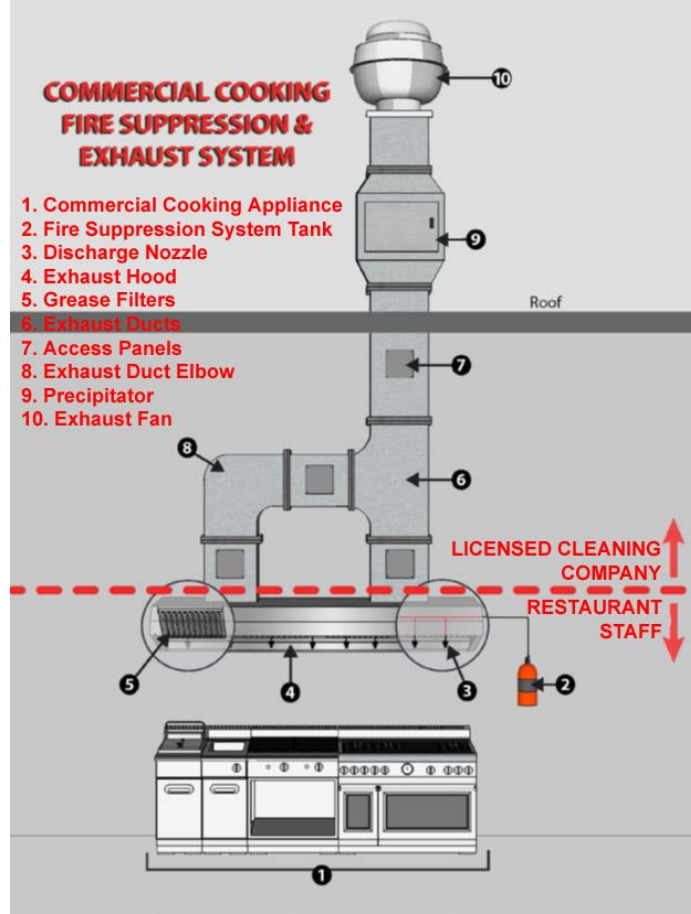




www.nyc.gov/fdny

السلامة من الحريق في مواقع الطبخ التجارية



FDNY
Bureau of Fire Prevention
www.nyc.gov/fdny

Arabic

يقوم المتعهد بمراجعة نظام إخماد الحرائق الموجود لديك بالكامل. يتم تزويدك بتقرير مكتوب في نهاية الفحص، وسوف يوضح أي عيوب ظهرت أثناء الفحص. إذا كان النظام يعمل بكفاءة، فسيعطيك المتعهد شارة معينة. تحمل هذه الشارة المعلومات التالية:

- ✓ تاريخ الإصدار؛
- ✓ الاسم ورقم الترخيص الخاصان بمتعهد توصيلات أنابيب إخماد الحرائق الرئيسية؛
- ✓ أن النظام يعمل بطريقة جيدة.
- تتحمل أنت أيضًا مسؤولية:
 - ✓ توفير مظافة حرائق محمولة واحدة على الأقل من الفئة K بحيث يتم وضعها في منطقة الطبخ، وذلك لاستخدامها في حالة اشتعال حريق بسبب وجود شحوم.
 - ✓ وضع مظافة الحرائق على مسافة 30 قدمًا من مُعدة الطبخ التجارية. الفحص الظاهري لأجهزة إطفاء الحرائق المحمولة شهريًا من قبل شخص مدرّب وعلى دراية جيدة.
 - ✓ صيانة وإعادة شحن أجهزة إطفاء الحرائق المحمولة سنويًا بواسطة شركة معتمدة من قبل FDNY. (يُسمح لحامل شهادة W-96 Certificate of Fitness بالقيام بذلك).
 - ✓ المراجعة مع جميع العاملين في المطبخ للتشغيل اليدوي لنظام إطفاء الحرائق بمعدل مرة واحدة كل 6 شهور.



كيف يمكنني الإبلاغ في حالة عدم التنظيف بطريقة صحيحة، أو احتمال التعرض للاحتيال من قبل الشركة المسؤولة عن الصيانة؟
يمكنك الإبلاغ عن المشكلات إلى Fire Department على رقم 999-8103/0365 (718). يمكنك أيضًا المراسلة على عنوان البريد الإلكتروني pubcert@fdny.nyc.gov



الملصق الذي يتم وضعه على الغطاء بعد الانتهاء من عمليات الصيانة بواسطة الشركة المسؤولة عن الخدمة.

تلميحات سريعة

- قم بتحديد جدول عمليات التنظيف مع إتاحة فترات زمنية كافية حتى يتم تنفيذ عمليات التنظيف بشكل كامل من خلال الشركة المصرح لها بالتنفيذ.
- افحص الأنبوب ظاهريًا وكذلك الغطاء للتأكد من نظافتهما بشكل أساسي.
- استأجر شركة خدمات معتمدة من قبل FDNY وتستعين بموظفين يحملون بطاقات Certificate of Fitness سارية (W-64/P-64).
- تأكد أن شركة الصيانة تقوم بتنظيف الأنبوب حتى الجزء المعدني الظاهر.
- اطلب الحصول على نسخة من شهادات الصلاحية الحالية من كل شخص قام بتنظيف الغطاء والأنابيب.

هل توجد أي عناصر أخرى تحتاج إلى عناية في مطبخك؟

- نعم، يلزم أن تتيج للمتعهد المصرح له والمختص بتوصيلات أنابيب Master Fire Suppression (إخماد الحرائق الرئيسية) إمكانية فحص نظام إخماد الحرائق، واختباره، وصيانته.
- ✓ يقوم المتعهد المختص بتوصيلات أنابيب إخماد الحرائق الرئيسية بفحصها، واختبارها، وصيانتها، والحفاظ على نظام إخماد الحرائق لديك بحد أدنى مرة واحدة كل 6 شهور.
- يحمل هذا المتعهد ترخيصًا من قبل NYC Department of Buildings.

يجب أن تتوفر في كل موقع وسيلة حماية للمرافق الموجودة به، وذلك من خلال تنفيذ إجراءات السلامة الضرورية. تحدث الحرائق عادةً في منشآت تناول الطعام. يمكن أن يتحول أي حريق صغير إلى كارثة تؤدي إلى فقدان الأموال، وقد تتطور الأمور إلى فقدان الأرواح. لقد وضعت Fire Department قواعد يمكنها مساعدتك لكي تعمل بطريقة **آمنة**. وباعتبارك مالكا لنشاط تجاري، فإنك تتحمل مسؤولية اتباع جميع هذه القواعد.

يتضمن هذا الكتيب جميع المعلومات المهمة الخاصة بالإشراف على المطابخ التجارية والأجهزة المستخدمة فيها. من الأمثلة الخاصة بأجهزة الطبخ التجارية: الشواية، والمقلاة العادية، والمقلاة الكبيرة، والغلاية، والموقد، وغير ذلك.

ينتج عن استخدام هذه الأجهزة تكوّن شحوم، وهذه الشحوم تتجمع في الغطاء وداخل الأنابيب. وفي حالة عدم تنظيف الأغذية والأنابيب بطريقة صحيحة، فقد يؤدي ذلك إلى اشتعال حريق. يؤدي ذلك إلى توقف نشاطك التجاري إلى حين إعادة تشغيل النظام مرة أخرى.

ما الاحتياجات المطلوبة للقيام بالتنظيف، ومن يتولى عملية التنظيف؟ يجب تنفيذ عمليات تنظيف أنابيب نظام العادم ومكونات الأنظمة الأخرى الموجودة فوق الغطاء بواسطة شركات معتمدة ومرخصة من قبل FDNY، على أن يتم ذلك من خلال الموظفين المعتمدين التابعين لهذه الشركات.

ومن ناحية أخرى، يجب فحص فلاتر الشحوم وتنظيفها بواسطة شخص مدرب وعلى دراية جيدة (لا يلزم أن يكون حاملاً لشهادة الصلاحية).

كم مرة يجب فحص هذه الفلاتر؟

- ينبغي فحص فلاتر الشحوم ظاهرياً يومياً.
- المعدة التي تستخدم الوقود الصلب يجب فحصها ظاهرياً شهرياً.
- يجب فحص عادم النظام التجاري كل 3 شهور (بحد أدنى).

كم مرة يجب تنظيف النظام؟

- فيما يلي الحد الأدنى من المتطلبات، ولكن هذه المتطلبات قد لا تكون كافية. يلزم إجراء عمليات التنظيف بشكل أكثر تكراراً.
- يجب تنفيذ عمليات تنظيف عادم النظام التجاري كل 3 شهور (بحد أدنى).

- يجب تنظيف أعمال توصيلات الأنابيب الرأسية (الوصلات الرأسية) التي ترتفع أكثر من 3 طوابق فوق معدة الطهي كل 6 شهور (بحد أدنى).

- يجب تنظيف فلاتر الشحوم مرة واحدة كل شهر (بحد أدنى).

- باعتبارك مالكا لنشاط تجاري، يمكنك

اختيار استخدام grease depth

gauge comb (قرص مقياس عمق

الشحم) (انظر الصورة) لتحديد عدد مرات

التنظيف في مكان عملك. قبل استخدام

قرص مقياس عمق الشحم، يمكنك

استشارة الشركة المسؤولة عن الصيانة.



كيف يمكنني اختيار شركة النظافة؟ استعن فقط بشركة معتمدة تكون مدرجة على موقع FDNY على الويب. يتم تحديث قائمة الشركات المعتمدة باستمرار.

إليك الرابط و QR code (رمز QR) المؤدي إلى موقع الويب.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/busines/s/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>



هل يمكن لشركة الصيانة القيام بأعمال التنظيف في حالة انتهاء اعتمادها أو التأمين الخاص بها؟

لا! يجب عليك مراجعة موقع Fire Department للاطلاع على قائمة بشركات الصيانة المعتمدة.

ما المخاطر التي قد أتعرض لها إذا لم تتم أعمال التنظيف بواسطة شركة معتمدة من قبل FDNY؟

قبل أي شيء، فإنك تعرّض نشاطك التجاري، وعملاءك، وكل من يهرع لنجدتك، وعامة الناس للخطر. فحرائق الشحوم تحدث بشكل متكرر، ويمكن أن تدمر نشاطك التجاري بسهولة. ستتعرض لمخالفة (مخالفات) في حالة حدوث ظروف غير آمنة. علاوة على ذلك، ستواجه شركة التأمين التي تؤمن أعمالك مشاكل عند تقديمك لأي مطالبات.

كيف يمكنني أن أعرف ما إذا كانت شركة الصيانة تؤدي أعمال التنظيف بطريقة جيدة؟ اطلب من الشركة إمدادك بصور توضح حالة الأجهزة التي تتولى تنظيفها قبل عملية التنظيف وبعدها (انظر الأمثلة التالية) على أن تحمل هذه الصور طوابع زمنية كدليل على تنفيذها أعمالها. اطلب من الشركة المسؤولة عن الصيانة بإصرار الحصول على دليل. في حالة تقديمك أي مطالبة، فإن شركة التأمين الخاصة بك قد تطلب منك الاطلاع على صور. اطلب من الشركة المسؤولة عن الصيانة وبإصرار الحصول على نسخة من قائمة فحص الأعمال التي يتم تنفيذها أثناء عملية التنظيف.



ما السجلات التي يجب الاحتفاظ بها والتي تسجل عمليات التنظيف؟ يجب على الشركة المنفذة لأعمال الصيانة وضع ملصق (انظر المثال في الصفحة التالية) على غطاء واحد أو أكثر من الأغذية لتوضيح:

- ✓ الشركة المنفذة لأعمال الصيانة؛
- ✓ العنوان ورقم الهاتف؛
- ✓ رقم شهادة FDNY؛
- ✓ أسماء الموظفين الذين يحملون شهادة الصلاحية الفردية ممن يقومون بأعمال التنظيف؛
- ✓ تاريخ تنفيذ أعمال التنظيف؛

سجلات نظافة الفلاتر

يتحمل مالك الأعمال المسؤولية عن الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بعمليات التفيتش الخاصة بنظافة فلاتر الشحوم والنظافة المطلوبة بصفة عامة. يجب أن تتضمن السجلات التاريخ، وما تم تنفيذه من أعمال.