażowych.

PRAWIDŁOWA EKSPLOATACJA

Poprawnie zaprojektowany i zamontowany system wentylacji jest niewątpliwie

Kluczowe są dobór odpowiedniej klasy filtrów powietrza, ich częsta systematyczna wymiana, kontrola i nadzór oraz **regularne czyszczenie i dezynfekcja kanałów wentylacyjnych**

mniej podatny na gromadzenie się pyłów oraz innych zabrudzeń. Jednak nawet najlepsza instalacja z czasem ulegnie zanieczyszczeniu. Jeśli zaś warstwa pyłu, kurzu czy tłuszczu nie zostanie w odpowiednim czasie usunięta z przewodów wentylacyjnych, może się również pojawić zagrożenie biologiczne. W efekcie rozwoju bakterii czy grzybów w kanałach wentylacyjnych powietrze przestanie być bezpieczne dla użytkowników obiektu. Właśnie dlatego tak ważne jest przestrzeganie przepisów prawa w zakresie kontroli systemu wentylacji.

Zgodnie z nimi należy co najmniej raz w roku dokonać inspekcji systemu wentylacji pod kątem poprawności jego pracy.

Jeśli zostaną wykryte jakiegokolwiek nieprawidłowości, należy zlecić czyszczenie instalacji.

Prace związane z czyszczeniem powinno się wykonywać średnio raz na trzy lata. Okres ten jednak może się wydłużyć lub skrócić w zależności od klasy czystości i sposobu eksploataowania budynku. Dlatego warto pozwolić ocenić stan wentylacji ekspertom i zastosować się do ich zaleceń. 🎯



MGR MICHAŁ MAJEWSKI
– CEO PB Signum Development,
właściciel marki:
czyszczeniewentylacji.com

R E K L A M A

Nowoczesne, technologicznie zaawansowane i estetycznie wyglądające zaplecze kuchenne - to właśnie JEVEN!

Na rynku polskim firma Jeven Sp. z o.o. obecna jest od ponad 10 lat i jest jednym z liderów w zakresie wysokosprawnych, profesjonalnych okapów kuchennych. Urządzenia produkowane są pod konkretny wymiar, możliwe jest indywidualne dopasowanie kształtem i kolorystyką do potrzeb wnętrza.

Jeven Sp. z o.o. proponuje również urządzenia technologii kuchennej włoskiej firmy Mareno oraz systemy filtracji Smoki, pomagające pozbyć się sadzy z pieców opalanych drewnem.

W ofercie firmy są rozwiązania z zakresu sterowania oraz optymalizacji pracy urządzeń gastronomicznych od strony zużycia energii. Jeven zapewnia kompleksową ofertę w poszczególnych grupach produktowych, dobór i doradztwo w zakresie rozwiązań sprzętowych, szybkie i kompleksowe dostawy, montaż i serwis urządzeń oraz usługę gwarancyjną i pogwarancyjną.

Jeven Sp. z o.o.

Sady, ul. Logistyczna 23, 62-080 Tarnowo Podgórne
tel. 61 661 02 95, biuro@jeven.pl

Oddział Gdańsk tel. 661 501 797
Oddział Kraków tel. 795 560 827
Oddział Poznań tel. 662 332 817
Oddział Warszawa tel. 661 363 918

www.jeven.pl



SYSTEMY WENTYLACJI
I WYPOSAŻENIA KUCHNI

Jeven

