



КРАТКИЕ СОВЕТЫ

- При планировании чистки отводите достаточно времени, чтобы лицензированная компания успела выполнить полный цикл чистки.
- Проводите визуальный контроль состояния воздуховода и колпака, чтобы планировать их чистку по мере необходимости.
- Пользуйтесь услугами сервисной компании, одобренной FDNY (Управлением пожарной охраны г. Нью-Йорк), сотрудники которой имеют действующие свидетельства Certificate of Fitness (W-64/P-64), подтверждающие профессиональную пригодность для выполнения таких работ.
- Следите за тем, чтобы сервисная компания очищала воздушный короб до металла.
- Запрашивайте у каждого работника, проводившего чистку колпака и воздуховодов вашего оборудования, копию действующего свидетельства о профессиональной пригодности.

ЕСТЬ ЛИ НА МОЕЙ КУХНЕ ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ТРЕБУЮЩЕЕ ВНИМАНИЯ?

- ДА, вы обязаны организовывать инспекцию, проверку и техническое обслуживание вашей системы пожаротушения лицензированным подрядчиком по проверке трубопроводов Master Fire Suppression (основной системы пожаротушения).
 - ✓ Инспекция, проверка и техническое обслуживание такой системы пожаротушения лицензированным подрядчиком по проверке трубопроводов системы пожаротушения должны проводиться как минимум один раз в 6 месяцев.
- Подрядчик, выполняющий эти работы, должен иметь лицензию NYC Department of Buildings.

Подрядчик осуществит проверку всей вашей системы пожаротушения. По результатам проверки вам будет выдан письменный отчет с указанием всех дефектов, обнаруженных в ходе инспекции. Если система находится в состоянии пригодности к работе, подрядчик выдаст вам ярлык. На данном ярлыке будет указана следующая информация:

- ✓ дата выдачи;
 - ✓ имя и номер лицензии подрядчика по проверке трубопроводов системы пожаротушения;
 - ✓ указание, что система находится в состоянии пригодности к работе.
- В ваши обязанности также входит:
 - ✓ Оснащение зоны приготовления пищи как минимум одним переносным огнетушителем класса К на случай возникновения поддающегося тушению пожара от возгорания жира на кухне.
 - ✓ Размещение огнетушителя на расстоянии не более 9 м от промышленного оборудования для приготовления пищи.
 - ✓ Обеспечение ежемесячной визуальной проверки состояния переносных огнетушителей специально обученным и компетентным работником.
 - ✓ Организация ежегодного техобслуживания и перезарядки переносных огнетушителей компанией, одобренной FDNY (такие работы разрешено проводить держателям W-96 Certificate of Fitness).
 - ✓ Повторение информации о ручном приведении в действие системы пожаротушения со всеми работниками кухни как минимум один раз в 6 месяцев.

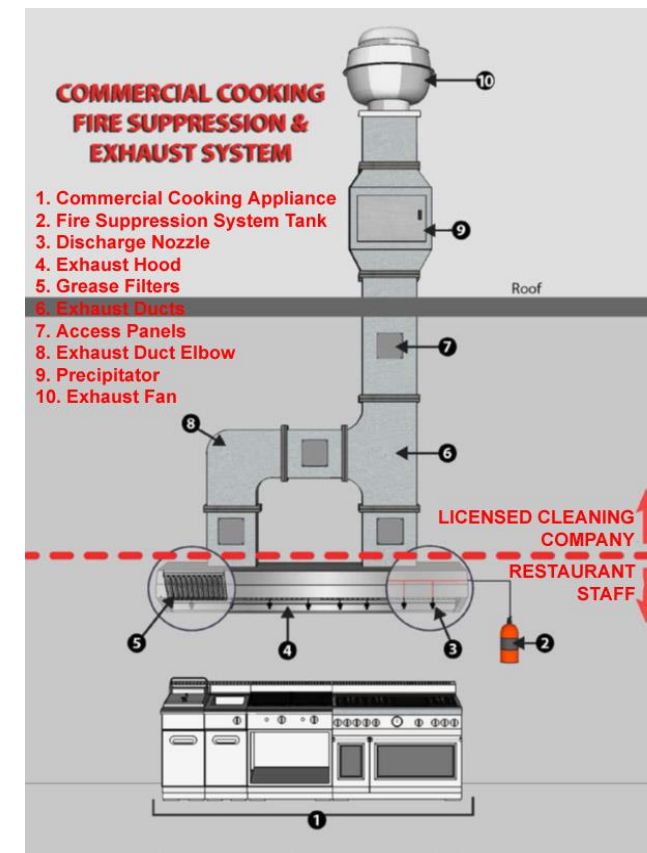


КУДА МНЕ СООБЩИТЬ О НЕКАЧЕСТВЕННО ВЫПОЛНЕННОЙ ЧИСТКЕ ИЛИ ВОЗМОЖНОМ МОШЕННИЧЕСТВЕ СО СТОРОНЫ СЕРВИСНОЙ КОМПАНИИ?

Вы можете сообщить о подобных проблемах в Fire Department по номеру (718) 999-8103/0365. Вы также можете написать по адресу pubcert@fdny.nyc.gov



ПРОТИВОПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В МЕСТАХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ



FDNY

Bureau of Fire Prevention

www.nyc.gov/fdny

ВВЕДЕНИЕ

Каждое предприятие должно позаботиться о сохранности своей территории, проведя необходимые мероприятия по обеспечению безопасности. На предприятиях общественного питания часто возникают пожары. Любой пожар может стать катастрофой, ведущей к потере денег, а порой и жизни. Fire Department разработало правила, которые помогут вам работать БЕЗОПАСНО. Следование всем этим правилам является вашей ответственностью как владельца предприятия.

В данной брошюре содержится важная информация о том, как контролировать работу кухонь и оборудования на предприятиях общественного питания. Примеры промышленного оборудования для приготовления пищи включают гриль, вок, фритюрницу, жаровню, духовой шкаф и т. д.

При работе данного оборудования выделяется жир, который оседает на колпаке и воздуховодах. Если эти колпаки и воздуховоды не подвергать соответствующей чистке, вероятен пожар. Это приведет к закрытию вашего бизнеса до тех пор, пока работоспособность системы не будет восстановлена.

ЧТО ДОЛЖНО ПОДВЕРГАТЬСЯ ЧИСТКЕ И КЕМ? Чистка воздуховодов вытяжной системы и других системных компонентов, расположенных выше колпака, должна выполняться одобренными FDNY лицензированными компаниями и их сертифицированными сотрудниками.

Тем не менее, жироулавливающие фильтры должны инспектироваться и очищаться специально обученным и компетентным сотрудником (который НЕ обязан быть держателем Certificate of Fitness).

КАК ЧАСТО СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ ИНСПЕКЦИЮ?

- Состояние жироулавливающих фильтров должно визуально проверяться каждый день.
- Оборудование, работающее на твердом топливе, должно проходить визуальную проверку ежемесячно.
- Инспекция вытяжной вентиляции промышленной системы должна проводиться каждые 3 месяца (как минимум).

КАК ЧАСТО СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ ЧИСТКУ?

Минимальные требования перечислены ниже, но они могут

быть недостаточными. Возможно, возникнет необходимость в более частом проведении чисток.

- Чистка вытяжной вентиляции промышленной системы должна производиться каждые 3 месяца (как минимум).
- Чистка вертикальных воздуховодов, расположенных выше 3 этажей над вытяжкой оборудования для приготовления пищи, должна производиться каждые 6 месяцев (как минимум).
- Чистка жироулавливающих фильтров должна производиться один раз в месяц (как минимум).
- Как владелец бизнеса вы можете принять решение использовать «grease depth gauge comb» (гребенку для измерения толщины жирового слоя) (см. рисунок) для определения необходимой частоты проведения чисток на вашем предприятии. Прежде чем использовать гребенку для измерения толщины жирового слоя, вы можете проконсультироваться с вашей обслуживающей компанией.



КАК МНЕ ВЫБРАТЬ КОМПАНИЮ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЧИСТКИ?

Пользуйтесь услугами только одобренных компаний, список которых есть на сайте FDNY. Список одобренных компаний постоянно обновляется. Ниже приведены ссылка на сайт и QR code (QR-код).

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



МОЖЕТ ЛИ СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ ПРОВОДИТЬ ЧИСТКУ, ЕСЛИ ЕЕ СРОК ДОПУСКА К ПОДОБНОЙ РАБОТЕ ИЛИ СТРАХОВКА ИСТЕКЛИ?

НЕТ! Необходимо выбрать компанию из списка одобренных сервисных компаний на сайте Fire Department.

КАКИЕ РИСКИ Я НЕСУ, ЕСЛИ ЧИСТКА ВЫПОЛНЯЕТСЯ КОМПАНИЕЙ, НЕ ПОЛУЧИВШЕЙ ОДОБРЕНИЯ FDNY?

Прежде всего, вы рискуете своим бизнесом, своими клиентами, жизнями специалистов оперативного реагирования и простых граждан. Пожары от возгорания жира на кухне случаются часто и могут легко навредить

вашему бизнесу. Если будут выявлены опасные условия, вас могут обвинить в несоблюдении норм. Кроме того, у вашей страховой компании могут появиться возражения на ваши требования страхового возмещения.

КАК МНЕ УБЕДИТЬСЯ, ЧТО СЕРВИСНАЯ КОМПАНИЯ ХОРОШО ВЫПОЛНИЛА ЧИСТКУ?

Обяжите компанию предоставить вам фотографии «до» и «после» (см. примеры ниже) с метками времени в качестве свидетельства проделанной работы. Настаивайте на предоставлении такого свидетельства. Ваша страховая компания может запросить фотографии при возникновении каких-либо страховых претензий. Настаивайте на предоставлении копии контрольного перечня работ, которые были выполнены в ходе чистки.



Толстый слой жира



Небольшой слой жира

КАКИЕ ДОКУМЕНТЫ НЕОБХОДИМО СОХРАНИТЬ ПОСЛЕ ЧИСТКИ?

Сервисная компания обязана прикрепить на один или несколько колпаков наклейку (см. пример на следующей странице) с указанием:

- ✓ названия сервисной компании;
- ✓ адреса и номера телефона;
- ✓ номера сертификата FDNY;
- ✓ имен держателей свидетельства о профессиональной пригодности (Certificate of Fitness), выполнявших чистку;
- ✓ дату выполнения чистки.

ДОКУМЕНТЫ О ЧИСТКЕ ФИЛЬТРА

Владелец бизнеса отвечает за хранение всех необходимых документов о проведении инспекций и чистки жироулавливающего фильтра. В документах должна быть указана дата и перечислены выполненные работы.