



NAKLEJKA, KTÓRA ZOSTANIE UMIESZCZONA NA OKAPIE
PO WYKONANIU USŁUGI PRZEZ SERWISANTA.

SKRÓCONE WSKAZÓWKI

- Należy zarezerwować wystarczająco dużo czasu, aby licencjonowana firma mogła przeprowadzić pełne czyszczenie.
- Należy wzrokowo sprawdzić, czy kanał wyciągowy i okap są czyszczone w niezbędnym zakresie.
- Należy wynająć zatwierdzoną przez FDNY firmę serwisową, której pracownicy posiadają ważny Certificate of Fitness (W-64/P-64).
- Należy sprawdzić, czy firma serwisowa czyści kanał wyciągowy do samego metalu.
- Od każdej osoby, która czyściła okap i kanały wyciągowe należy zażądać kopii aktualnego Certificate of Fitness.

CZY W KUCHNI SĄ INNE ELEMENTY WYMAGAJĄCE UWAGI?

- TAK, wymagane jest, aby licencjonowany wykonawca Master Fire Suppression (zajmujący się przyłączeniem głównych przewodów systemu tłumienia ognia) skontrolował, zbadał i wykonał serwisowanie systemu tłumienia ognia.
 - Co najmniej raz na 6 miesięcy licencjonowany wykonawca zajmujący się przyłączeniem głównych przewodów systemu tłumienia ognia powinien skontrolować, zbadać i wykonać serwisowanie systemu tłumienia ognia.
- Wykonawca jest licencjonowany przez NYC Department of Buildings.

Wykonawca sprawdzi cały system tłumienia ognia. Klient otrzyma pisemny raport z kontroli, w którym będą wymienione wszystkie usterki stwierdzone podczas kontroli. Jeśli system działa prawidłowo, wykonawca prześle klientowi odpowiednią zawieszkę. Zawieszka będzie zawierała następujące informacje:

- ✓ Data wydania;
 - ✓ Imię i nazwisko i numer licencji wykonawcy zajmującego się przyłączeniem głównych przewodów systemu tłumienia ognia;
 - ✓ Informacja o dobrym stanie systemu.
- Odpowiadasz również za:
- ✓ zapewnienie co najmniej jednej przenośnej gaśnicy klasy K umieszczonej w strefie gotowania, na wypadek zapalenia się tłuszczów.
 - ✓ Umieszczenie gaśnicy w odległości 30 stóp (ok. 9 m) od komercyjnego sprzętu do gotowania.
 - ✓ Wizualną comiesięczną kontrolę przenośnych gaśnic przez przeszkoloną i kompetentną osobę.
 - ✓ Coroczne serwisowanie i ładowanie gaśnic przenośnych przez firmę zatwierdzoną przez FDNY. (Może to zrobić osoba posiadająca W-96 Certificate of Fitness.)
 - ✓ Omówienie ze wszystkimi pracownikami kuchni ręcznej obsługi systemu przeciwpożarowego co najmniej raz na 6 miesięcy.

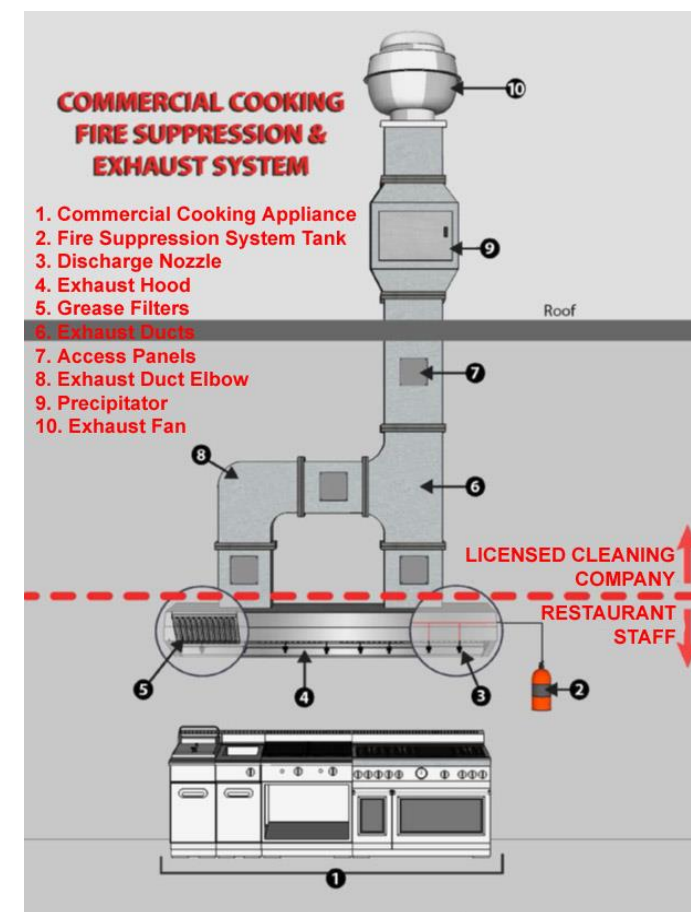


W JAKI SPOSÓB NALEŻY ZGŁASZĆ NIEWŁAŚCIWE OCZYSZCZENIE LUB MOŻLIWE OSZUSTWO POPEŁNIONE PRZEZ FIRMĘ SERWISOWĄ?

Tego rodzaju kwestie można zgłaszać do Fire Department pod numer (718) 999-8103/0365. Można również wysłać e-mail na adres pubcert@fdny.nyc.gov



OCHRONA PRZECIWOŻAROWA W LOKALACH GASTRONOMICZNYCH



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

WPROWADZENIE

Każdy lokal musi zabezpieczyć swoje pomieszczenia wykonując niezbędne działania zapewniające bezpieczeństwo. Pożary często wybuchają w lokalach gastronomicznych. Każdy pożar może być tragedią, która doprowadzi do utraty pieniędzy, a nawet życia. Fire Department określił zasady, które mogą pomóc w zapewnieniu BEZPIECZEŃSTWA. Obowiązkiem właściciela lokalu jest przestrzeganie wszystkich zasad.

Niniejsza broszura zawiera ważne informacje dotyczące nadzorowania kuchni i urządzeń w lokalach gastronomicznych. Przykładowe urządzenia do gotowania w lokalach gastronomicznych to grill, wok, frytkownica, opiekacz, piekarnik itp.

W czasie korzystania z tych urządzeń powstają osady z tłuszczu, które gromadzą się w okapie i kanałach wyciągowych. Niewłaściwe czyszczenie okapów i kanałów wyciągowych może być przyczyną pożaru. Spowoduje to zamknięcie firmy do czasu ponownego uruchomienia systemu.

CO WYMAGA CZYSZCZENIA I KTO POWINIEN TO ROBIĆ?

Czyszczenie kanałów wyciągowych i innych elementów systemu powyżej okapu musi być wykonywane przez firmy zatwierdzone przez FDNY i ich certyfikowanych pracowników.

Filtry tłuszczu muszą być jednak sprawdzane i czyszczone przez przeszkoloną i kompetentną osobę (NIE musi posiadać Certificate of Fitness).

JAK CZĘSTO NALEŻY PRZEPROWADZAĆ KONTROLE?

- Filtry tłuszczu powinny być codziennie sprawdzane wzrokowo.
- Urządzenia na paliwo stałe muszą być sprawdzane wzrokowo co miesiąc.
- Kontrolę systemu wentylacyjnego w lokalach gastronomicznych należy przeprowadzać co 3 miesiące (co najmniej).

JAK CZĘSTO NALEŻY PRZEPROWADZAĆ CZYSZCZENIE?

Poniżej wymieniono minimalne wymagania, mogą one jednak nie być wystarczające. Konieczne może być częstsze czyszczenie.

- Czyszczenie systemu wentylacyjnego w lokalach gastronomicznych należy przeprowadzać co 3 miesiące (co najmniej).
- Pionowe kanały wentylacyjne (piony) o wysokości ponad 3 piętra nad wyciągiem kuchennym muszą być czyszczone co 6 miesięcy (co najmniej).
- Filtry tłuszczu należy czyścić raz w miesiącu (co najmniej).
- Właściciel firmy może zdecydować się na użycie "grease depth gauge comb" (grzebień do pomiaru grubości osadu z tłuszczu) (patrz zdjęcie), aby określić, jak często należy przeprowadzać czyszczenie w firmie. Przed użyciem grzebień do pomiaru można skonsultować się z firmą serwisową.



JAK WYBRAĆ FIRMĘ CZYSZCZĄCĄ?

Należy zatrudniać wyłącznie zatwierdzone firmy wymienione na stronie internetowej FDNY. Lista zatwierdzonych firm jest stale aktualizowana.

Poniżej znajduje się link i QR code (kod QR) do strony internetowej.

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



CZY FIRMA SERWISOWA MOŻE PRZEPROWADZIĆ CZYSZCZENIE, JEŻELI WYGASŁO JEJ POZWOLENIE LUB UBEZPIECZENIE?

NIE! Na stronie Fire Department należy sprawdzić listę zatwierdzonych firm serwisowych.

JAKIE RYZYKO WIAŻE SIĘ Z PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA PRZEZ FIRMY NIEZATWIERDZONE PRZEZ FDNY?

Przed wszystkim stwarzamy zagrożenie dla swojej firmy, klientów, ratowników i społeczeństwa. Zapalenie się tłuszczu to częste zjawisko i może to z łatwością zniszczyć całą firmę. W przypadku wystąpienia niebezpiecznych warunków właściciel zostanie ukarany za naruszenie przepisów.

Ponadto, firma ubezpieczeniowa może mieć problem z rozpatrzeniem roszczeń zgłaszanych przez właściciela.

W JAKI SPOSÓB MOŻNA MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE FIRMA SERWISOWA PRAWIDŁOWO WYKONAŁA CZYSZCZENIE?

Należy poprosić firmę przeprowadzającą usługę o przedstawienie zdjęć przed i po zakończeniu pracy (patrz przykłady poniżej) ze znacznikami czasu na potwierdzenie pracy. Należy zdecydowanie wymagać przedstawienia dowodu. W przypadku roszczenia, firma ubezpieczeniowa może wymagać zdjęć. Należy domagać się kopii listy kontrolnej prac wykonanych podczas sprzątania.



Gruba warstwa osadu z tłuszczu

Niewielki osad z tłuszczu

JAKĄ DOKUMENTACJĘ Z CZYSZCZENIA NALEŻY PRZECHOWYWAĆ?

Firma przeprowadzająca czyszczenie jest zobowiązana do umieszczenia na jednym lub kilku okapach naklejki (patrz przykład na następnej stronie), na której podane są następujące informacje:

- ✓ nazwa firmy wykonującej usługę;
- ✓ adres i numer telefonu;
- ✓ numer certyfikatu FDNY;
- ✓ indywidualni posiadacze orzeczenia Certificate of Fitness, którzy wykonali czyszczenie;
- ✓ data przeprowadzenia czyszczenia.

DOKUMENTACJA CZYSZCZENIA FILTRÓW

Właściciel firmy jest odpowiedzialny za przechowywanie dokumentacji dotyczącej wymaganej kontroli i czyszczenia filtrów tłuszczu. Dokumentacja musi zawierać datę i zakres wykonanych prac.