„Śródmieście" Sp. z o.o.,
ul. Piłsudskiego 12, 43-100 Tychy

Tychy, dnia 29 lipca 2026 r.

UCHWAŁA nr 37/S/2026

Zarządu

z dnia 29.07.2026 r.

w sprawie wprowadzenia aneksu nr 1 do Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego Pawilonów Handlowych Zewnętrznych „F" (część A i B), C, D, H, I na terenie Tyskich Hal Targowych w Tychach przy al. Piłsudskiego 8.

Działając na podstawie art. 201 § 1 ustawy z dnia 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 18 z późn.zm.) oraz § 17 ust. 4 umowy Spółki i § 12 i § 13 Regulaminu Zarządu Śródmieście Sp. z o.o. z siedzibą w Tychach,, uchwala się, co następuje:

§ 1

1. Niniejszym wprowadza się aneks nr 1 do Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego Pawilonów Handlowych Zewnętrznych „F" (część A i B), C, D, H, I na terenie Tyskich Hal Targowych w Tychach przy al. Piłsudskiego 8.
2. Treść aneksu nr 1 stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi ds. Nieruchomości i Inwestycji oraz Kierownikowi obiektów handlowych w zakresie poinformowania najemców o wprowadzeniu aneksu nr 1 do Instrukcji oraz nadzoru nad przestrzeganiem zasad określonych w Instrukcji.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem jej podjęcia.

Katarzyna Ptak – Prezes Zarządu - .....

PREZES ZARZĄDU
Katarzyna Ptak

ADWOKAT
Michał Rus

Aneks nr 1/2026

do: *Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego*

dla: *Pawilony handlowe zewnętrzne „F" (część A i B), C, D, H, I na terenie Tyskich Hal Targowych*

1. Wstęp

Niniejszy aneks do Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego opracowano w celu aktualizacji treści dokumentu, wynikającej ze zmiany polegającej na rozpoczęciu działalności przez dodatkowego najemcę na terenie parkingu zlokalizowanego przy garażach. Uzupełnienie w formie przedmiotowego aneksu na celu dostosowanie zapisów Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego do aktualnego stanu zagospodarowania i sposobu użytkowania obiektów oraz terenu przyległego, z uwzględnieniem wymagań określonych w obowiązujących przepisach ochrony przeciwpożarowej. Treść Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego pozostaje bez zmian i zachowuje pełną moc obowiązującą.

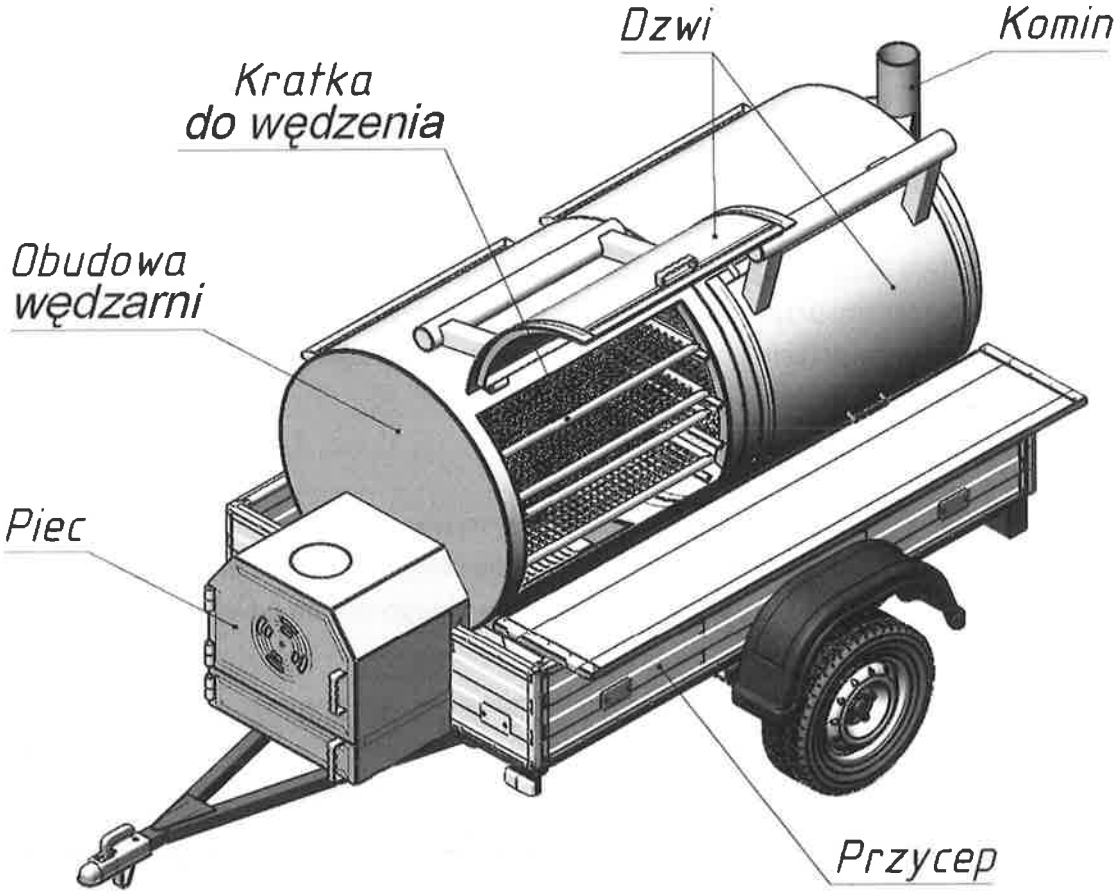
2. Lokalizacja

Stoisko z wędzarnią węglową wykorzystywane jest tylko na zewnątrz obiektów, zlokalizowane jest w rogu parkingu od ul. Uczniowskiej w w pobliżu przejścia komunikacyjnego i nowych garaży. Od stoiska jest zachowany pas wolnego terenu od innych obiektów minimum 8 m.



3. Ogólne informacje wymagania dla stoiska z wędzarnią węglową

Wędzarnia węglowa przeznaczona jest do wędzenia i pieczenia produktów na ruszcie wykonanym ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością (mięso, warzywa, ryby itp.). Budowa wędzarni:



Urządzenie do wędzenia ustawione jest na świeżym powietrzu, na stabilnym, równym i niepalnym podłożu (nawierzchnia asfaltowa). Zachowana jest odległość minimum 8 metrów od ścian budynków oraz materiałów łatwopalnych (np. składowanego drewna, materiałów izolacyjnych).

Do rozpalania należy używać wyłącznie naturalnych środków rozpałkowych (np. waty drzewnej) lub rurki do rozpalania węgla. Kategorycznie zabrania się stosowania benzyny, alkoholu denaturowanego, nafty lub innych płynnych paliw silnikowych. Płyn rozpałkowy należy stosować wyłącznie bezpośrednio przed rozpalaniem węgla. Dodanie płynu do rozżarzonego węgla może spowodować gwałtowny wybuch płomienia. Płomień może wówczas ogarnąć zarówno strumień płynu, jak i całą butelkę. Nie należy próbować rozpalania grilla, jeśli płyn rozpałkowy dostał się na odzież. Zabrania się pozostawiania zapalonej wędzarni bez nadzoru. Proces wędzenia trwa kilka godzin, ale ogień lub ciepło muszą pozostawać pod stałą kontrolą osoby dorosłej. Wędzarnia ma zapewnioną dobrą wentylacja oparów. Przy silnym wietrze należy wzmożyć dozór nad wędzeniem lub z niego zrezygnować.

W wędzarni zawsze używana jest taca na tłuszcz wypełniona wodą lub piaskiem, która oddziela produkty od źródła ciepła. Podczas pracy z wędzarnią (otwieranie drzwiczek, dodawanie węgla/drewna) zawsze należy używać długich narzędzi oraz ognioodpornych

rękawic kuchennych/do grillowania. Gaszenie wędzarni opera się na zamknięciu wszystkich klap (otworów wlotowych i wylotowych) oraz pozostawieniu węgla, aby samoczynnie wygasł i ostygł (pod dozorem obsługujących osób). Popiół należy wysypać wyłącznie do metalowego wiadra i poczekać, aż całkowicie ostygnie. Dla pewności można go zalać wodą przed ostateczną utylizacją.

Podczas pożaru tłuszczu wewnątrz wędzarni nie należy gasić go wodą. Woda szybko wyparuje, rozpryskując płonący tłuszcz we wszystkich kierunkach. Prowadzi to do gwałtownego rozprzestrzenienia się ognia. Należy szczelnie zamknąć pokrywę i wszystkie otwory wentylacyjne, aby odciąć dopływ powietrza. **Stanowisko z wędzarnią węglową należy wyposażyć w dwie gaśnice typu „F" minimum 6 litrów środka gaśniczego tzw. „kuchenną" oraz koc gaśniczy, i tego sprzętu należy używać do gaszenia pożaru.**

Należy używać węgla drzewnego i odpowiedniej metody rozpalania ognia. Rozżarzony węgiel należy równomiernie rozłożyć na tacy na węgiel. Należy używać wyłącznie wysokiej jakości węgla drzewnego, brykietów lub wysuszonego drewna liściastego (np. buk, olcha, dąb). Należy regularnie czyścić grill – tłuszcze i smalec wydzielające się podczas grillowania potraw mogą się gromadzić, a ponieważ są łatwopalne, mogą powodować gwałtowne rozbłyski płomieni. Należy regularnie czyścić kosz na węgiel, tacę na węgiel oraz wewnętrzne części obudowy. Popiół należy utylizować. Nigdy nie należy wysypywać ciepłego popiołu do plastikowych pojemników na śmieci ani na powierzchnie, które mogą się zapalić (np. kompost, sucha trawa). Popiół należy usuwać wyłącznie do metalowego wiadra i dla pewności, zalać wodą.

4. Uwagi

Najemcy są zobowiązani zapoznać się z główną treścią IBP i przestrzegać jej zapisów. Treść przedmiotowego aneksu zostanie wprowadzona do głównej treści IBP przy najbliższej aktualizacji IBP.

Lipiec 2026 r.

Wykonawca:
mgr inż. poż. Dominik Prażuch
specjalista
ds. ochrony ppoż.
PIECZĘĆ I PODPIS