

Suurköögi ventilatsioon

Ventilatsiooni eesmärgid

Suurköögi ventilatsiooni planeerides tuleb eesmärgiks seada:

- ☞ selle liigse tõmbe vältimine,
- ☞ hügieenilisus,
- ☞ töötajale töökeskkonna meeldivuse lisamine ja
- ☞ ehituslikult selge, kergelt hooldatav ja puhastatav tervik.

Tihti tõstetakse esile ka energiasäästlikkust, kuid põhirõhk tuleb siiski asetada töökeskkonnale, mis mõjutab otsustavalt töö tulemuslikkust.

Nõuded

Ventilatsioonisüsteemi ehitamist korrigeerivad suur hulk erinevaid määraseid ning juhendeid, millede järgi tuleb toimida.

Tervishoiu määruste järgi peavad toidukäitlemisruumides olema otstarbekohased ventilatsiooni-, valgustus- ja kütteseadmed.

Neist tulenevalt:

- ☞ Peab köögi ventilatsioon olema mehhaniseeritud
- ☞ Ventilatsioon peab olema korraldatud selliselt, et saastunud, eriti tervisele kahjulik õhk eemaldataks võimalikult efektiivselt tekkimiskohast muudesse ruumidesse levimata.
- ☞ Ventilatsioonisüsteem peab olema varustatud rasvapüüduritega
- ☞ Sissetõmbe ja väljatõmbe mahud peavad olema piisavad õhuvahetuse jaoks. Sissetõmbes peab olema piisav kogus välisõhku.
- ☞ Õhk peab olema jaotatud ühtlaselt kogu ruumis ilma tõmmet tekitamata
- ☞ Ventilatsioon ei tohi tekitada häirivat häält ja värinat
- ☞ Köögi temperatuur ei tohiks tõusta üle +28°C

Köögi erinevate tsoonide soojus- ja aurueraldused mõjutavad oluliselt sissetõmbe ja väljatõmbe seadmete paigutust.

Alati tuleb meeles pidada köögis töötavate inimeste töökohti ja töö iseloomu.

Kui jahe sissetõmbe õhk puhub suurel kiirusel töötava inimese seljale ja ristluudele, siis põhjustab see kergesti puusa- ja seljavalusid – mis on köögi personali hulgas üsna levinud.

**Miks peetakse
köögi
keskkonda
koormavaks?**

Kööki peetakse üldiselt kuumaks ja raskeks töökohaks. See tuleneb kiirest, osaliselt sunnitud tööritmist, aga ka sellest, et köögis vabaneb õhku suur hulk saastet, so

- ☞ auru,
- ☞ suitsu,
- ☞ rasva,
- ☞ soojust.

**Seadme
soojuskadu**

Toiduvalmistamisel seadmetest vabanev soojuskadu sõltub

- ☞ seadmest,
- ☞ selle kasutusajast ja
- ☞ kooremusest.

Ventilatsiooni planeerides tuleb arvesse võtta erinevatele seadmetele vajalik vahetusõhk, mis on küpsetusseadmete korral suurem kui keeduseadmetel.

See tuleneb sellest, et küpsetusseadmed eraldavad suuremal määral soojuskiirgust kööki kui keeduseadmed.

Näiteks keedukappide energia tarbimise kasutegur on 80%, keedukateldel 50-70% ja praepannidel vaid 25-30%.

**Kust on pärit
köögi
töökeskkonna
kõrge**

Köögis vabaneb soojust ka

- ☞ valgustusest,
- ☞ soojadest roogadest,

temperatuur?

- ☞ külmsäilitus- ja muudest köögiseadmetest ning
- ☞ köögis töötavatest inimestest.

Soojus ja kärsahais eemaldatakse harilikult tõmbekubude kaudu.

Nõuded

tõmbekubudele ning

rasvapüüduritele

Seadmed, mis toodavad rohkelt soojust ja kärsahaisu, paigutatakse üheks tervikuks või rühmadeks selliselt, et tõmbekubu võiks paigutada nende kohale.

Tõmbekubu mõõtmed peaksid olema sellised, et töötaja ei jääks selle „sisse“.

Kubu planeerimisel tuleb arvesse võtta ka tema puhastamise võimalusi.

Servad peavad olema tihedad ja pinnad siledad.

Köögi ventilatsiooni oluline osa on rasvapüüdurite töökorras olek. Rasvapüüdurid peavad filtreerima suurema osa õhku sattunud rasvast ja mustusest. Vastasel juhul kanalid, ventilaatorid ja soojusvahetid määrduvad ja põhjustavad asjatuid hoolduskulusid ja tuleohtu.

Rasvapüüdurid tuleb paigutada selliselt, et neid oleks pesuks ja puhastamiseks lihtne eemaldada.

Sellisel juhul ei unustata neid õigel ajal puhastada.

Rasvapüüdureid tuleks puhastada vähemalt kord nädalas – neid võib pesta nõudepesumasinas pärast nõudepesu lõppu.

Ventilatsioon on tõhus ainult siis, kui kööki tulev sissetõmme kompenseerib väljatõmmet, nii et köögi saasted liiguvad otseteed välja ning ei riku töötajate töökeskkonda.

Sissetõmme vähendab töötajate töökoha soojuskoorust ja saastatust.