

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES

L'objet du présent document est d'informer les propriétaires de systèmes d'échappement de cuisine commerciaux des règles et réglementations de NYC et du Département des incendies de New York (FDNY). Les informations sont présentées ci-dessous sous la forme de questions-réponses. Si vous avez des questions concernant ces informations après avoir lu le document, rendez-vous sur le site Web du FDNY : <https://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

- **QUI A LE DROIT DE NETTOYER LES SYSTÈMES D'ÉCHAPPEMENT DE CUISINE COMMERCIAUX ?**
Le nettoyage des conduits du système d'échappement et des autres composants du système au-dessus de la hotte doit être effectué par les employés d'entreprises agréées par le FDNY. Tous les employés sur le site doivent disposer d'un Certificate of Fitness (COF) W-64/P-64 du Département des incendies de NYC. Tous les employés des entreprises de nettoyage de systèmes d'échappement de cuisine commerciaux doivent présenter un Certificate of Fitness valide avant de nettoyer vos installations. (Voir Code des incendies de NYC, section 901.6.3.3).
https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-09.pdf§ion=firecode_2014)
- **À QUELLE FRÉQUENCE LE SYSTÈME D'ÉCHAPPEMENT DE CUISINE DOIT-IL ÊTRE INSPECTÉ ET NETTOYÉ ?**
Le Code des incendies de NYC exige que les systèmes d'échappement de cuisine, y compris les hottes, les filtres à graisse, les extracteurs de graisse, les dispositifs de lutte contre la pollution et autres accessoires soient inspectés et nettoyés au moins une fois tous les trois (3) mois, voire plus souvent « si nécessaire ». Les surfaces doivent être nettoyées de manière à afficher du métal nu. Les parties verticales des conduits verticaux intérieurs et extérieurs de plus de trois étages de haut doivent être nettoyés au moins une fois tous les six (6) mois. (Voir Code des incendies de NYC, section 609.4.1). https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014
- **À QUELLE FRÉQUENCE LES SYSTÈMES D'ÉCHAPPEMENT DE CUISINE UTILISANT DES APPAREILS DE CUISSON À COMBUSTIBLE SOLIDE DOIVENT-ILS ÊTRE INSPECTÉS ET NETTOYÉS ?**
Le matériel de cuisine commercial utilisant du combustible solide (bois et charbon) doit être **inspecté** une fois par mois par un technicien expert qualifié, et **nettoyé** par un titulaire de Certificate of Fitness W-64/P-64 au moins une fois tous les trois (3) mois. (Voir Code des incendies de NYC, section 609.4.1). https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014
- **QUE FAIRE SI MON SYSTÈME D'ÉCHAPPEMENT DEVIENT GRAISSEUX AVANT LE PROCHAIN NETTOYAGE PROGRAMMÉ ?**
Cela indique qu'il est peut-être nécessaire de le nettoyer plus souvent, en fonction du volume et du type de cuisine de votre établissement.

N'oubliez pas qu'il convient de nettoyer vos installations à la bonne fréquence pour minimiser le risque d'incendie, de dégâts matériels et de perte de revenus. La décision vous revient, mais en tant

que chef d'entreprise, vous devez conserver un registre de nettoyage à fournir à l'inspecteur du FDNY lorsque celui-ci se présente.

- **LES ENTREPRISES DE NETTOYAGE DOIVENT-ELLES DISPOSER D'UN MATÉRIEL PARTICULIER POUR EFFECTUER LE TRAVAIL ?**

L'entreprise de nettoyage doit disposer des outils, du matériel et de l'équipement nécessaires à l'entretien et au nettoyage, y compris les échelles, le matériel d'éclairage, l'équipement nécessaire pour racler et nettoyer, les produits d'entretien, et les véhicules indiquant le nom de l'entreprise et son numéro auprès du FDNY. (Voir 3 RCNY §115-01)

http://rules.cityofnewyork.us/sites/default/files/adopted_rules_pdf/115-02_commercial_cooking-pfe_proof_of_compliance_4-12-18_promulgation_final.pdf

DEVOIRS ET OBLIGATIONS DES ENTREPRISES DE NETTOYAGE

Les entreprises de nettoyage doivent effectuer le nettoyage dans la mesure de leurs capacités et conserver des dossiers sur chaque établissement nettoyé et entretenu. En outre, dans le cadre de leur identification auprès du FDNY, chaque entreprise doit envoyer par courrier à ses clients une lettre leur indiquant les éventuelles défaillances rencontrées lors du nettoyage de leur système d'échappement de cuisine. Elles doivent également communiquer ces défaillances au FDNY.

Les entreprises de nettoyage qui ne signalent pas ces défaillances s'exposent à des mesures punitives pouvant aller jusqu'à la suspension ou à l'annulation de leur licence. Si l'entreprise rencontre un autocollant d'entretien sur un système d'échappement de cuisine qui n'a pas été correctement nettoyé, l'entreprise devra y apposer un autocollant de manque d'entretien.

L'entreprise d'entretien doit placer un autocollant sur une ou plusieurs des hottes indiquant le nom de l'entreprise, son adresse et son numéro de téléphone, le numéro de certificat FDNY, les titulaires d'un Certificate of Fitness qui ont effectué le nettoyage, et la date à laquelle le nettoyage a été effectué. Les entreprises d'entretien seront tenues responsables si aucun autocollant du FDNY indiquant que le système d'échappement de cuisine commercial n'a été apposé ; cette absence sera considérée comme un manquement. De la même manière, les entreprises qui fournissent ces autocollants peuvent **UNIQUEMENT** les placer sur des systèmes d'échappement de cuisine qui ont été totalement entretenus et nettoyés, conformément aux codes applicables. Les entreprises d'entretien doivent protéger ces autocollants pour éviter toute utilisation abusive.

Merci,
FDNY