

# Guía de seguridad contra incendios para restaurantes



**NYC**

**Departamento de  
Bomberos (FDNY)**

**Bill de Blasio**  
Alcalde

**Daniel A. Nigro**  
Comisario de bomberos

© FDNY, todos los derechos reservados.  
Versión 1 | 10/2021

# Índice

|   |    |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN .....  | 2  |
| LISTA DE VERIFICACIÓN .....   | 7  |
| EXTINTORES PORTÁTILES.....  | 12 |
| SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS .....                                      | 16 |
| SISTEMAS DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS DE COCINA COMERCIAL .....                | 22 |
| SISTEMAS DE TUBERÍA VERTICAL.....   | 25 |
| SISTEMAS DE ROCIADORES.....   | 29 |
| SISTEMAS DE ALARMA CONTRA INCENDIOS .....                                   | 33 |
| SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN/HVAC .....  | 39 |
| SISTEMAS DE SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO A GRANEL<br>PARA BEBIDAS ..... | 41 |
| LUGAR DE REUNIONES .....  | 45 |
| LLAMA ABIERTA.....  | 49 |
| ESTABLECIMIENTOS DE NARGUILE SIN TABACO.....                                | 52 |
| EFFECTOS ESPECIALES .....   | 54 |
| ALMACENAMIENTO DE MATERIALES PELIGROSOS.....                                | 56 |
| LISTA DE CERTIFICACIONES DE APTITUD PARA RESTAURANTES.....                  | 59 |

# INTRODUCCIÓN

Bienvenido a la Guía de seguridad contra incendios para restaurantes de FDNY. El objetivo de esta guía es dar un resumen de los requisitos legales importantes que se aplican a los restaurantes y otros establecimientos para comer y beber. Esta guía usará el término “restaurantes” para representar todos los establecimientos de comidas y bebidas donde se venden comidas o bebidas para la compra, o para que consuman los clientes.

El alcance del término “restaurante” en esta guía incluye puede incluir, entre otros:

- Restaurantes
- Cabarets
- Bares
- Tabernas
- Discotecas
- Pubs y salones
- Salón de banquetes
- Establecimientos de catering

## ¿Por qué el FDNY da esta guía? ¿Por qué ahora?

Esta guía se presenta para dar un resumen eficaz de las normas importantes del FDNY que rigen los restaurantes. El objetivo es minimizar incendios y accidentes y proteger vidas y propiedades.

Muchos restaurantes están reabriendo u otros nuevos se están inaugurando. Esta guía es una herramienta útil para cumplir los requisitos legales mientras se opera dentro de la ciudad de Nueva York.

Se espera que la comunicación efectiva entre el FDNY y la industria de restaurantes cree un diálogo para que los establecimientos puedan funcionar de manera legal y segura.

## ¿Cómo usar esta guía?

Se tratan varios temas en esta guía. No todos los temas pueden aplicarse a su restaurante. Debe leer la siguiente tabla para decidir qué requisitos pueden aplicarse en su caso. Sin embargo, el FDNY recomienda que lea el documento completo para conocer los requisitos frecuentes que se aplican a los restaurantes.

Compruebe cuáles se aplican a su restaurante. (Si no está seguro, comuníquese con FDNY Business o con un profesional de diseño registrado o con un contratista principal de supresión de incendios para que le aclaren su duda).

| Compruebe si se aplica | Requisitos  | Unidad de Inspección del FDNY       | Temas  | Página |
|------------------------|---|-------------------------------------|--|--------|
| ✓                      | Establecimiento comercial de comida.  | Cada unidad de inspección del FDNY  | Extintor portátil  | 10     |
|                        | Mi cocina tiene aparatos de cocina comerciales (cocinas de gas o eléctricas, freidoras, hornos, carbón para cocinar en hibachis, etc.) con sistemas de extracción y extinción de incendios.   | Unidad de campanas extractoras      | Sistema de extracción en cocinas                                       | 14     |
|                        |   | Unidad de campanas extractoras      | Sistema de extinción de incendios para sistemas de cocción comerciales | 20     |
|                        | Mi restaurante está en uno de los siguientes edificios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A más de 75 pies de altura</li> <li>• Más de 2 pisos con más de 10,000 pies cuadrados de superficie en cualquier planta</li> <li>• Más de 3 pisos con más de 7,500 pies cuadrados de superficie en cualquier planta</li> </ul> | Cada unidad de inspección del FDNY. | Sistema de tubería vertical  | 23     |

| Compruebe si se aplica | Requisitos   | Unidad de Inspección del FDNY      | Temas                                      | Página |
|------------------------|--|------------------------------------|--|--------|
|                        | <p>Mi restaurante está diseñado con uno de los siguientes sectores de incendio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• más de 5,000 pies cuadrados de tamaño</li> <li>• para más de 300 ocupantes (un restaurante/club que da comida, bebida, música, una pista de baile y, con frecuencia, un espectáculo)</li> <li>• cabaret</li> </ul>  | Cada unidad de inspección del FDNY | Sistema de rociadores                      | 26     |
|                        | <p>Mi restaurante está diseñado con una de las siguientes áreas que pueden ser ocupadas por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Más de 300 ocupantes (excepción: espacios construidos o modificados significativamente antes del 1 de julio de 2008)</li> <li>• Más de 75 ocupantes en un cabaret (un restaurante/club que da comida, bebida, música, una pista de baile y, a menudo, un espectáculo)</li> <li>• Más de 75 ocupantes en el restaurante con un escenario</li> </ul> | Cada unidad de inspección del FDNY | Sistema de alarma contra incendios         | 30     |
|                        | <p>El sistema de refrigeración en mis instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• usa un refrigerante del grupo A2, A3, B1, B2 o B3, O</li> <li>• usa un refrigerante del grupo A1 con un compresor de más de 5 caballos de potencia O está montado o suspendido de un tejado o techo.</li> </ul>  | Oficina de distrito                | Sistema de refrigeración                   | 35     |
|                        | Hay máquinas dispensadoras de refrescos instaladas en mis instalaciones.   | Oficina de distrito                | Sistemas de bebidas con dióxido de carbono | 37     |
|                        | Mi restaurante está ocupado por más de 74 personas y tiene un certificado de funcionamiento emitido por el DOB.  | Unidad de reuniones públicas       | Lugar de reuniones                         | 41     |
|                        | En mis instalaciones se usan dispositivos de llama abierta (por ejemplo, velas, linternas de gas, comidas en llamas, calor enlatado [Sterno], etc.).   | Unidad de reuniones públicas       | Llama abierta                              | 44     |
|                        | En mis instalaciones se venden/usan establecimientos de narguile sin tabaco.   | Unidad de reuniones públicas       | Establecimientos de narguile sin tabaco    | 47     |
|                        | En mis instalaciones se usan efectos especiales (productos pirotécnicos, láser, niebla, bruma, etc.) con fines de entretenimiento o de filmación.  | Unidad de explosivos               | Efectos especiales                         | 49     |
|                        | He almacenado materiales peligrosos en mi restaurante, como  | Unidad de campanas                 | Almacenamiento de materiales peligrosos    | 51     |

| Compruebe si se aplica | Requisitos   | Unidad de Inspección del FDNY              | Temas | Página |
|------------------------|--|--|-------|--------|
|                        | contenedores de propano, alcoholes, queroseno o combustibles sólidos (carbón vegetal, Sterno, etc.). | extractoras o unidad de reuniones públicas |       |        |

### **¿Por qué existen estos requisitos? ¿Por qué hay tantos requisitos?**

Los incendios y los peligros en los restaurantes son frecuentes. Según las investigaciones de la NFPA, se calcula que cada año se registra un promedio de 7,500 incendios estructurales en restaurantes, con pérdidas de \$165 millones en todo Estados Unidos. Durante 2017-2021, hubo alrededor de 200 incendios en restaurantes en NYC cada año.

Según la FEMA (Agencia Federal de Gestión de Emergencias), la mayoría de los incendios fueron en sábados y domingos. La mayoría también se produjo por la mañana.

Los incendios pueden llevar a los restaurantes a perder ingresos e incluso al cierre permanente. Solo con una instalación, un mantenimiento y una formación del personal adecuados se puede proteger del peligro a los empleados, a los clientes y al negocio.

Se puede decir con seguridad que algunos de los incendios podrían haberse evitado. Casi el 60% de los incendios fueron causados por equipos de cocina, pero la falta de limpieza fue un factor en casi una cuarta parte de estos incendios.

### **¿Tiene esta Guía todas las regulaciones e información para cumplir las normas del FDNY?**

No, este es un resumen de las normas importantes. Incluimos algunas de las más frecuentes, pero el Código de Incendios y las Normas de la Ciudad de Nueva York pueden consultarse en el sitio web del FDNY (<http://www1.nyc.gov/site/fdny/codes/fire-code/fire-code.page>) si quiere obtener más información.

Además, las normas cambian constantemente. Esta edición refleja las normas vigentes.

### **¿Qué tiene de especial esta Guía?**

El formato consta de los requisitos pertinentes del FDNY y las infracciones frecuentes relacionadas con esta área, aunque los inspectores pueden aplicar reglamentos que no figuran en esta Guía durante las inspecciones. Esta Guía aún puede ayudar a los propietarios de restaurantes a prevenir incendios y minimizar daños. El objetivo es educar a los propietarios sobre lo que se requiere para evitar citaciones y otras sanciones.

### **¿Esta Guía está disponible en otros idiomas?**

Sí, esta guía estará disponible en otros 10 idiomas. Las Guías en otros idiomas pueden consultarse en <http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/support/support.page>.

## **Abrir un restaurante en NYC**

Tener un restaurante exitoso en la ciudad de Nueva York no es fácil, y la Guía de iniciación de restaurantes de Nueva York puede ayudarlo a planificar la manera de comenzar su restaurante.

[http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter\\_guide\\_restaurant.pdf](http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter_guide_restaurant.pdf)

Abrir un restaurante requiere cumplir todas las normas de la ciudad de Nueva York. Deberá contratar a un arquitecto o un ingeniero profesional registrado para presentar los planos al Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York, al Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York, al Departamento de Bomberos de la Ciudad de Nueva York y al Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York (normas sobre aceras).

También puede obtener más información con la hoja de ruta del siguiente sitio web:

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/startabusiness/restaurant>.

Use esta hoja de ruta para obtener información sobre cómo abrir un restaurante en la ciudad de Nueva York.

## Solicitar una inspección del FDNY

A partir del 9/7/2021, todas las inspecciones/pruebas de sistemas de construcción, y todas las cancelaciones deben reprogramarse en el sitio web de FDNY Business. Vea las instrucciones (abajo) sobre cómo empezar.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/test-inspection-request.pdf>

FDNY Business requiere una cuenta de usuario en NYC.gov (NYCID). Después de crear una nueva cuenta, puede entrar a su cuenta FDNY Business para solicitar una inspección o buscar información sobre su permiso:

<http://fires.fdnyccloud.org/CitizenAccess/SAML/NYCIDLogin.aspx>

## Solicitud de Certificado de Aptitud (COF)

Si usted (o su personal) necesita obtener algún Certificado de Aptitud del FDNY, debe visitar: <http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-of-fitness.page> para obtener el material de estudio y prepararse para un examen de Certificado de Aptitud.

Los exámenes se pueden hacer en la sede del FDNY. La mayoría de los exámenes de COF son exámenes sin cita previa. Las tarifas del examen se pueden pagar con tarjeta de crédito/débito, cheque o giro postal únicamente. Ya no se acepta efectivo. Para un servicio más rápido, los solicitantes pueden completar la solicitud y el pago en línea en el sitio web de FDNY Business. Vea las instrucciones (abajo) para empezar.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/fdny-business-cof-individuals.pdf>

## Requisitos especiales relacionados con el restaurante durante esta pandemia:

Puede consultar el sitio web abajo para ver los requisitos actualizados para restaurantes durante la pandemia de COVID-19.

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/article/nyc-restaurant-reopening-guide>

El Departamento de Servicios para Pequeñas Empresas (SBS) de la Ciudad de Nueva York da consultas virtuales individuales y gratis para ayudarlo a entender cómo cumplir las normas clave de la ciudad. Puede inscribirse sin costo en el servicio de consultas virtuales sobre el cumplimiento de las normas iniciando sesión en su cuenta de SBS Connect o creando una nueva cuenta:

<http://sbsconnect.nyc.gov/profile/signin/>.

## Preguntas o preocupaciones

Comuníquese con FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) para solicitar más información.

# LISTA DE VERIFICACIÓN

| Elementos   | Lista de verificación  | Nota |
|---|--|------|
| <b>Mantenimiento general de la seguridad contra incendios del restaurante</b>   |  |      |
| Puertas de acceso, pasillos y puertas de salida sin obstrucciones.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| Los extintores portátiles requeridos están correctamente instalados.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| <b>Capacitación del personal del restaurante</b>  |  |      |
| <p>Todo el personal del restaurante conoce el procedimiento adecuado para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• usar los extintores portátiles;</li> <li>• usar todos los componentes del sistema de eliminación de grasa;</li> <li>• limpiar los filtros;</li> <li>• activar el sistema de extinción de incendios de cocción;</li> <li>• informar al 911 en situaciones de emergencia (incendio, no incendio, fuga de gas, etc.);</li> <li>• informar a los titulares de COF correspondientes del mal funcionamiento de los sistemas que se muestran en el folleto.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| <p>Todo el personal del restaurante sabe dónde están:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• los extintores portátiles</li> <li>• las salidas</li> <li>• las rutas de salida</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| <b>Los permisos del FDNY están publicados y actualizados</b>  |  |      |
| Sistema de cocción comercial  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Sistema de refrigeración  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Sistema de suministro de dióxido de carbono a granel para bebidas   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Lugar de reuniones  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Llama abierta   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Establecimiento de narguile   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Efectos especiales  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Almacenamiento de materiales peligrosos   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| <b>Mantenimiento de registros</b>   |  |      |
| Se muestra una calcomanía/pegatina de la campana extractora validada por el FDNY.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| Recibo de la empresa de limpieza de la campana extractora.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| <p>Registro de capacitación del personal para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• usar todos los componentes del sistema de eliminación de grasa,</li> <li>• limpiar los filtros;</li> <li>• activar el sistema de extinción de incendios de</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |



| Elementos  | Lista de verificación  | Nota |
|--|--|------|
| cocción  |  |      |
| Un registro de la inspección, mantenimiento y pruebas del sistema de extinción de incendios.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Etiquetas de extintor de incendios válidas del FDNY adheridas a los extintores.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Etiquetas adheridas a las válvulas de control de los sistemas de rociadores/tubería vertical.  |  |      |
| Documento de aprobación del sistema de tubería vertical disponible.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Documento de aprobación del sistema de rociadores disponible.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Documento de aprobación del sistema de alarma contra incendios disponible.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Documento de aprobación del sistema de refrigeración disponible.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Registro de inspección, mantenimiento y prueba del sistema de tubería vertical.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Registro de inspección, mantenimiento y prueba del sistema de rociadores.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Registro de inspección, mantenimiento y prueba del sistema de alarma contra incendios y de los detectores de humo.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Libro de registro de alarmas de incendio o libro de registro de detectores de humo.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Permiso del Departamento de Salud de Nueva York para establecimientos de narguile sin tabaco   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Se mantiene la declaración jurada de instalación a prueba de llamas (necesaria para lugares de reuniones, llama abierta, establecimientos de narguile, efectos especiales).  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Registros de simulaciones.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| <b>Extintores portátiles</b>   |  |      |
| Cada mes se hacen comprobaciones rápidas para garantizar el funcionamiento de los extintores.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| El servicio anual lo hace una empresa de extintores de incendios aprobada por el FDNY.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| Todos los extintores están en un lugar visible designado y de fácil acceso.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| <b>Sistema de extracción en cocinas</b>  |  |      |
| Cualquier alteración del sistema está aprobada por el FDNY y el documento de aprobación se mantiene bien.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| La acumulación de grasa en los filtros de grasa es inferior a 1/8 pulgadas.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| Los filtros de grasa son limpiados por personal capacitado, con la frecuencia requerida.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |
| Todos los sistemas de escape de las cocinas comerciales, filtros de grasa, cocción de alto volumen, cocción con combustible sólido y el conducto de escape son inspeccionados por un miembro del personal capacitado, con la frecuencia requerida. | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |      |

| Elementos   | Lista de verificación  | Nota   |
|---|--|--|
| Se usó el código QR para verificar si la empresa de limpieza de cocinas comerciales contratada figura en la lista de empresas aprobadas por el FDNY.                | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| La empresa de limpieza instala la calcomanía emitida por el FDNY después de la limpieza.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| La empresa de limpieza le da fotos antes y después con marcas de tiempo como prueba del trabajo.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| <b>Sistema de extinción de incendios en cocinas comerciales</b>   |  |  |
| La grasa acumulada en el sistema de extinción de incendios es limpiada regularmente por la empresa de limpieza aprobada por el FDNY.                                | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| El sistema de extinción de incendios es inspeccionado/probado/mantenido por un contratista de tuberías de supresión de incendios con licencia una vez cada 6 meses. | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| Se adjunta una etiqueta válida al sistema de extinción.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| Se muestran las instrucciones y los letreros requeridos.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No                               |  |
| <b>Sistema de tubería vertical</b>  |  |  |
| Un titular de COF S-13/S-14 con licencia cualificada hace periódicamente la inspección, el mantenimiento y las pruebas requeridas.                                  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Se muestran los carteles requeridos.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El sistema funciona perfectamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C | Si no es así, deben implementarse procedimientos de "fuera de servicio". |
| La conexión del Departamento de Bomberos y las conexiones de las mangueras son fácilmente accesibles para su uso.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| <b>Sistema de rociadores</b>  |  |  |
| Un titular de COF S-12/S-15 con licencia cualificada hace periódicamente la inspección, el mantenimiento y las pruebas requeridas.                                  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Se muestran los carteles requeridos.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El sistema funciona perfectamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C | Si no es así, deben implementarse procedimientos de "fuera de servicio". |
| La conexión del Departamento de Bomberos es fácilmente accesible para su uso.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| <b>Sistemas de alarma contra incendios</b>  |  |  |
| Un titular de COF S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 hace periódicamente inspecciones visuales de los sistemas de   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |

| Elementos   | Lista de verificación  | Nota   |
|---|--|--|
| alarma contra incendios.  |  |  |
| Un titular de COF F-53/F-89/T-89/F-80 supervisa el panel de alarma contra incendios (solo se aplica a los sistemas de alarma contra incendios con sistema de comunicación por voz). | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El sistema de alarma contra incendios es supervisado por una estación central aprobada por el FDNY (solo se aplica a los sistemas que requieren supervisión).                       | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El sistema de alarma contra incendios es probado periódicamente por un titular de COF S-97/S-98 empleado por una empresa de alarmas contra incendios aprobada por el FDNY.          | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Un titular de COF F-78/S-78/S-97/S-98 limpia y mantiene los detectores de humo periódicamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Se muestran los carteles requeridos.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El sistema funciona perfectamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C | Si no es así, deben implementarse procedimientos de "fuera de servicio". |
| <b>Sistema de refrigeración</b>   |  |  |
| Se muestran los carteles requeridos.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| <b>Sistema de suministro de dióxido de carbono para bebidas</b>   |  |  |
| El tanque y las tuberías de CO2 NO están dañados físicamente y no tienen una acumulación extrema de escarcha sobre los medidores.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C | si la hay, indicará que hay una fuga                                     |
| El tanque de CO2 está encadenado a la pared o asegurado debidamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Los certificados de aptitud G-82 válidos/no caducados inspeccionan/lleen el sistema.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El área de almacenamiento de CO2 está limpia y se mantiene.   |  |  |
| El sistema de alarma y detección de dióxido de carbono está instalado y en funcionamiento.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Se muestra un cartel de advertencia.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| El personal del restaurante está capacitado por un titular de COF G-82.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| <b>Lugar de reuniones</b>   |  |  |
| Los certificados de capacidad, los permisos y la cédula de habitabilidad están debidamente instalados.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Se mantienen correctamente despejadas las salidas, el alumbrado de emergencia, funcional y los pasillos, libres.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| No se almacenan materiales combustibles/desechos en los pasillos.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |
| Las luces de emergencia y la señalización de salida funcionan correctamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |  |

| Elementos   | Lista de verificación  | Nota |
|---|--|------|
| Los sistemas de detección de humo, de alarma contra incendios, de rociadores, de tubos verticales y los extintores están en buen estado de funcionamiento.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| El número de personas que ocupan el espacio no excede la capacidad indicada.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| El COF F-03/F-04 requerido está presente en las instalaciones.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| El COF F-53/T-89/F-89 requerido está presente en las instalaciones (solo se aplica al sistema de alarma de incendios equipado con sistema de comunicación por voz).   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| <b>Llama abierta</b>  |  |      |
| No se muestra ningún artículo inflamable/combustible cerca de equipos que produzcan calor o llamas abiertas.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Las luces de emergencia y la señalización de salida funcionan correctamente.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Los sistemas de detección de humo, de alarma contra incendios, de rociadores, de tubos verticales y los extintores están en buen estado de funcionamiento.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Se mantiene una declaración jurada de instalación a prueba de llamas.   |  |      |
| <b>Establecimiento de manguile</b>  |  |      |
| El certificado de aptitud F-61 está presente en el local.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| No hay almacenamiento excesivo de carbones. El área de almacenamiento está bien mantenida. Todo el carbón se almacena en un contenedor metálico o incombustible con una tapa que se ajusta de forma segura. | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Las alarmas de CO están instaladas correctamente.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| <b>Efectos especiales</b>   |  |      |
| Todos los equipos de efectos especiales están instalados/colocados/mantenidos conforme con las indicaciones del inspector del FDNY.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| <b>Almacenamiento de materiales peligrosos</b>  |  |      |
| No hay almacenamiento excesivo.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Todos los materiales peligrosos se almacenan/colocan adecuadamente en las áreas permitidas.   | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |
| Todos los extintores portátiles requeridos están instalados en los lugares designados y desbloqueados.  | <input type="checkbox"/> Sí; <input type="checkbox"/> No; <input type="checkbox"/> N/C |      |



## Extintores portátiles

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección de los extintores? ¿Con qué frecuencia?

Dado que no se requiere un permiso, no hay una tarifa de inspección específica para los extintores. Sin embargo, durante cada inspección para todos los demás permisos del FDNY, se revisarán los extintores para asegurarse de que cumplan el Código de Incendios. Si los extintores no cumplen dicho Código, es posible que el Departamento de Bomberos lo someta a acciones de cumplimiento.

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo elijo una empresa de servicios de extintores portátiles?

Compre únicamente a una empresa aprobada por el FDNY. La lista de empresas aprobadas se actualiza en el sitio web del FDNY cada 30 días.

Aquí está el enlace y el código QR a la página web:

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/portable-fire-extinguishers-company-certificates.page>



### ¿Dónde deben instalarse los extintores de incendios?

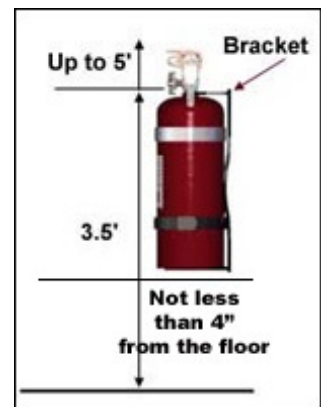
Al menos un extintor portátil de clase K debe instalarse en el área de cocina, el extintor debe colocarse a menos de 30 pies del equipo de cocina comercial.

Cuando se instala una freidora en un área de cocina, se deben instalar extintores portátiles Clase K de la siguiente manera:

1. Para hasta cuatro freidoras individualmente con una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras y un área de superficie máxima de 6 pies cuadrados: uno con una capacidad mínima de 1½ galones.
2. Por cada grupo adicional de hasta cuatro freidoras, que tengan individualmente una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras y una superficie máxima de 6 pies cuadrados cada una: un extintor portátil adicional de clase K con una capacidad mínima de 1½ galones.
3. Para freidoras individuales que tengan una capacidad máxima de medio de cocción superior a 80 libras o 6 pies cuadrados de superficie: instale extintores portátiles de Clase K según las recomendaciones del fabricante del extintor portátil.

**Se requerirán otros tipos de extintores de incendios fuera de las áreas de cocción; usted debe seguir las instrucciones del inspector del FDNY para instalarlos correctamente. DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, EL EXTINTOR (ver imagen) DEBE:**

- **NO** estar en el suelo;
- tener la parte inferior a por lo menos 4 pulgadas del suelo;
- **NO** tener la parte superior a más de 5 pies del suelo.



**Todos los extintores de incendios deben instalarse en lugares visibles y de fácil acceso.**

## Extintores portátiles

### ¿Qué se requiere una vez que tengo un extintor de incendios instalado?

Se requiere una inspección mensual y una revisión anual para mantener los extintores en funcionamiento.

### ¿Qué es una inspección mensual y quién puede hacerla?

Una inspección visual es una “revisión rápida” mensual que puede prestar cualquier persona capacitada (NO se requiere un certificado de aptitud).

### PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN MENSUAL

La inspección de los extintores debe incluir una verificación de los siguientes elementos:

- que estén bien instalados en la pared y en el lugar correcto;
- que sean de acceso inmediato;
- las instrucciones de funcionamiento están en la placa de identificación que mira hacia afuera;
- verificar que no haya daños físicos;
- controlar que tengan la etiqueta;
- la lectura del manómetro debe estar en el rango adecuado (debe estar en la zona verde);



Después de cada inspección mensual, escriba la fecha y las iniciales en la etiqueta del extintor.

### ¿Qué es el servicio anual y quién puede hacerlo?

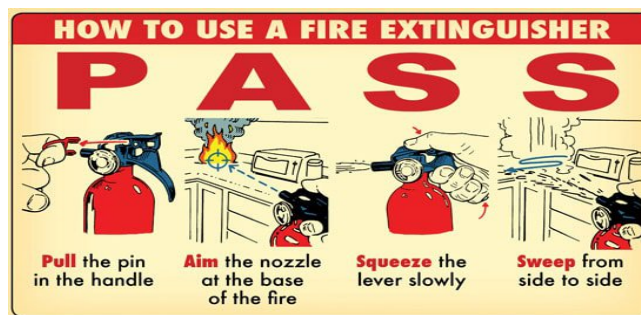
Los extintores portátiles deben ser revisados anualmente, en el momento de la prueba hidrostática, o si se descargan, o si los daños físicos del extintor son visibles durante una inspección mensual. Debe hacerlo un titular de COF W-96 empleado por una empresa de extintores de incendios aprobada por el FDNY.

El servicio/mantenimiento es un examen detallado del extintor portátil.

Se hace para garantizar que el extintor funcione de forma correcta y segura. El mantenimiento es otra palabra para las reparaciones, la recarga o el reemplazo del extintor.

### ¿Cómo se usa el extintor de incendios?

En la etiqueta del extintor encontrará las instrucciones de uso. Use el acrónimo P.A.S.S. para recordar fácilmente cómo usar un extintor de forma segura. Pase el dedo y tire del pasador que está en el mango, apunte la boquilla a la base del fuego, apriete el nivel lentamente y sostenga y barra de lado a lado.



## Extintores portátiles

### REGISTROS

#### ¿Qué registros debo llevar?

Después de cada inspección mensual y de la revisión anual, asegúrese de que todas las etiquetas estén instaladas y completadas correctamente.

Como cliente, usted siempre debe obtener un recibo de servicio o de compra.

Los recibos deben incluir claramente:

- el nombre del técnico que hizo el trabajo; el número de teléfono de la empresa; si el equipo es nuevo o se usó antes; el número de modelo del extintor.

### CÓMO EVITAR INFRACCIONES

#### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante una inspección?

Cada inspector del FDNY que haga una inspección también revisará los siguientes elementos:

- Los extintores deben estar instalados correctamente en los lugares designados.
- Todos los extintores de incendios están visibles y son de fácil acceso.
- Los extintores de incendios funcionan y están cargados.
- A cada extintor se le colocó una etiqueta estándar válida del FDNY.

#### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con los extintores de incendios?

- Instalación incorrecta o tipo incorrecto de extintor.
- Los extintores de incendios no se mantienen en buen estado de funcionamiento.
- No se adjuntó la etiqueta correcta emitida por el FDNY.
- No se hizo la revisión rápida mensual.
- Etiqueta emitida por el FDNY vencida.

### INFORMAR PROBLEMAS O HACER PREGUNTAS

#### ¿Cómo denuncio una empresa ilegal o un posible fraude/falsificación con la empresa de servicios de extintores?

Puede informar problemas a FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).



# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de extracción en cocinas?

Un sistema de extracción en cocinas, también llamado *Rangehood*, es un sistema que está formado por varios componentes. El primer componente es una campana que cuelga por encima del equipo de cocción comercial en la cocina. Debe estar equipada con filtros de grasa de tipo deflector. Esto ayudará a atrapar la grasa mientras se eliminan los olores, la grasa en el aire, los vapores, los productos de combustión, el humo, el calor y el vapor del aire en el área de cocción de la cocina por medio de conductos aprobados hasta el extractor de aire.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Para todas las operaciones de cocción con aparatos de cocina que produzcan vapores/gases cargados de grasa o humo, es obligatorio instalar este sistema de extracción de cocina.

### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

Uno (1) de cada 5 incendios en la cocina tiene como motivo principal la falta de limpieza. Si estas campanas y conductos no se limpian adecuadamente, pueden provocar un incendio. Si se enciende una llama en la cocina y entra en contacto con la campana extractora, la llama puede provocar que la grasa acumulada se encienda. Dado que el ventilador de extracción está encendido, el aire entra en la campana, pasa por los filtros y sube por el conducto, arrastrando la llama. Si hay muchos residuos de grasa en el interior del conducto, estos pueden actuar como combustible y propagar el fuego por el conducto, pudiendo llegar al extractor.

Esto hará que su negocio se cierre hasta que el sistema vuelva a estar en servicio y el FDNY emita la aprobación final para comenzar a funcionar.



# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

El sistema de extracción en cocinas debe ser presentado, instalado y aprobado por el Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York. La instalación de campanas extractoras y otros equipos de ventilación necesarios debe hacerla un profesional autorizado. El FDNY también anima al propietario del restaurante a consultar con la Unidad de campanas extractoras del FDNY ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) sobre cualquier problema de instalación o alteración del sistema de cocción comercial.

Durante la inspección preliminar, el inspector de la Unidad de campanas extractoras del FDNY:

- Inspeccionará el sistema de escape de la cocina comercial y el sistema de extinción de incendios para comprobar que cumpla los planos aprobados/aceptados, los códigos y las especificaciones del fabricante.
- Presenciará la prueba de aceptación del sistema de extinción de incendios.
- Presenciará la prueba de funcionamiento del sistema de extracción en la cocina comercial.

El FDNY emitirá un permiso anual para el sistema de cocina comercial. Se requiere un permiso del FDNY para mantener u operar los sistemas de cocina comercial.

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

Las inspecciones y pruebas preliminares para la emisión del permiso inicial del FDNY las hace la Unidad de campanas extractoras de la Oficina de Prevención de Incendios. **El permiso del FDNY debe renovarse anualmente.** Las reinspecciones las hace anualmente la Unidad de campanas extractoras.

#### ¿Cuál es el costo?

- Costo del permiso: \$70 por sistema

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

La inspección y la limpieza periódicas son fundamentales para prevenir situaciones peligrosas. Debe contratar a una empresa aprobada por el FDNY para limpiar el sistema. La limpieza de los conductos del sistema de extracción y de otros componentes del sistema sobre la campana debe hacerla trimestralmente o con la frecuencia que sea necesaria una empresa autorizada por el FDNY con empleados certificados.



La lista de empresas aprobadas se actualiza constantemente. Este es el enlace y el código QR al sitio web:

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

La limpieza debe hacerse por empleados de una empresa autorizada que tengan tarjetas válidas de Certificado de aptitud (W-64/P-64). Sin embargo, los filtros de grasa podrán ser inspeccionados y limpiados por una persona capacitada y con conocimientos (NO necesita ser un titular de un Certificado de aptitud).

# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

## ¿Con qué frecuencia se debe inspeccionar y quién debe hacer la inspección?

| Tipos de dispositivos/equipos/sistemas de cocción  | Frecuencia mínima de inspección                             | Cualificaciones  |
|--|---|--|
| Todos los sistemas de extracción de cocinas comerciales, excepto las campanas sin ductos | Cada 3 meses o con la frecuencia necesaria.                 | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY                   |
| Campanas sin ductos  | No menos de una vez cada tres meses <sup>a</sup>            | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal del restaurante)   |
| Filtros para grasa   | Diariamente   | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal del restaurante)   |
| Cocción de alto volumen <sup>b</sup>   | Semanalmente  | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal del restaurante)   |
|  | Mensualmente (campana extractora, conductos y ventiladores) | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY                   |
| Cocina de combustible sólido   | Mensualmente  | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal del restaurante)   |
| Chimenea de salida de los aparatos de cocina comerciales                                 | Mensualmente  | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal de un restaurante) |

- a. Es posible que deba hacerse con más frecuencia según las condiciones del certificado de aprobación y de las instrucciones del fabricante.
- b. Es una práctica recomendada para electrodomésticos que generan un gran volumen de vapores cargados de grasa.

Como propietario de un negocio, usted puede optar por usar el “peine medidor de profundidad de grasa” (ver imagen) para determinar la frecuencia con la que se debe hacer la limpieza en su negocio. Antes de usar el peine medidor de profundidad de grasa, debe consultar con su empresa de servicio.



## ¿Con qué frecuencia se debe limpiar (recomendación del FDNY)?

### (1) Limpieza de filtros de grasa y otros dispositivos de eliminación de grasa

| Tipos de dispositivos de eliminación de grasa  | Frecuencia mínima de limpieza o reemplazo  | Cualificaciones  |
|--|--|--|
| Filtros para grasa   | Se deben <b>limpiar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuando sea necesario, pero al menos una vez al mes; o</li> <li>• cuando la acumulación de grasa excede 1/8 de pulgada.</li> </ul> | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal del restaurante)   |
| Filtros de grasa de carbón vegetal   | Deben <b>reemplazarse</b> al menos una vez cada 3 meses*.  | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY                   |
| Dispositivos de eliminación de grasa: trampas de grasa   | Se deben <b>limpiar</b> al menos una vez por semana.   | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal de un restaurante) |
| Dispositivos de eliminación de grasa: todos los demás tipos de dispositivos/equipos/sistemas de eliminación de grasa | Se deben <b>limpiar</b> al menos una vez al mes.   | Persona capacitada/con conocimientos (puede ser un miembro del personal de un restaurante) |

\* Es posible que se necesite más limpieza según el certificado de aprobación o las instrucciones del fabricante.

# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

(2) sistemas de extracción en diferentes tipos de cocinas comerciales

| Tipos de cocinas comerciales   | Limpieza requerida   | Frecuencia mínima de limpieza | Cualificaciones  |
|--|--|-------------------------------|--|
| Cocina comercial que <ul style="list-style-type: none"> <li>funciona más de 8 horas al día;</li> <li>usa dos o más cadenas;</li> <li>usa parrillas de sobrecombustión/subcombustión;</li> <li>usa salamandras;</li> <li>usa freidoras o cocinas para wok;</li> <li>usa asadores de pollos que cocinan 12 o más pollos al día; o cualquier combinación de ellas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las campanas.</li> <li>Todos los conductos de extracción y ventiladores en una distancia de 3 pisos por encima de dicha cocina.</li> <li>Todos los codos de los conductos de escape y otras partes horizontales en todos los pisos.</li> <li>Todos los dispositivos de control de emisiones.</li> </ul> | Mensualmente                  | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY |
|  | Conductos de escape y ventiladores en pisos de más de 3 pisos por encima de dicha cocina.  | Cada 3 meses                  | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY |
| Todas las demás cocinas comerciales  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las campanas.</li> <li>Todos los conductos de extracción y ventiladores en una distancia de 3 pisos por encima de dicha cocina.</li> <li>Todos los codos de los conductos de escape y otras partes horizontales en todos los pisos.</li> <li>Todos los dispositivos de control de emisiones.</li> </ul> | Cada 3 meses                  | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY |
|  | Conductos de escape y ventiladores en pisos de más de 3 pisos por encima de dicha cocina.  | Cada 6 meses                  | Titular de COF W-64/P-64 de una empresa de limpieza aprobada por el FDNY |
| Para todas las áreas afectadas de todas las cocinas comerciales: Cuando la <b>acumulación de grasa</b> en el sistema de escape de cocción comercial <b>excede 1/8 de pulgada, se requiere una limpieza adicional.</b>  |  |                               |  |

## ¿Qué riesgos corro si la limpieza no la presta una empresa aprobada por el FDNY?

En primer lugar, está arriesgando su negocio, sus clientes, los socorristas (primeros en responder) y el público. Los incendios por acumulación de grasa ocurren con frecuencia y pueden dañar fácilmente su negocio. Recibirá una infracción si hay condiciones inseguras. Además, su compañía de seguros tendrá una cuestión con cualquier reclamo que usted haga.

## ¿Cómo sé si soy elegible?

Pídale a la empresa que le envíe fotografías de antes y después (consulte los ejemplos de abajo) con marcas de tiempo como prueba de trabajo. Insista en obtener pruebas. En caso de una infracción, insista en recibir una copia de la lista de verificación del trabajo que se hizo durante la limpieza.



Heavy Grease



Light Grease

## ¿Qué deben saber el personal y los empleados de los restaurantes?

El propietario u operador del restaurante debe capacitar a todo el personal en los procedimientos adecuados para usar todos los componentes del sistema de eliminación de grasa, limpieza de filtros y operación manual del sistema de extinción de incendios.

# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

## REGISTROS

### ¿Qué registro debo llevar?

La empresa de mantenimiento está obligada a instalar una calcomanía (pegatina) (ver ejemplo en la página abajo) en una o más campanas que identifique:

- ✓ empresa de mantenimiento;
- ✓ dirección y número de teléfono;
- ✓ número de certificado del FDNY;
- ✓ titulares del certificado de aptitud individual que prestó la limpieza;
- ✓ fecha en que se hizo la limpieza.

CALCOMANÍA QUE SE COLOCARÍA EN LA CAMPANA DESPUÉS DE QUE LA COMPAÑÍA DE SERVICIO COMPLETE EL SERVICIO.



Asegúrese de que la calcomanía de cumplimiento sea auténtica. Las falsas NO tendrán el elemento de seguridad metálico con forma de FDNY o aparecerá más oscuro. La **fuentes borrosa** en la calcomanía también es una indicación de que la calcomanía puede ser FALSA, la calcomanía real tendrá una fuente nítida y de alta calidad.

### Registros de limpieza de filtros

El propietario del negocio es responsable de mantener todos los registros de las inspecciones y limpiezas de los filtros de grasa requeridas. Los registros deben incluir la fecha y lo que se hizo.

### La empresa de limpieza instaló una calcomanía amarilla después de la limpieza, ¿qué significa eso? ¿Qué tengo que hacer?

Si el personal de la empresa de limpieza tiene los siguientes problemas (deficiencias) al intentar hacer la limpieza, pondrá una calcomanía de no conformidad en la campana:

- Puertas de acceso no accesibles, faltantes o dañadas.
- La empresa no puede hacer una limpieza completa requerida por el FDNY.
- El cliente no está dispuesto a que se le preste un servicio y simplemente quiere que se ponga una calcomanía de cumplimiento en la campana para mostrar el cumplimiento.
- Trabajos incompletos cuando la limpieza no cumple los códigos y reglamentos requeridos.



Debe ponerse en contacto con la empresa de limpieza para solicitar un informe de deficiencias para saber cuáles son y cómo puede corregirlas. Si la deficiencia está relacionada con la instalación del sistema, debe ponerse en contacto con un profesional con licencia para arreglar o reparar el sistema.

La empresa de limpieza está obligada a informar de las deficiencias de su sistema al FDNY. El inspector del FDNY puede hacer una inspección del lugar de su restaurante. Usted puede estar sujeto a acciones de cumplimiento por parte del Departamento de Bomberos si no toma una acción inmediata para arreglar el problema.

# SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante una reinspección del sistema de extracción en cocinas?

Los siguientes elementos deben estar siempre en el sitio:

- 1) calcomanía de la empresa de limpieza de campanas extractoras vigente y válida;
- 2) extintores portátiles requeridos y colocados en los lugares correctos con la señalización adecuada;  
y
- 3) publicación requerida: esquema del conducto, instrucciones de limpieza y funcionamiento.

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- No publicar el permiso del FDNY.
- No publicar la calcomanía emitida por el FDNY.
- El sistema es diferente de la instalación permitida original.
- Acumulación excesiva de grasa en el sistema de extracción en la cocina.

## INFORMAR PROBLEMAS O HACER PREGUNTAS

### ¿Con quién debo consultar si quiero cambiar/modificar mi sistema de cocción comercial?

Cualquier modificación o alteración del sistema de cocción comercial debe obtener la aprobación del FDNY. El FDNY recomienda encarecidamente que se comunique con FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) para solicitar una consulta gratuita con la Unidad de campanas extractoras antes de hacer cambios en el sistema de cocción comercial.

### ¿Cómo denuncio una limpieza inadecuada o un posible fraude con la empresa de servicios?

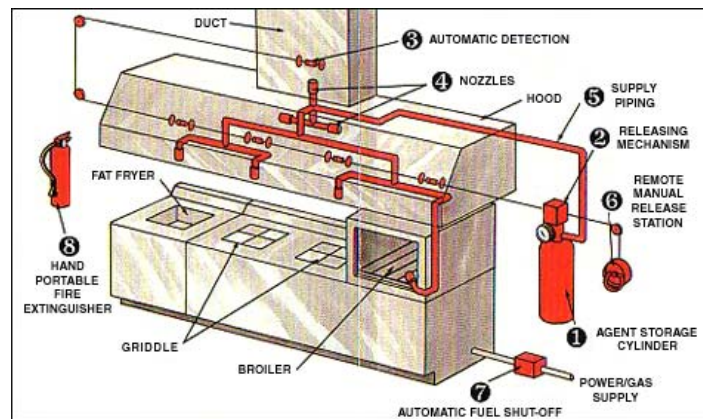
Puede informar problemas a FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)).

# SISTEMAS DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de extinción de incendios en cocinas comerciales?

El sistema debe incluir un sistema automático de extinción de incendios instalado sobre el equipo de cocina como medio principal de protección. El sistema de extinción de incendios se conecta tanto a la campana sobre la estación de cocción como a la línea de gas que pasa por la estación de cocción. El sistema debe activarse automáticamente durante un incendio. Si el sistema de extinción de incendios se activa, la línea de gas u otra fuente de energía para los aparatos de cocina debe cerrarse automáticamente. Esto elimina la fuente de combustible del fuego. Las boquillas instaladas por el sistema de ventilación en la campana sobre la estación de cocción también descargan un supresor de incendios especialmente diseñado para combatir los incendios de grasa. Además, debe haber un dispositivo de accionamiento manual que también se pueda usar para activar el sistema.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Todos los restaurantes con aparatos de cocina que produzcan grasa o humo están obligados a instalar este sistema de extinción de incendios en la cocina comercial.

### ¿Qué situaciones peligrosas podrían suceder si el sistema no funciona? ¿Cómo suceden?

Un sistema de extinción de incendios que funciona mal no puede extinguir el fuego de manera efectiva. Algunos tipos de acumulación de grasa pueden incluso provocar el mal funcionamiento de los sistemas de extinción de incendios al obstruir sus mecanismos. Esta acumulación de grasa es una de las principales causas de fallo de los sistemas de extinción de incendios de las cocinas comerciales y se suma a los peligros de las campanas que no se limpian correctamente.

Aunque el sistema de extinción está diseñado para activarse automáticamente, el eslabón fusible puede romperse, de modo que los medios automáticos no pueden activarse. Un miembro del personal de cocina no capacitado que no sepa cómo activar manualmente el sistema de extinción o cómo usar el extintor de incendios puede provocar lesiones graves.



# SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

La instalación del sistema de extinción de incendios de cocinas comerciales debe hacerla un contratista principal de tuberías de extinción de incendios Clase A o C con licencia del DOB de Nueva York.

Durante la inspección preliminar, el inspector de la Unidad de campanas extractoras del FDNY:

- Inspeccionará el sistema de escape de la cocina comercial y el sistema de extinción de incendios para comprobar que cumple los planos aprobados/aceptados, los códigos y las especificaciones del fabricante.
- Presenciará la prueba de aceptación del sistema de extinción de incendios.
- Presenciará la prueba de rendimiento del sistema de extracción en cocinas comerciales.

El FDNY emitirá un permiso anual para el sistema de cocina comercial. Se requiere un permiso del FDNY para mantener u operar los sistemas de cocina comercial.

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia?

#### ¿Cuáles son las tarifas?

Las inspecciones y pruebas preliminares para la emisión del permiso inicial del FDNY las hace la Unidad de campanas extractoras de la Oficina de Prevención de Incendios. **El permiso del FDNY debe renovarse anualmente.** Las reinspecciones las hace anualmente la Unidad de campanas extractoras.

#### ¿Cuáles son las tarifas?

- Costo de la revisión del plan: \$210
- Costo de la gestión de documentos para la aplicación del sistema de extinción de incendios: \$165
- Costo de la prueba de aceptación: \$285 (solo mecánica); \$580 (mecánica y eléctrica)
- Costo del permiso: \$70 por sistema

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

La limpieza regular, la inspección, la señalización adecuada y la capacitación del personal son la clave para prevenir situaciones peligrosas.

- **Debe contratar a una empresa aprobada por el FDNY para limpiar el sistema.**

La limpieza de los conductos del sistema de extracción y de otros componentes del sistema sobre la campana debe hacerla una empresa autorizada por el FDNY y sus empleados certificados.



La lista de empresas aprobadas se actualiza constantemente.

Aquí está el enlace y el código QR a la página web:

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

- **Usted está obligado a hacer que un contratista principal de tuberías de supresión de incendios con licencia inspeccione, pruebe y revise el sistema de extinción de incendios un mínimo de una vez cada 6 meses.**



## SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS EN COCINAS COMERCIALES

- Un cartel que indique que “el sistema de extinción de incendios debe activarse antes de usar un extintor portátil”. Las instrucciones para el funcionamiento manual del sistema de extinción de incendios deben estar colocadas, debajo de un vidrio o laminadas, cerca del dispositivo de activación manual del sistema. La información debe estar escrita de forma clara y concisa.
- La capacitación sobre cómo activar el sistema de extinción de incendios debe repetirse cada 6 meses.



## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

El contratista verificará todo el sistema de extinción de incendios. Se le entregará un informe escrito de la inspección en el que se indicará cualquier defecto encontrado. Si el sistema está en buenas condiciones de funcionamiento, el contratista le dará una etiqueta. Esta etiqueta tendrá la siguiente información:

- la fecha de emisión;
- el nombre y número de licencia del contratista principal de tuberías de extinción de incendios;
- un informe detallado de la revisión y el mantenimiento del sistema que indique que el sistema está en buen estado de funcionamiento.

También debe mantener los registros de capacitación del personal para la inspección anual.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante la reinspección del sistema de extinción de incendios de cocinas comerciales?

El representante del FDNY inspeccionará los elementos que se muestran abajo:

- Registro de mantenimiento y pruebas del sistema de extinción de incendios (documentos de aprobación).
- Etiqueta del cilindro del sistema de extinción de incendios (etiqueta de servicio).
- Señales/placas requeridas para el sistema de extinción de incendios (señalización de instrucciones).
- Las boquillas tienen sus tapas y apuntan correctamente sobre el equipo de cocina designado.

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- Acumulación excesiva de grasa en el sistema de extracción en cocinas.
- Alteraciones no aprobadas en el equipo de cocina con respecto al diseño de los planos originalmente aprobados.
- Falta de inspecciones y servicio.
- Falta de extintores portátiles necesarios.

# SISTEMAS DE TUBERÍA VERTICAL

## INTRODUCCIÓN

### ¿QUÉ ES UN SISTEMA DE TUBERÍA VERTICAL?

Un sistema de tubería vertical en un edificio es la tubería instalada que ayuda a transferir agua a las conexiones de las mangueras situadas en el interior del edificio para la extinción de incendios. Un sistema de tubería vertical sirve como boca de incendios dentro de un edificio. Estos sistemas se encuentran en edificios comerciales y residenciales de gran altura/baja altura, centros comerciales, aparcamientos, estadios, almacenes, etc.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Desde 1968, se requieren sistemas de tubería vertical en los siguientes edificios:

- Edificios de más de 75 pies de altura
- 2 o más pisos con más de 10,000 pies cuadrados de superficie en cualquier planta
- 3 pisos o más con más de 7,500 pies cuadrados de superficie en cualquier planta

### ¿Qué situaciones peligrosas podrían suceder si el sistema no funciona? ¿Cómo suceden?

Un sistema de tubería vertical da una fuente de agua confiable para que los bomberos puedan extinguir o controlar un incendio interior en los rascacielos o en los grandes edificios. Las tuberías verticales no son sistemas a prueba de fallos. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fallos en el sistema durante el funcionamiento. Sin un sistema de tubería vertical que funcione, los bomberos no pueden desplegar las líneas de mangueras rápidamente ni acceder a la presión y el volumen de agua adecuados para combatir un incendio.

### ¿Quién puede instalar un sistema de tubería vertical?

La instalación del sistema de tubería vertical debe hacerla un contratista de tuberías de supresión de incendios de clase A o B con licencia del DOB de la ciudad de Nueva York o por un maestro fontanero.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

La aceptación inicial la hace el Departamento de Edificios. La Unidad de Supresión del FDNY hará la prueba hidrostática y de flujo de 5 años.

Debe mantener los documentos de aprobación del DOB.

## SISTEMA DE TUBERÍA VERTICAL

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuáles son las tarifas?

Dado que no se requiere un permiso, no hay ninguna tarifa de inspección específica para el sistema de tubería vertical. Sin embargo, en cada inspección para cualquier otro permiso del FDNY, siempre se verificará si el sistema de tubería vertical cumple el Código de Incendios. De lo contrario, es posible que el Departamento de Bomberos lo someta a acciones de cumplimiento.

**Además de la inspección anual, al menos una vez cada 5 años, el sistema de tubería vertical debe someterse a una prueba de presión hidrostática y a una prueba de flujo** para demostrar su idoneidad para el uso del Departamento. Estas pruebas las deberá hacer un titular de COF S-13/S-14 con una licencia de maestro fontanero o una licencia de maestro contratista de tuberías de extinción de incendios (A o B), **en presencia de un representante del Departamento de Bomberos.**

### ¿Cuáles son las tarifas?

Costo del testimonio de FDNY de la prueba de presión hidrostática y la prueba de flujo:

- Prueba de flujo: \$105
- Una conexión de bomberos: \$365
- Cada conexión adicional del Departamento de Bomberos: \$210

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

La inspección, las pruebas y el mantenimiento de los sistemas de tubería vertical deben hacerlos regularmente un titular de COF S-13/S-14. Algunas tareas requerirán licencias adicionales (por ejemplo, certificado de cualificación Q-01, maestro fontanero o contratista de tuberías de supresión de incendios de clase A o B con licencia del DOB de la ciudad de Nueva York, etc.). Consulte el material de estudio de COF S-13/S-14 para obtener más información.

### ¿Qué debo hacer si me doy cuenta de que el sistema de tubería vertical está fuera de servicio?

Un sistema fuera de servicio también se denomina sistema deteriorado. Deberá hacerse alguna reparación si hay una situación de fuera de servicio. El propietario o coordinador de daños debe **establecer de inmediato vigilancia contra incendios.**

El coordinador de daños hará los siguientes pasos para proteger a los ocupantes:

1. avisar al titular de COF responsable de supervisar el mantenimiento del sistema de protección contra incendios;
2. averiguar el alcance y la duración esperada de la condición fuera de servicio;
3. inspeccionar las áreas involucradas y evaluar los mayores riesgos;
4. darle recomendaciones al propietario;
5. avisar al FDNY;
6. avisar a la estación central y a la compañía de seguros si corresponde;
7. avisar a la persona responsable designada por el propietario para emitir autorizaciones de trabajo en caliente;
8. hacer que se coloque una etiqueta en cada conexión del FDNY, en cada válvula de control del sistema de rociadores y en el centro de mando contra incendios, que indique qué sistema de protección contra incendios, o qué parte, está fuera de servicio.

## SISTEMA DE TUBERÍA VERTICAL

### ¿Cuándo debo contratar a un guardia de incendios para que vigile que no haya incendios?

Un guardia contra incendios calificado debe tener un COF F-01. No es necesario contratar a un guardia de incendios durante las primeras 4 horas de una condición de fuera de servicio cuando el área afectada no supera los 50,000 pies cuadrados. Cualquier miembro del personal de construcción capacitado y con conocimientos puede vigilar que no haya incendios si es menos de 4 horas y menos de 50,000 pies cuadrados. Sin embargo, si el área afectada tiene más de 50,000 pies cuadrados o después de 4 horas de una condición fuera de servicio, la vigilancia contra incendios debe hacerla un guardia contra incendios F-01. El área que debe patrullar cada guardia de incendios no debe superar los 50,000 pies cuadrados de superficie.

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

El titular de COF S-13/S-14 inspeccionará, mantendrá y probará el sistema de tubería vertical. El titular de COF debe darle un informe escrito de la inspección/mantenimiento/prueba.

La tarjeta aprobada debe llevar las fechas de cada inspección, el número de COF y la firma del titular de COF. La tarjeta debe colocarse en las instalaciones cerca de la válvula principal de control del suministro de agua. El informe detallado de la inspección, prueba y mantenimiento debe mantenerse durante al menos 5 años y estar disponible a pedido del FDNY.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante una inspección?

Cada inspector del FDNY que haga la inspección también inspeccionará lo siguiente:

- Que las válvulas de control estén en posición abierta.
- Que no haya daños físicos en ninguna parte del sistema.
- Que los procedimientos de inspección de daños se hagan según los requisitos del Código de Incendios.
- Que haya suficiente temperatura y luz en la sala de la escalera de incendios.
- Que haya un registro de inspección/mantenimiento/prueba en el lugar apropiado y esté actualizado.
- Que el COF S-13/S-14 esté actualizado y sea válido.
- Que haya una placa hidráulica colocada en el elevador.
- Que las tuberías expuestas y las manijas de las válvulas de control estén debidamente codificadas por colores.
- La accesibilidad a las estaciones de mangueras y a las conexiones del Departamento de Bomberos.
- Que la conexión del Departamento de Bomberos sea accesible sin ninguna obstrucción. Que las tapas estén codificadas por colores de manera apropiada.
- Que estén colocados todos los carteles requeridos.

### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con el sistema de tubería vertical?

- El sistema de tubería vertical se modificó sin la aprobación del Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York.
- Las válvulas de control del suministro de agua no se mantienen abiertas.
- Las conexiones del FDNY están bloqueadas o no se mantienen correctamente.
- El sistema de tubería vertical no es inspeccionado/mantenido/probado por un titular de COF S-13/S-14 con la licencia cualificada.

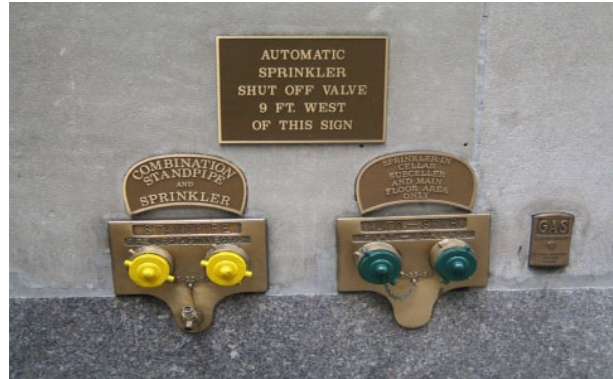
- No se mantiene el registro de inspección/mantenimiento/prueba.
- Los carteles requeridos no están colocados correctamente.

# SISTEMAS DE ROCIADORES

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de rociadores?

Un sistema de rociadores es un sistema de extinción de incendios que la mayoría de las veces usa agua como agente extintor. Puede encontrar sistemas de rociadores en edificios residenciales, tiendas minoristas, restaurantes o posiblemente guarderías.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Desde 2008, se requieren sistemas de rociadores en los siguientes edificios:

- Edificios con sectores de incendio de más de 5,000 pies cuadrados.
- Edificios con áreas designadas para 300 personas o más.
- En un cabaret (un restaurante/club que da comida, bebida, música, una pista de baile y, a menudo, un espectáculo).

### ¿Qué situaciones peligrosas podrían suceder si el sistema no funciona? ¿Cómo suceden?

Los sistemas de rociadores ayudarán a controlar el fuego. Los sistemas de rociadores contra incendios reaccionan tan rápidamente que pueden reducir drásticamente el calor, las llamas y el humo producidos en un incendio. Sin embargo, estos sistemas no son sistemas a prueba de fallos. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fallos en el sistema durante las emergencias. Sin un sistema de rociadores en funcionamiento, el fuego no se puede controlar.

### ¿Quién puede instalar el sistema de rociadores?

La instalación del sistema de rociadores debe hacerla un contratista de tuberías de supresión de incendios maestro de clase A o B con licencia del DOB de la ciudad de Nueva York.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

La aceptación inicial la hace el Departamento de Edificios. La Unidad de Supresión del FDNY hará las pruebas de funcionamiento de 5 años.

Debe mantener los documentos de aprobación del DOB.

## SISTEMA DE ROCIADORES

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Cuáles son las tarifas?

Dado que no se requiere un permiso, no hay ninguna tarifa de inspección específica para el sistema de rociadores. Sin embargo, cada inspección para cualquier otro permiso del FDNY siempre comprobará si el sistema de rociadores se mantiene en buen estado de funcionamiento. De lo contrario, es posible que el FDNY lo someta a acciones de cumplimiento.

Sin embargo, un representante del FDNY de la Unidad de Supresión necesitará estar presente para las siguientes pruebas hechas por un titular de COF S-12/S-15 con una licencia de maestro contratista de tuberías de supresión de incendios (MFSPC) (A o B):

- sistema de rociadores: una prueba de presión hidrostática y una prueba de flujo (al menos una vez cada 5 años)
- sistema de rociadores de tubería seca: una prueba de disparo de flujo completo (al menos una vez cada 5 años)

### ¿Cuáles son las tarifas?

Costo del testimonio de FDNY de la prueba de presión hidrostática y la prueba de flujo:

Sistema de rociadores:

- Prueba de flujo: \$105
- Una conexión del FDNY: \$320
- Cada conexión adicional de FDNY: \$275
- Prueba de disparo (por válvula) (por hora): \$210

Sistema combinado de rociadores y tubería vertical:

- Prueba de flujo: \$105
- Una conexión del FDNY: \$365 (cada adicional: \$210)

Pruebas de aceptación de los sistemas de extinción de incendios, mecánicos y eléctricos, (por sistema) (por hora)

- Espuma: \$210

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

La inspección, las pruebas y el mantenimiento de los sistemas de rociadores deben hacerse regularmente por un titular de COF S-12/S-15. Algunas tareas requerirán licencias adicionales (por ejemplo, el certificado de cualificación Q-01, el maestro fontanero o el contratista de tuberías de supresión de incendios de clase A o B con licencia del DOB de la ciudad de Nueva York, etc.). Consulte el material de estudio de COF S-12/S-15 para obtener más información.

### ¿Qué debo hacer si me doy cuenta de que el sistema de rociadores está fuera de servicio?

Un sistema fuera de servicio también se denomina sistema deteriorado. Deberá hacerse alguna reparación si hay una situación de fuera de servicio. El propietario o coordinador de daños debe **establecer de inmediato vigilancia contra incendios**.

El coordinador de daños hará los siguientes pasos para proteger a los ocupantes:

1. Avisar al titular de COF responsable de supervisar el mantenimiento del sistema de protección contra incendios.
2. Averiguar el alcance y la duración esperada de la condición fuera de servicio.
3. Inspeccionar las áreas involucradas y evaluar los mayores riesgos.
4. Darle recomendaciones al propietario.
5. Avisar al FDNY si el sistema de rociadores está o estará fuera de servicio en más de un piso de un edificio o si el sistema está o estará fuera de servicio por más de 8 horas o si otro sistema de protección contra incendios también está dañado.
6. Avisar a la estación central aprobada por el FDNY y a la compañía de seguros, si corresponde.
7. Avisar a la persona responsable designada por el propietario para que emita autorizaciones de trabajo en caliente.
8. Hacer que se coloque una etiqueta en cada conexión del FDNY, en cada válvula de control del sistema de rociadores y en el centro de mando contra incendios, que indique qué sistema de protección contra incendios, o qué parte, está fuera de servicio.

## SISTEMA DE ROCIADORES

### ¿Cuándo debo contratar a un guardia de incendios para que vigile que no haya incendios?

Un guardia contra incendios calificado debe tener un COF F-01. No es necesario contratar a un guardia de incendios durante las primeras 4 horas de una condición de fuera de servicio cuando el área afectada no supera los 50,000 pies cuadrados. Cualquier miembro del personal de construcción capacitado y con conocimientos puede vigilar contra incendios si es menos de 4 horas y menos de 50,000 pies cuadrados. Sin embargo, si el área afectada tiene más de 50,000 pies cuadrados o después de 4 horas de una condición fuera de servicio, la vigilancia contra incendios debe hacerla un guardia contra incendios F-01. El área que debe patrullar cada guardia de incendios no debe superar los 50,000 pies cuadrados de superficie.

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

El titular de COF S-12/S-15 inspeccionará, mantendrá y probará el sistema de rociadores. El titular de COF debe darle un informe escrito de la inspección/mantenimiento/prueba. La tarjeta aprobada debe llevar las fechas de cada inspección, el número de COF y la firma del titular de COF. La tarjeta debe colocarse en las instalaciones cerca de la válvula principal de control del suministro de agua. El informe detallado de la inspección, prueba y mantenimiento debe mantenerse durante al menos 5 años y estar disponible a pedido del FDNY.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante una inspección?

Cada inspector del FDNY que haga la inspección también inspeccionará lo siguiente:

- Que las válvulas de control estén en posición abierta.
- Que no haya daños físicos en ninguna parte del sistema.
- Que los procedimientos de daños se hagan según los requisitos del Código de Incendios.
- Que haya suficiente temperatura y luz en la sala de la escalera de incendios.
- Que haya un registro de inspección/mantenimiento/prueba en el lugar apropiado y esté actualizado.
- Que el COF S-12/S-15 esté actualizado y sea válido.
- Que haya una placa hidráulica colocada en el elevador.
- Que las tuberías expuestas y las manijas de las válvulas de control estén debidamente codificadas por colores.
- La accesibilidad a las estaciones de mangueras y a las conexiones del Departamento de Bomberos.
- Que la conexión del Departamento de Bomberos sea accesible sin ninguna obstrucción. Que las tapas estén codificadas por colores de manera apropiada.
- Que estén colocados todos los carteles requeridos.
- Que haya 6 cabezales de rociadores adicionales (o más según lo exija el Código de Incendios) y una llave.



## SISTEMA DE ROCIADORES

### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con el sistema de rociadores?

- El sistema de rociadores se modificó sin la aprobación del Departamento de Edificios de la ciudad de Nueva York.
- Las válvulas de control del suministro de agua no se mantienen abiertas.
- Las conexiones del FDNY están bloqueadas o no se mantienen correctamente.
- Obstrucción de rociadores.
- El sistema de rociadores no es inspeccionado/mantenido/probado por un titular de COF S-12/S-15 con la licencia cualificada.
- No se mantiene el registro de inspección/mantenimiento/prueba.
- Los carteles requeridos no están colocados correctamente.



# SISTEMAS DE ALARMA CONTRA INCENDIOS

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de alarma contra incendios?

Un sistema de alarma contra incendios detecta y alerta a las personas cuando hay humo o fuego. Los dispositivos incluyen detectores de humo, detectores de calor, luces estroboscópicas, estación manual de alarma contra incendios, panel de control de alarma contra incendios, etc. Se encuentran frecuentemente en guarderías, restaurantes, edificios de gran altura y comedores.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Desde 1968, los sistemas de alarma contra incendios son obligatorios en los siguientes edificios:

- 75 ocupantes o más en un cabaret (un restaurante/club que da comida, bebida, música, una pista de baile y, a menudo, un espectáculo)

Desde 2008, los sistemas de alarma contra incendios son obligatorios en los siguientes edificios:

- 300 ocupantes o más
- Más de 75 ocupantes en un cabaret (un restaurante/club que da comida, bebida, música, una pista de baile y, a menudo, un espectáculo)

### ¿Qué situaciones peligrosas podrían suceder si el sistema no funciona?

#### ¿Cómo suceden?

Un sistema de alarma contra incendios que funciona da un aviso de alerta temprana de las condiciones de incendio/humo a los ocupantes del edificio. Si el sistema de alarma de incendio es monitoreado por una estación central aprobada por el FDNY, la señal de alarma de incendio será transferida al FDNY. Sin embargo, algunos restaurantes pueden instalar únicamente sistemas de alarma de incendios interiores que solo advierten a los ocupantes del edificio que se produjo un incendio en el edificio. Estos sistemas NO enviarán automáticamente las señales de alarma contra incendios al FDNY.

Los sistemas de alarma contra incendios no son sistemas a prueba de fallos. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fallos en el sistema durante las emergencias. Sin un sistema de alarma de incendios que funcione, los ocupantes o el FDNY no recibirán el aviso de alerta temprana. La respuesta del FDNY puede demorar.

### ¿Quién puede instalar el sistema de alarma contra incendios?

El sistema de alarma contra incendios (incluyendo los detectores de humo o de CO) debe ser instalado por contratistas eléctricos autorizados por el DOB de la ciudad de Nueva York y programado por un titular del Certificado de Aptitud S-97/S-98 empleado por una empresa aprobada para instalar sistemas de alarma contra incendios en la ciudad de Nueva York.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Necesita este sistema un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Un inspector del FDNY hará una inspección preliminar y una prueba tras la aprobación del plan y la instalación para garantizar que el sistema se haya instalado correctamente.

La lista de empresas aprobadas para la instalación de alarmas contra incendios se puede encontrar en el siguiente enlace:

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/approved-companies-fire-alarm-system-inspection-testing-service.pdf>.

## SISTEMA DE ALARMA CONTRA INCENDIOS

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia?

Dado que no se requiere un permiso, no hay una tarifa de inspección específica para el sistema de alarma contra incendios. Sin embargo, en cada inspección se comprobará siempre si el sistema de alarma contra incendios se mantiene en buen estado de funcionamiento. De lo contrario, su restaurante puede ser objeto de acciones de cumplimiento por parte del Departamento de Bomberos.

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Qué debo hacer en caso de que se active la alarma de incendios?

1. Cierre la puerta de la habitación donde está el fuego y salga del restaurante.
2. Asegúrese de que TODOS salgan con usted. Cierre, pero no la bloquee la puerta.
3. Alerta a TODOS en su camino hacia la salida.
4. Use la escalera más cercana para salir del edificio. NO USE EL ASCENSOR, a menos que se lo indique el FDNY o el FLSD.
5. **Llame siempre al 911 cuando llegue a un lugar seguro.** No suponga que el sistema de alarma de incendios haya avisado automáticamente al FDNY.
6. Reúnase con los empleados/miembros del restaurante en el lugar predeterminado fuera del edificio. Avise a los bomberos si sabe que alguien está desaparecido.

### Hay detectores de humo instalados en mi restaurante, pero ¿necesito tener instalados detectores de CO?

La ley local de la ciudad de Nueva York exige ahora que todos los restaurantes protegidos por un sistema de alarma contra incendios tengan instalados detectores de CO a más tardar para el 07/01/21 cuando estos restaurantes contengan equipos de combustión, un aparcamiento cerrado o un muelle de carga.

Estos restaurantes deben verificar 1 RCNY §908-01 o consultar con un profesional de diseño registrado (p. ej., PE o arquitecto) para saber dónde deben instalarse los detectores de CO.

### ¿Qué debo hacer si recibo una citación por no instalar los detectores de humo/CO requeridos?

Consulte <http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/tips-fire-alarm-systems.pdf>.

Pasos básicos:

- a) Contrate a un ingeniero profesional con licencia registrado en el estado de Nueva York para crear un expediente y los planos.
- b) Obtenga la aprobación del examen del plan de detección de incendios.
- c) Contrate a una empresa de instalación con licencia para que instale los dispositivos, haga una prueba previa de los dispositivos y solicite una inspección.
- d) Obtenga la aprobación de la Unidad de inspección de alarmas de incendios.

# SISTEMA DE ALARMA CONTRA INCENDIOS

## ¿Qué son las alarmas injustificadas/molestas? ¿Qué puede provocar este tipo de alarma?

Una **ALARMA INJUSTIFICADA** es una alarma que se activa debido a una condición defectuosa u otra causa cuando no hay ningún peligro.

### Las razones habituales de las alarmas injustificadas de un detector de humo incluyen:

- Partículas de combustión de la cocina, por ejemplo, de derrames de la estufa o de la parrilla
- Acumulación excesiva de polvo, moho u hongos
- Condiciones de mucho vapor dentro de una habitación cerrada
- Pintura del techo u otros revestimientos de la pared

### Las razones más frecuentes de las alarmas injustificadas de un detector de CO incluyen:

- Detectores instalados demasiado cerca de un aparato de combustión.
- Vapores de las siguientes sustancias domésticas: pintura, diluyentes de pintura, adhesivos, lacas para el pelo, perfumes fuertes, ambientadores de tipo aerosol y disolventes de limpieza doméstica con olores fuertes, como el olor a pino.

## ¿Cuáles son las consecuencias de las alarmas injustificadas?

Las alarmas innecesarias e injustificadas pueden afectar de muchas maneras a la seguridad contra incendios y a la vida; por ejemplo, desviando los servicios esenciales de las emergencias o suponiendo un riesgo innecesario para los socorristas, etc. También causan interrupciones en el negocio que pueden conducir a la pérdida de ingresos, productividad y promover una visión pública negativa de los sistemas de alarma contra incendios. Como propietario de un restaurante, usted es responsable de prevenir estas alarmas injustificadas. Si los detectores de humo están conectados a un sistema de alarma contra incendios monitoreado, es ilegal transmitir dos o más alarmas innecesarias o injustificadas en cualquier período de tres meses. Estará sujeto a **acciones de cumplimiento por parte del Departamento de Bomberos**.

## ¿Cómo debe mantenerse este sistema para evitar las situaciones de peligro o las alarmas injustificadas?

El mantenimiento y las pruebas regulares del sistema de alarma contra incendios pueden garantizar que su sistema de alarma contra incendios esté en buenas condiciones de funcionamiento y evitar alarmas injustificadas.

Si el sistema de alarma contra incendios es monitoreado por una estación central, la estación central dará aviso al propietario si hay algún error o problema del sistema. Sin embargo, algunos sistemas de alarma contra incendios no están monitoreados, estos sistemas de alarma contra incendios deben inspeccionarse con mayor frecuencia. La inspección, las pruebas y el mantenimiento de los sistemas de alarma contra incendios deberán hacerlas regularmente personas certificadas. Básicamente, un titular de un COF S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 puede hacer una inspección visual, pero no puede hacer las pruebas y el mantenimiento del sistema. Solo un titular del Certificado de Aptitud S-97/S-98 empleado por una empresa de alarmas contra incendios aprobada por el FDNY puede probar y mantener el sistema.

Además, los detectores de humo deben mantenerse/limpiarse regularmente por titulares del Certificado de Aptitud F-78/S-78/S-97/S-98. Podrá encontrar la lista de empresas de mantenimiento de detectores de humo aprobadas en el siguiente enlace:

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-smoke-detector-maintenance.page>.

## SISTEMA DE ALARMA CONTRA INCENDIOS

### ¿Qué debo hacer si me doy cuenta de que el sistema de alarma contra incendios está fuera de servicio?

Un sistema fuera de servicio también se denomina sistema deteriorado. Deberán tomarse algunas medidas si hay una situación de fuera de servicio. El propietario o coordinador de daños debe **establecer de inmediato vigilancia contra incendios**.

El coordinador de daños hará los siguientes pasos para proteger a los ocupantes:

1. Avisar al titular de COF responsable de supervisar el mantenimiento del sistema de protección contra incendios.
2. Averiguar el alcance y la duración esperada de la condición fuera de servicio.
3. Inspeccionar las áreas involucradas y evaluar los mayores riesgos.
4. Darle recomendaciones al propietario.
5. Avisar al FDNY si el sistema de alarma contra incendios está o estará fuera de servicio en más de un piso de un edificio o si el sistema está o estará fuera de servicio durante más de 8 horas.
6. Avisar a la estación central y a la compañía de seguros si corresponde.
7. Avisar a la persona responsable designada por el propietario para que emita autorizaciones de trabajo en caliente.
8. Hacer que se coloque una etiqueta en cada conexión del FDNY, en cada válvula de control del sistema de rociadores y en el centro de mando contra incendios, que indique qué sistema de protección contra incendios, o qué parte, está fuera de servicio.

### ¿Cuándo debo contratar a un guardia de incendios para que vigile que no haya incendios?

Un guardia contra incendios calificado debe tener un COF F-01. No es necesario contratar a un guardia de incendios durante las primeras 4 horas de una condición de fuera de servicio cuando el área afectada no supera los 50,000 pies cuadrados. Cualquier miembro del personal de construcción capacitado y con conocimientos puede vigilar contra incendios si es menos de 4 horas y menos de 50,000 pies cuadrados. Sin embargo, si el área afectada tiene más de 50,000 pies cuadrados o después de 4 horas de una condición fuera de servicio, el control contra incendios debe hacerlo un guardia contra incendios F-01. El área que debe patrullar cada guardia de incendios no debe superar los 50,000 pies cuadrados de superficie.

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

Como propietario del restaurante, usted es responsable de mantener un Libro de registro de alarmas contra incendios y registros de mantenimiento de los detectores de humo en las instalaciones. Los libros de registro y los registros de mantenimiento de los detectores de humo deben conservarse durante un período de 3 años a partir de la fecha de la última entrada. Deben estar fácilmente disponibles para su inspección por cualquier representante del FDNY. Los libros de registro deben incluir todas las entradas fuera de línea del sistema, las entradas de alarma activadas y las entradas de aviso.

Los titulares de COF S-95/F-53/F-89/T-89 deben inspeccionar periódicamente el sistema de alarma contra incendios. El titular de COF S-97/S-98 debe mantener y probar el sistema de alarma contra incendios. Solo los titulares de COF pueden hacer entradas en los libros de registro de las alarmas contra incendios.

Los registros de mantenimiento de los detectores de humo deberán hacerlos los titulares de COF F-78/S-78/S-97/S-98.

# SISTEMA DE ALARMA CONTRA INCENDIOS

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué suelen buscar los inspectores del FDNY durante una inspección?

Cada inspector del FDNY que haga inspecciones también inspeccionará los siguientes elementos para determinar si:

- el sistema de alarma contra incendios está en buen estado de funcionamiento;
- el inspector del FDNY puede acceder al sistema de alarma contra incendios;
- el sistema de alarma contra incendios está supervisado por un titular de COF calificado (p. ej., S-95/F-53/F-89/T-89/F-80);
- los detectores de humo se limpian adecuada y periódicamente por un titular de COF calificado (p. ej., F-78/S-78/S-97/S-98);
- el sistema de alarma contra incendios es probado/mantenido por una empresa de alarmas contra incendios aprobada por el FDNY;
- el libro de registro del sistema de alarma contra incendios y el libro de registro del detector de humo.

### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con el sistema de alarma contra incendios?

- El sistema de alarma contra incendios se modificó sin la aprobación del FDNY.
- El sistema de alarma contra incendios no está en buen estado de funcionamiento, incluyendo, entre otros:  
El sistema está desconectado (sin razones válidas aceptables para el FDNY).  
El sistema tiene señales de problemas.
- El sistema de alarma contra incendios no está supervisado por un titular de COF S-95/F-53/T-89/F-89/F-80 con licencia cualificada.
- El sistema de alarma contra incendios no lo inspecciona/mantiene/prueba un titular de la licencia S-97/S-98.
- El detector de humo no lo limpia periódicamente un titular de COF F-78/S-78/S-97/S-98.
- No se conservan los libros de registro de alarmas.

# SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN/HVAC

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de refrigeración/calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC)?

Los sistemas de refrigeración o HVAC se instalan habitualmente en restaurantes, edificios comerciales, edificios de oficinas y edificios institucionales. Los sistemas generalmente se ocupan de regular la temperatura del aire, como de congelar o enfriar productos. El sistema de refrigeración normalmente necesita el uso de productos químicos (refrigerantes) y agua para eliminar el calor.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Los sistemas de control de aire acondicionado se instalan frecuentemente en restaurantes para la comodidad de las personas.

### ¿Qué situaciones peligrosas podrían suceder si el sistema no funciona? ¿Cómo suceden?

Los riesgos asociados al uso de refrigerantes en equipos de refrigeración y aire acondicionado pueden incluir toxicidad, inflamabilidad, asfixia y peligros físicos. Algunos también son altamente reactivos y pueden provocar accidentes (por ejemplo, fugas o explosiones) debido a fallas en los equipos, a un mal mantenimiento o a errores humanos. Los acondicionadores de aire causan un promedio de 20 muertes, 140 lesiones y \$82 millones en daños a la propiedad anualmente, según un informe de 2016 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios. Si los sistemas de refrigeración trabajan en exceso y se sobrecalientan o hay algún problema eléctrico, pueden incendiar los combustibles cercanos.

Las unidades de techo también suponen un peligro para los bomberos: la unidad aumenta la carga en el techo y el aumento de calor puede provocar el deterioro de la estructura del techo y la caída de la unidad sobre los bomberos que trabajan en el edificio.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Sistema de refrigeración. Se requiere un permiso del FDNY para instalar y operar un sistema de refrigeración que:

- (1) use un **refrigerante** del grupo A1, A2, A3, B1, B2 o B3, O
- (2) esté instalado **en un techo o cielo raso** o suspendido de este.

(Excepciones: Un sistema de refrigeración de menos de cinco caballos de potencia que use un refrigerante del grupo A1 y que no esté instalado en un techo o cielo raso ni suspendido de este).



## SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN/HVAC

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

Las inspecciones y pruebas preliminares para la emisión del permiso inicial del FDNY estarán a cargo de la Oficina de Distrito de Prevención de Incendios. El permiso del FDNY debe renovarse anualmente. Las reinspecciones también se harán anualmente por una Oficina de distrito.

### ¿Cuál es el costo?

Costo del permiso: \$105 (por compresor)

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

Obtenga un permiso válido del FDNY para asegurarse de que el sistema esté instalado/funcionando correctamente.

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

Para los sistemas que no son de alta potencia (es decir, unidades split y de paquete), el propietario del restaurante debe conservar el Certificado de Conformidad del DOB (antes: Permiso de uso de equipos) de cada unidad para presentarlo al inspector cuando lo solicite.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan habitualmente los inspectores del FDNY durante la inspección anual del sistema de refrigeración?

- El sistema debe mantenerse en buen estado.
- La placa de información del sistema debe colocarse en cada sistema de refrigeración.

### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con el sistema de refrigeración?

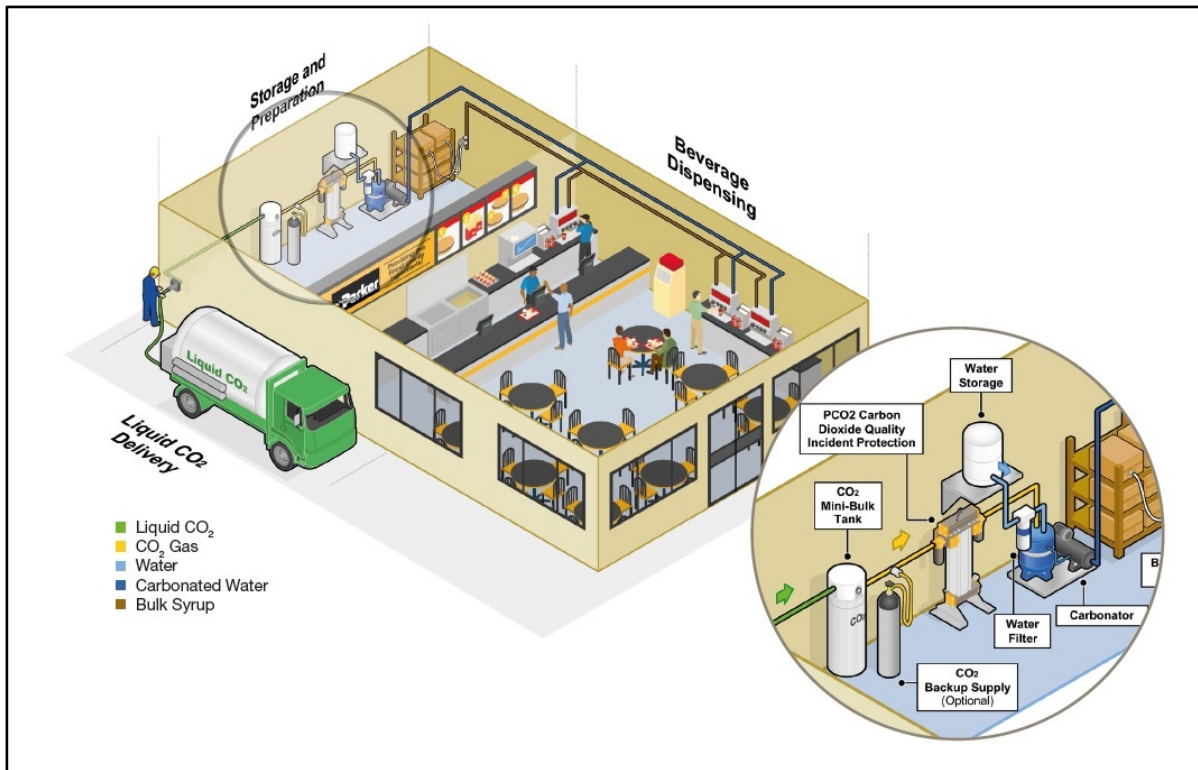
- Falta del Certificado de Conformidad del DOB
- Los sistemas de refrigeración no están accesibles para las inspecciones del FDNY (p. ej., no hay una escalera para acceder a la unidad del techo o la escalera para acceder a la unidad está cerrada).

# SISTEMAS DE SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO A GRANEL PARA BEBIDAS

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un sistema de suministro de dióxido de carbono a granel para bebidas?

Muchos restaurantes usan dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) a granel para carbonatar los refrescos. El dispensador de refrescos carbonatados, frecuentemente conocido como “fuente de soda”, combina jarabe aromatizado y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) con agua refrigerada y purificada. El gas de dióxido de carbono es lo que causa la efervescencia.



### ¿Es necesario este sistema en mi restaurante?

Por lo general, los restaurantes con fuentes de soda instalan sistemas de suministro de dióxido de carbono para bebidas.

### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

Se han producido varios incidentes mortales relacionados con el dióxido de carbono en restaurantes en los que se produjo una fuga de CO<sub>2</sub> de los grandes tanques de almacenamiento que sirven a los dispensadores de bebidas gaseosas. Los síntomas de sobreexposición por inhalación de dióxido de carbono incluyen mareos, dolor de cabeza, náuseas, respiración rápida, falta de aire, respiración más profunda, aumento del ritmo cardíaco, falta de concentración, sudoración, inquietud, vómitos, temblores, confusión, etc.

### ¿Quién puede instalar el sistema de suministro de dióxido de carbono para bebidas?

La instalación del sistema de suministro de dióxido de carbono para bebidas deberá hacerla una empresa de refrescos y carbonatación o una empresa de gas comprimido que instale, mantenga y rellene el tanque de CO<sub>2</sub> a granel.

# SISTEMA DE SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO A GRANEL PARA BEBIDAS

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Este sistema necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

El diseño y la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento de un sistema de suministro de dióxido de carbono para bebidas que use más de 100 libras (874 SCF) de dióxido de carbono debe cumplir los requisitos del FDNY. Si la cantidad de dióxido de carbono de los tanques del sistema para bebidas supera las 515 libras (4,500 SCF), se requiere un permiso del FDNY para almacenar, manipular o usar dióxido de carbono. La instalación y el mantenimiento de los sistemas dispensadores de bebidas de dióxido de carbono a baja presión deberán estar hechos por un titular de COF G-82. Un inspector del FDNY hará una inspección preliminar y una prueba en el momento de la instalación para garantizar que el sistema se haya instalado correctamente.

DEBEN instalarse un sistema de detección de dióxido de carbono y un sistema de alarma (independientemente de la fecha de instalación) para los tanques de almacenamiento a granel colocados debajo del nivel del suelo. El sistema de alarma no necesita estar conectado al panel de alarma principal, ya que es de tipo autónomo y la alarma forma parte de la inspección anual del FD.

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

Las inspecciones y pruebas preliminares para la emisión del permiso inicial del FDNY para los sistemas dispensadores de bebidas de dióxido de carbono estarán a cargo de la Oficina de Distrito de Prevención de Incendios. **El permiso del FDNY debe renovarse anualmente.** Las reinspecciones también se harán anualmente por una Oficina de distrito.

#### ¿Cuál es el costo?

El costo del permiso para el almacenamiento, la manipulación o el uso de sistemas dispensadores de bebidas de dióxido de carbono a baja presión es de \$210.

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el sistema para prevenir situaciones peligrosas?

El llenado de un contenedor de dióxido de carbono de cualquier fuente deberá hacerla un titular de G-82 COF.

Todos los sistemas dispensadores de bebidas con dióxido de carbono también deben estar equipados con un sistema de detección y alarma de dióxido de carbono. Esto se usa para alertar a los ocupantes de cualquier posible fuga de dióxido de carbono, especialmente en las áreas bajo el suelo.

Los sistemas dispensadores de bebidas de dióxido de carbono deben operarse y mantenerse de la siguiente manera:

1. Deberán colocarse señales de advertencia.
2. Las inspecciones periódicas del sistema deberá hacerlas un titular de COF G-82.
3. El titular de COF G-82 debe impartir periódicamente capacitación de seguridad para el usuario.
4. En caso de fuga de dióxido de carbono se deberá avisar al 911.
5. El sistema debe protegerse adecuadamente contra daños físicos.

Si el sistema se modifica o repara, el propietario deberá asegurarse de que el instalador/contratista presente la declaración jurada al FDNY.

Una inspección periódica también evitará situaciones peligrosas. Los titulares de COF G-82 que instalen y llenen el sistema para bebidas deberán hacer una inspección visual rápida del sistema al menos una vez cada 3 meses y una inspección completa al menos una vez al año.

# SISTEMA DE SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO A GRANEL PARA BEBIDAS

## Capacitación del personal

En el momento de la instalación de un sistema de suministro de dióxido de carbono para bebidas, y al menos una vez al año a partir de entonces, el titular de COF G-82 deberá comunicar verbalmente y por escrito la información de seguridad sobre dióxido de carbono a los miembros del personal del restaurante en el local para asegurarse de que son conscientes de los peligros asociados al sistema y de que entienden cómo operar y supervisar el sistema. El personal debe conocer la importancia de:

- (1) informar de inmediato cualquier mal funcionamiento del sistema al titular de COF G-82 y asegurarse de que el sistema se inspeccione y repare rápidamente;
- (2) informar inmediatamente al 911 y al titular de COF G-82 al descubrir cualquier fuga de dióxido de carbono del sistema y de mantener a todas las personas alejadas del sistema de dióxido de carbono ante cualquier fuga de dióxido de carbono.

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

El propietario de la empresa debe mantener en las instalaciones durante al menos 3 años la siguiente documentación:

Para todas las instalaciones de más de 100 libras de dióxido de carbono:

- 1) Una etiqueta u otro registro de cada revisión rápida e inspección anual que indique:
  - la fecha de la inspección;
  - si el sistema está en buenas condiciones de funcionamiento y, en caso contrario, cualquier condición que requiera corrección y, de ser así, la fecha en que se corrigió la condición y por quién; y
  - el nombre y número de certificado del titular de COF que hizo la inspección.
- 2) Los nombres y cargos de las personas responsables en el local capacitadas para usar el sistema.
- 3) Una copia del manual del fabricante del sistema dispensador de bebidas con dióxido de carbono.

Para instalaciones de más de 400 libras de dióxido de carbono: (además de (1), (2) y (3) arriba)

- 4) Una copia de la declaración jurada del instalador para los sistemas nuevos y modificados o cualquier activación de alarma de emergencia/fuga de dióxido de carbono.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan habitualmente los inspectores del FDNY en una inspección anual?

- Que el tanque y las tuberías de CO2 NO estén dañados físicamente y que no tengan una acumulación extrema de escarcha en los medidores (si fuera el caso, indicará que hay una fuga).
- Que el tanque de CO2 esté encadenado a la pared o asegurado debidamente.
- Que haya una alarma de CO2 y tenga alimentación (sin advertencias de error ni fuga).
- Que el área de almacenamiento de CO2 esté limpia y mantenida.
- Que el sistema de CO2 y las señales/marcas de advertencia estén colocadas en lugares visibles de las instalaciones.
- Que los certificados de aptitud G-82 sean válidos y no estén vencidos.
- Que haya registros actualizados del último llenado del tanque de CO2 a granel/comprobación rápida de 3 meses y de la comprobación anual a cargo de un titular de COF G-82.
- Que el personal actual y el que lleva mucho tiempo en la empresa reciba una capacitación anual sobre el sistema de CO2 por parte de un titular de COF G-82.

## SISTEMA DE SUMINISTRO DE DIÓXIDO DE CARBONO A GRANEL PARA BEBIDAS

### ¿Cuáles son las infracciones más frecuentes relacionadas con el sistema de dióxido de carbono?

- El depósito o las tuberías de CO<sub>2</sub> están dañados físicamente o tienen una acumulación de escarcha en los indicadores
- El tanque de CO<sub>2</sub> no está encadenado ni asegurado adecuadamente.
- No hay una alarma de CO<sub>2</sub> o no funciona.
- El área de almacenamiento de CO<sub>2</sub> no está correctamente mantenida.
- El sistema de CO<sub>2</sub> y las señales/marcas de advertencia no están colocadas en las zonas requeridas.
- El sistema no está supervisado por un titular válido de Certificado de Aptitud G-82.
- No se mantiene el registro de inspección o de llenado y no fue verificado por un titular de COF G-82.
- El personal actual y de larga duración no recibe capacitación sobre el sistema de CO<sub>2</sub> anualmente.

# LUGAR DE REUNIONES

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un lugar de reunión?

Un lugar de reunión es aquel en el que se reúnen grandes grupos de personas para cualquier actividad. Los clubes nocturnos, los grandes restaurantes, los teatros de *catering* y los auditorios se diferencian de los edificios de oficinas porque contienen a muchas personas en un espacio principal.

### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

Los incendios en un edificio con muchas personas mostraron ser algunos de los más mortales cuando no tenían las características, los sistemas y los materiales de construcción adecuados. La historia demuestra que hubo muchos incendios mortales en edificios de asambleas públicas. Por ejemplo, en 1942, se inició un incendio en un club nocturno de Boston. En menos de 15 minutos, 492 personas murieron y otras 166 resultaron heridas, lo que convirtió el incendio en el más mortífero de la historia de los Estados Unidos. En 2003, el incendio en el club nocturno de Rhode Island causó 100 muertos. Durante una evacuación de emergencia en la que hay hacinamiento, las puertas de salida pueden congestionarse con personas, restringiendo la salida. La imposibilidad de salir de un edificio ante un incendio o condiciones de humo puede provocar pánico.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Los lugares de reunión necesitan un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

La Ciudad de Nueva York requiere un Certificado de funcionamiento de lugar de reunión (PA) para todas las instalaciones en los que el Certificado de ocupación indique que **75 o más ocupantes (incluyendo el personal del restaurante) pueden reunirse en el interior o 200 o más pueden reunirse al aire libre** para actividades religiosas, recreativas, educativas, fines políticos o sociales, para consumir comidas o bebidas, esperar el transporte o cualquier actividad grupal similar.

Tanto el Departamento de Edificios (DOB) como el Departamento de Bomberos (FDNY) supervisan la regulación de los espacios de PA. El DOB vela por que se cumplan los Códigos de construcción y hace todas las revisiones e inspecciones para emitir un Certificado de funcionamiento de PA. El FDNY es responsable de todas las revisiones e inspecciones de los permisos PA anuales para garantizar el cumplimiento del Código de incendios.

El procedimiento de solicitud puede encontrarse en el siguiente enlace:

[http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa\\_guide.pdf](http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa_guide.pdf)

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

El inspector del DOB buscará que se cumplan en general los Códigos de construcción para emitir el Certificado de funcionamiento de PA. El Certificado de funcionamiento de PA no caduca. Sin embargo, después de que su restaurante obtenga el Certificado de funcionamiento de PA, un inspector de lugares de reunión del FDNY visitará el lugar dentro de unos meses para la primera inspección anual y le dará un permiso de lugar de reunión del FDNY según el resultado de esa inspección. Este permiso del FDNY debe renovarse anualmente. Las inspecciones estarán a cargo de la Unidad de reuniones públicas.

### ¿Cuál es el costo?

La tarifa de la inspección anual del FDNY se calcula en una tarifa variable basada en la ocupación: cuanto mayor sea la cantidad de personas que puedan ocupar el restaurante, mayor será la tarifa. Todas las reinspecciones se facturan a una tarifa de \$210 la hora. La duración de la inspección también variará según el tamaño del restaurante.

## LUGAR DE REUNIONES

### ¿Requiere el FDNY algún otro permiso/COF para cualquier restaurante de comida/bebida con un permiso de lugar de reuniones?

Un “cabaret” se define en la ciudad de Nueva York como cualquier sala, lugar o espacio en el que se permite cualquier entretenimiento musical, canto, baile u otra forma de diversión en relación con el negocio de restaurantes o el negocio de venta directa o indirecta de comidas o bebidas al público. El término cabaret puede incluir un club nocturno, un bar, un bar de karaoke, una sala de banquetes, etc.

| Ocupantes                     | Plano de asientos | Iluminación de emergencia | Sistema de rociadores instalado y tarjeta COF S-12/S-15 colocada | Sistema de alarma contra incendios instalado y tarjeta S-95/F-53 <sup>b</sup> COF colocada | En el lugar, personal de Lugar de reuniones (COF F-03) | Conductor de simulacros de incendio (COF F-07/W-07) |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------|--|--|--|---|
| Restaurante                   | Sí                | Sí                        | No siempre se requiere <sup>a</sup>                              | No siempre se requiere <sup>a</sup>  | No   | No  |
| Cabaret (75-300 ocupantes)    | Sí                | Sí                        | No siempre se requiere <sup>a</sup>                              | No siempre se requiere <sup>a</sup>  | Sí   | Sí  |
| Cabaret (más de 300 personas) | Sí                | Sí                        | Sí   | Sí   | Sí   | Sí  |

- Si ve un panel de alarma contra incendios o un cabezal de rociadores en el interior de su restaurante/cabaret, se debe dar una tarjeta COF S-95/F-53 para el sistema de alarma contra incendios o una tarjeta COF S-12/S-15 para el sistema de rociadores.
- Si puede hacer un anuncio por medio del panel de alarma contra incendios, se requiere una tarjeta COF F-53. Si no puede hacer un anuncio por medio del panel de alarma contra incendios, se requiere una tarjeta COF S-95.

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el restaurante para evitar situaciones peligrosas?

- **Desarrolle un plan de preparación para emergencias y ofrezca capacitación periódica al personal.**

El personal en el lugar debe estar familiarizado con los procedimientos de emergencia que se describen en el plan y saber cómo ayudar en la evacuación durante una emergencia.

- **Inspección previa al evento.**

El acrónimo **ESCAPE** (en inglés) se puede usar como recordatorio para hacer la inspección previa al evento:

- E** (Exits) - Salidas: todas las salidas están desbloqueadas, sin llave y debidamente señalizadas
- S** (Storage) - Almacenamiento: la ocupación está limpia, ordenada y no hay exceso de almacenamiento. No se almacenan materiales combustibles ni residuos combustibles en los pasillos.
- C** (Capacity) - Capacidad: el número de personas que ocupan el edificio o el espacio no excede la capacidad indicada. Los certificados de capacidad están debidamente publicados.
- A** (Aisles) - Pasillos: todos los pasillos están libres y despejados en todo momento.
- P** (Protection) - Protección: los sistemas de humo, de alarma contra incendios, de rociadores y los extintores están en buen estado de funcionamiento y las inspecciones y pruebas están actualizadas.

- E** (Emergency exit lighting) - Iluminación de las salidas de emergencia: todas las señales de salida y la iluminación de las salidas de emergencia funcionan correctamente.
- Esté atento y evite posibles hacinamientos controlando la cantidad de personas.



# LUGAR DE REUNIONES

## REGISTROS

### ¿Qué registros debo llevar?

El libro de registro de los simulacros debe conservarse en las instalaciones durante un período de al menos tres (3) años, y debe estar disponible para que lo inspeccione cualquier representante del FDNY.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan frecuentemente los inspectores del FDNY durante la inspección anual de PA?

Además de buscar que se cumpla en general el Código de incendios para las alarmas contra incendios, campanas extractoras, rociadores y sistemas de tubería vertical, el inspector del FDNY observará el espacio de PA para asegurarse de que la disposición real cumple los planos aprobados por el DOB. Los siguientes elementos deben estar siempre en el sitio:

- 1) Conjunto de planos aprobados y el certificado de operación de PA de DOB
- 2) Luces de emergencia y señalización de salida funcionando correctamente.
- 3) Cartel visible que indique máxima ocupación.
- 4) Declaración jurada de instalación a prueba de llamas: afirmación de que los materiales en el espacio PA (*por ejemplo*, cortinas, tapicería, etc.) fueron tratados con materiales a prueba de llamas o probados para ser a prueba de llamas, según lo confirmado por un titular de un COF C-15 del FDNY (persona certificada por el FDNY para hacer dicho tratamiento o prueba).

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- Operación contraria al certificado de ocupación (C de O).
- Hacinamiento (más personas en el espacio de las permitidas por el PA).
- Salida bloqueada o cerrada.
- Obstrucción en el camino de salida (camino desde el espacio de AP hasta el área segura contra incendios, como el hueco de la escalera o el exterior).
- No mantener los sistemas de protección contra incendios (alarma contra incendios/rociadores) en buen estado de funcionamiento (consulte los sistemas de tubería vertical, los sistemas de rociadores y el sistema de alarma contra incendios).
- Uso, manipulación o almacenamiento ilegal de contenedores de LPG u otros materiales peligrosos.
- Iluminación o señalización de salida faltantes o dañadas.
- No poner los permisos (p. ej., PA, cartel de ocupación máxima, certificado de ocupación).
- No presentar la declaración jurada de instalación a prueba de llamas.
- El titular de un certificado de aptitud válido no está en el lugar (solo aplicable a determinados tipos de espacios de PA, como salas de banquetes y cabarets).
- Falta de planos de planta aprobados o PA en el sitio.
- Planos no actualizados después de una renovación importante.
- El nombre del restaurante observado, el nombre del propietario o la descripción del uso no coinciden con los registros.
- No mantener el sistema de campana extractora en buen estado de funcionamiento (consulte "sistema de extracción comercial").
- No dar el COF adecuado para el conductor de simulacro de incendio (F-07/W-07) o el personal del lugar de reunión (F-03/F-04) o el sistema de rociadores (S-12/S-15) o el sistema de alarma contra incendios (S-95/F-53).

# LLAMA ABIERTA

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es una “llama abierta”?

“Llama abierta” es una llama generada y no contenida de forma segura por un material no combustible, como

- una vela no encerrada o encerrada en un fanal o linterna,
- una linterna de luz de gas, con fines decorativos y de iluminación;
- comidas y bebidas en llamas,
- calentamiento de comidas con alcohol sólido (*p. ej.*, Sternos), etc.

Una llama abierta no incluye una llama generada de manera sostenida y controlada en los siguientes dispositivos, equipos y sistemas:

- Cualquier chimenea, horno, parrilla, calentador de agua, horno, estufa u otro aparato fijo similar y cualquier aparato de gas decorativo fijo de exterior, que debe cumplir los códigos de construcción y las disposiciones aplicables del código de incendios (es posible que deba solicitar una aprobación/permiso diferente del FDNY o una aprobación/permiso del DOB).
- Parafernalia para fumar encendida (puede ser necesario solicitar un permiso diferente de otros organismos de la ciudad).



### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

Las velas, el incienso encendido, las comidas o bebidas flameantes y otros dispositivos de llama abierta, cuando se usan de forma incorrecta o se dejan desatendidos, pueden encender materiales combustibles y provocar lesiones personales, la destrucción de la propiedad e incluso la pérdida de la vida. Un trozo de ropa, una manga, unas cortinas o unas servilletas también pueden prenderse de una llama abierta.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿La “llama abierta” necesita un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Se requiere un permiso para usar llamas abiertas:

1. En cualquier espacio de reuniones públicas (el espacio con certificado de funcionamiento del lugar de reuniones (PA)).
2. En cualquier otro lugar de reuniones públicas (todos los restaurantes con una ocupación de menos de 75 personas están regulados como un “lugar de reunión pública”).
3. En un edificio comercial cubierto.

## LLAMA ABIERTA

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

Las inspecciones preliminares para la emisión del permiso inicial del FDNY para llamas abiertas están a cargo de la Unidad de lugares de reunión. El inspector puede inspeccionar el piso o los planos de asientos aprobados por el Departamento de Edificios relacionados con el lugar. Este permiso del FDNY debe renovarse anualmente. Las inspecciones estarán a cargo de la Unidad de reuniones públicas.

### ¿Cuál es el costo?

La tarifa para la inspección anual del FDNY del permiso de llama abierta es de \$210.

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el restaurante para evitar situaciones peligrosas?

- Sistema de alarma contra incendios en buen estado de funcionamiento, si fuera el caso, y extintores portátiles.
- No almacenar ni poner artículos inflamables/combustibles cerca de equipos que produzcan calor o llamas abiertas.
- La ropa suelta, las cortinas o servilletas y las latas de aerosol son ejemplos de material inflamable que puede incendiarse o explotar fácilmente si se coloca cerca de una llama abierta o una fuente de calor.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan frecuentemente los inspectores del FDNY durante la inspección anual de llamas abiertas?

- Permiso de llama abierta para el uso de dispositivos decorativos, velas de mesa, dispositivos de combustible líquido o sólido.
- La llama debe estar encerrada y ser de material incombustible.

Las velas no deben colocarse en material combustible.



- La llama abierta debe mantenerse a una distancia segura de las decoraciones y otros materiales combustibles.
- Las velas encendidas deben estar prohibidas en áreas donde los ocupantes estén de pie, o en un pasillo o salida.
- Almacenamiento adecuado de los líquidos inflamables o combustibles usados para la preparación de comidas o bebidas flameantes.

## LLAMA ABIERTA

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- No presentar la declaración jurada de instalación a prueba de llamas.
- No poner los permisos requeridos (p. ej., el permiso de llama abierta).
- El titular de un certificado de aptitud válido no está en el lugar (solo aplicable a determinados tipos de espacios de PA, como salas de banquetes y cabarets).
- Iluminación o señales de salida faltantes o dañadas.
- Falta de planos de planta o PA aprobados en el sitio.
- Planos no actualizados después de una renovación importante.
- Operación contraria al certificado de ocupación (C de O).
- El nombre del restaurante observado, el nombre del propietario o la descripción del uso no coinciden con los registros.
- Obstrucción en el camino de salida (camino desde el espacio de PA hasta el área segura contra incendios, como el hueco de la escalera o el exterior).
- Salida bloqueada o cerrada.
- Hacinamiento (más personas en el espacio de las permitidas por el PA).
- No mantener los sistemas requeridos de protección contra incendios (alarma contra incendios/rociadores) en buen estado de funcionamiento (consulte los sistemas de tubería vertical, los sistemas de rociadores y el sistema de alarma contra incendios).
- No mantener el sistema de campana extractora en buen estado de funcionamiento (consulte “sistema de extracción comercial”).
- No dar el COF adecuado para el conductor de simulacro de incendio (F-07/W-07) o el personal del lugar de reunión (F-03/F-04) o el sistema de rociadores (S-12/S-15) o el sistema de alarma contra incendios (S-95/F-53) (solo aplicable a determinados tipos de espacios de PA, como salas de banquetes y cabarets).
- Uso, manipulación o almacenamiento ilegal de contenedores de gas licuado del petróleo (LPG).

# ESTABLECIMIENTOS DE NARGUILE SIN TABACO

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué es un establecimiento de narguile?

El narguile, también conocido como shisha, narghile, argileh, hubble-bubble y goza, es un instrumento de uno o varios tallos para calentar o vaporizar y luego fumar. El humo pasa por un recipiente de agua, a menudo de vidrio, antes de inhalarse. **Está prohibido servir o fumar narguile que contenga tabaco en los restaurantes y bares de la ciudad de Nueva York.** En la actualidad, la ciudad de Nueva York también prohíbe que los establecimientos sirvan o fumen narguile sin tabaco, a menos que hayan obtenido el permiso del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York y el permiso del FDNY para funcionar como establecimiento de narguile sin tabaco.



### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

En la mayoría de los narguiles, se coloca carbón caliente en un cuenco sobre la melaza del narguile para calentarla. El carbón vegetal usado en el proceso de calentamiento produce la toxina, el monóxido de carbono. El uso de carbón vegetal también puede representar un riesgo de incendio si no se elimina correctamente.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Necesita un establecimiento de narguile sin tabaco un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Se requiere un permiso del FDNY para usar cualquier tipo de narguile y dicho permiso solo se expide a aquellos establecimientos de narguile sin tabaco que tengan un permiso del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York.

El permiso del FDNY es para garantizar que el local está diseñado, instalado, operado y mantenido según el Código de bomberos de la Ciudad de Nueva York y las normas del Departamento de Bomberos.

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia?

#### ¿Cuál es el costo?

Antes de solicitar el permiso del FDNY se debe obtener una prueba del permiso del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York para los establecimientos de narguile sin tabaco y las solicitudes del Departamento de Edificios. Las inspecciones preliminares para emitir el permiso inicial del FDNY para los establecimientos de narguile están a cargo de la Unidad de reuniones públicas. **Este permiso del FDNY debe renovarse anualmente.** Las inspecciones estarán a cargo de la Unidad de lugares de reuniones.

#### ¿Cuál es el costo?

La tarifa para la inspección anual del FDNY del permiso para establecimientos de narguile es de \$210.

# ESTABLECIMIENTOS DE NARGUILE SIN TABACO

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el restaurante para evitar situaciones peligrosas?

- Al menos un titular del Certificado de Aptitud F-61 tiene que supervisar el encendido y la eliminación del carbón, y se encarga de la supervisión general del almacenamiento del carbón.
- No se permite el almacenamiento excesivo de carbones de hookah en la misma habitación que el dispositivo de calentamiento de carbón.
- Todos los carbones (incluyendo los usados o desechados) deben almacenarse en un gabinete/contenedor metálico o de otro tipo que no sea combustible, con una tapa que se ajuste de forma segura, y debe estar situado a un mínimo de 3 pies de distancia de cualquier horno u otro dispositivo de calentamiento.
- Debe usar dispositivos aprobados para encender carbones de narguile (el FDNY recomienda opciones de calentamiento eléctrico).
- No permita que los clientes manipulen carbones de narguile encendidos.
- Todas las cenizas deben mojarse a fondo para apagar la posible continuación del fuego en los carbones encendidos.
- Todas las decoraciones, incluyendo las áreas para fumar de un establecimiento de narguile sin tabaco, deben ser resistentes al fuego.
- Se requiere que haya una alarma de monóxido de carbono listada y etiquetada en cada habitación donde se preparen y usen carbones encendidos.
- Debe haber al menos un extintor portátil con una clasificación mínima de 2A:10-B:C y mantenerse dentro de una distancia de recorrido de 75 pies.

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan habitualmente los inspectores del FDNY durante la inspección anual de los establecimientos de narguile?

- Permiso del FDNY para el uso de hookah en el establecimiento y un certificado de aptitud F-61.
- Permiso del Departamento de Salud de Nueva York para establecimientos de narguile sin tabaco.
- Almacenamiento no excesivo de carbones. Área de almacenamiento bien mantenida.
- Todos los carbones (incluyendo los usados o desechados) deben almacenarse en un gabinete/contenedor metálico o de otro tipo que no sea combustible, con una tapa que se ajuste de forma segura.
- Declaración jurada de instalación a prueba de llamas.
- Puertas de acceso, pasillos y puertas de salida sin obstrucciones.
- Alarmas de CO instaladas correctamente.

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- No obtener y no publicar los permisos requeridos (*p. ej.*, el permiso del FDNY y del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York)
- Los narguiles no se manipulan ni se usan adecuadamente.
- Las brasas no se calientan, preparan, manipulan o almacenan adecuadamente.
- No presentar la declaración jurada de instalación a prueba de llamas.
- El titular del certificado de aptitud F-61 no está en el lugar.
- No mantener las alarmas de CO en buen estado de funcionamiento.

# EFFECTOS ESPECIALES

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué son los efectos especiales?

Un efecto visible o audible producido por un dispositivo de fuego/humo/pirotécnico/simulado usado para el **entretenimiento** o ante una audiencia o una cámara.



### ¿Qué situaciones peligrosas pueden causar?

Los efectos especiales, cuando se escenifican o se hacen de forma incorrecta o se dejan desatendidos, pueden encender materiales combustibles y provocar lesiones personales, la destrucción de bienes e incluso la pérdida de vidas. Las cortinas, las servilletas y el pelo pueden incendiarse con una llama abierta. El fuego o el humo pueden producir vapores tóxicos, humo u otros peligros para la salud que se incrementan en un espacio cerrado. Los peligros pueden afectar no solo a los artistas, al personal del restaurante y a los actores, sino también al público. Como resultado del aumento del peligro, los efectos de llamas abiertas o pirotécnicos deben integrarse en todo el diseño de producción, desde la disposición del restaurante, los productos blandos, hasta el área de actuación.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Los efectos especiales necesitan un permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Se requiere un permiso de Unidad de explosivos del FDNY para cualquier efecto especial. El permiso cubrirá:

- El almacenamiento, la manipulación y el uso de combustible y suministros para los efectos especiales.
- Un efecto especial dirigido por una persona titular de un certificado de aptitud E-18/E-19/E-27/E-28/E-29/E-30.

Como propietario de un restaurante, usted debe asegurarse de que se obtienen los permisos necesarios antes de usar el efecto especial. Comuníquese con FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) para la solicitud de permiso de efectos especiales.

*Nota: Si el efecto de humo/fuego es para decoración o para calentar comidas, es posible que necesite un permiso de llama abierta en lugar de un permiso de efectos especiales.*

## EFFECTOS ESPECIALES

### MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

#### ¿Cómo se debe mantener el restaurante para evitar situaciones peligrosas?

- Siga las directrices de la Unidad de Explosivos del FDNY después de obtener el permiso.
- Todos los desechos deben eliminarse según la Hoja de datos de seguridad (SDS) y las regulaciones federales, estatales y locales.
- Tenga la cantidad adecuada de extintores de incendios en funcionamiento en los lugares designados (según lo prescrito en el permiso de efectos especiales).
- Declaración jurada de instalación a prueba de llamas: afirmación de que los materiales en el área de efectos especiales (*p. ej.*, cortinas, tapicería, alfombra) fueron tratados con materiales a prueba de llamas o probados para ser a prueba de llamas, según lo confirma un titular del certificado de aptitud física FDNY C-15 (persona certificada por el FDNY para hacer dicho tratamiento o prueba).

#### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuáles son las tarifas?

La inspección para la emisión del permiso del FDNY para efectos especiales está a cargo de la Unidad de Explosivos. **El tiempo de validez del permiso del FDNY varía y está indicado con fecha en el permiso.**

#### ¿Cuáles son las tarifas?

Permiso para efectos especiales sin la presencia de un representante del FDNY: \$210

Permiso para efectos especiales con la presencia de un representante del FDNY: \$420

### CÓMO EVITAR INFRACCIONES

#### ¿Qué buscan habitualmente los inspectores del FDNY en una inspección anual?

Además de buscar que se cumpla el Código de incendios en general para las alarmas contra incendios, campanas de cocina, rociadores y sistemas de tubería vertical, el inspector del FDNY también mirará el espacio de efectos especiales para asegurarse de que

- las luces de emergencia y las señales de salida funcionen correctamente;
- se haya obtenido la declaración jurada de instalación a prueba de llamas;
- los materiales combustibles e inflamables se hayan retirado o estén debidamente cubiertos;
- haya espacio y personal adecuados para supervisar el efecto;
- el titular del certificado de aptitud esté presente; y
- los materiales usados para el efecto especial se almacenan adecuadamente.

También puede ponerse en contacto con FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) para solicitar una inspección previa del lugar. La inspección previa del lugar es gratuita y puede hablar con el inspector del FDNY para evaluar los efectos especiales y el área circundante.



# ALMACENAMIENTO DE MATERIALES PELIGROSOS

## INTRODUCCIÓN

### ¿Qué son los materiales peligrosos?

Los materiales peligrosos habituales que se encuentran en un restaurante incluyen, entre otros:

- Gases propano (LPG)
- Combustible sólido, como madera, mezquite, briquetas, carbón vegetal, pellets, alcohol sólido/gel combustible para freír (por ejemplo, Sterno), etc.
- Líquidos inflamables y combustibles, como alcohol (comidas en llamas), queroseno K-1, etanol combustible, etc.

### ¿Qué situaciones peligrosas puede causar?

Riesgo de incendio: El riesgo de incendio aumenta en las cocinas con combustible sólido porque producen mucho calor, humo, grasa y restos inflamables.

Riesgos para la salud: La quema de combustible sólido puede aumentar los niveles de monóxido de carbono dentro del restaurante o establecimiento.

## EMISIÓN Y RENOVACIÓN DEL PERMISO/APROBACIÓN DEL FDNY

### ¿Necesita el almacenamiento/manejo/uso de materiales peligrosos el permiso del FDNY u otra aprobación del FDNY?

Se requerirá el permiso del FDNY para almacenar/manipular/usar los siguientes materiales peligrosos en cantidades que excedan las indicadas en la tabla de abajo.

| Material peligroso                           | Cantidad                                   |
|--|--|
| LPG  | Cuarenta y seis contenedores de 16.4 onzas |
| Líquido inflamable (p. ej., alcohol, etanol) | 5 galones                                  |
| Líquido combustible (p. ej., queroseno)      | 10 galones                                 |

Si se requiere algún permiso para el material listado arriba, el inspector del FDNY también requerirá cierto titular de COF (para el material específico) en el lugar. Deberá seguir las instrucciones del representante del FDNY respecto a los requisitos de COF.

### ¿Qué unidad del FDNY hará la inspección o reinspección? ¿Con qué frecuencia? ¿Cuál es el costo?

Las inspecciones preliminares para emitir el permiso inicial del FDNY para almacenar material peligroso pueden hacerla la Unidad de campana extractora (si dicho almacenamiento está relacionado con una cocina comercial) o la Unidad de lugares de reuniones (si dicho almacenamiento está relacionado con un establecimiento de narguiles o llama abierta). **Este permiso del FDNY debe renovarse anualmente.**

La Unidad de explosivos puede hacer las inspecciones para el almacenamiento de materiales peligrosos relacionados con los efectos especiales.

### ¿Cuál es el costo?

La tarifa del permiso para diferentes tipos y cantidades de material peligroso es diferente. Póngase en contacto con FDNY Business ([FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov](mailto:FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)) para obtener más información.

# ALMACENAMIENTO DE MATERIALES PELIGROSOS

## MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

### ¿Cómo se debe mantener el restaurante para evitar situaciones peligrosas?

- Líquidos inflamables/combustibles:
  - No se pueden almacenar más de 10 galones de líquidos combustibles en las instalaciones como suministro de combustible de reserva para lámparas y dispositivos decorativos similares de llama abierta. Si la cantidad es más de 10 galones, se deberá obtener un permiso adicional del FDNY.
  - No se deben usar líquidos inflamables ni combustibles para encender o acelerar la ignición de las briquetas de carbón u otro combustible sólido. Dichos combustibles deben encenderse en un horno en la cocina.
- Propano (LPG):
  - Para calentar y dorar comidas:
    - Los contenedores de LPG no deben exceder las 16.4 onzas.
    - No se pueden usar ni almacenar más de 12 contenedores de LPG en el restaurante.
  - Para demostraciones y exposiciones temporales.
    - Los contenedores de LPG no deben exceder las 16.4 onzas.
    - No se pueden usar ni almacenar más de 24 contenedores de LPG en el restaurante.
  - No se podrá usar/almacenar/traer ningún recipiente de 20 libras en los edificios ni en el techo. Sin el permiso de almacenamiento de propano del FDNY, no se permite almacenar contenedores de 20 libras en el sitio (ya sea en interiores o exteriores).
  - Nunca almacene ningún recipiente de propano por debajo del nivel del suelo.
  - El propano está prohibido en calles y carreteras.
  - Todos los contenedores de propano que no estén en uso deben almacenarse en un área de almacenamiento aprobada.
- Combustibles sólidos o materiales combustibles (p. ej., cartón, cableado, etc.)
  - No usar nunca plenums (un plenum en los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) es una caja que se conecta al sistema HVAC. Tiene una función crítica y es la de traer, distribuir y eliminar aire) para el almacenamiento de combustibles u otros materiales.
  - Las briquetas de carbón u otro combustible sólido que se usen para cocinar o calentar comidas deben almacenarse en un gabinete metálico. Dicho gabinete debe encontrarse en un lugar fresco y seco.
  - No se puede mantener un suministro de combustible sólido para más de un día en la misma habitación que el equipo de combustión de combustible sólido. El combustible sólido que supere el suministro de un día debe almacenarse en un área de almacenamiento aprobada (debe almacenarse en un área con rociadores o en gabinetes de metal situados en el exterior).

# ALMACENAMIENTO DE MATERIALES PELIGROSOS

## CÓMO EVITAR INFRACCIONES

### ¿Qué buscan habitualmente los inspectores del FDNY en la inspección anual de materiales peligrosos?

- Permiso de almacenamiento para guardar el material peligroso si la cantidad alcanza el requisito de permiso.
- Buena limpieza y mantenimiento.
- Que el almacenamiento no sea excesivo.
- Que todos los materiales peligrosos se almacenen en los lugares designados. Que no se almacenen materiales peligrosos en los pasillos.
- Que el área de almacenamiento esté debidamente separada de cualquier recurso inflamable y materiales incompatibles. Que el área esté debidamente protegida por el sistema de rociadores requerido (si es necesario).
- Que los extintores portátiles adicionales requeridos sean visibles, están correctamente instalados y sean fácilmente accesibles.
- Que todas las salidas estén desbloqueadas, sin cerradura y debidamente señalizadas.

### ¿Cuáles son las razones más frecuentes por las que los restaurantes no pasan la inspección anual del FDNY?

- No publicar los permisos requeridos.
- Uso, manipulación o almacenamiento ilegal de envases de LPG o cualquier otro material peligroso.
- Iluminación o señales de salida faltantes o dañadas.
- Salida bloqueada o cerrada.
- No mantener los sistemas de protección contra incendios requeridos (alarma contra incendios/rociadores) en buen estado de funcionamiento (consulte los sistemas de tubería vertical, los sistemas de rociadores y el sistema de alarma contra incendios).

## LISTA DE CERTIFICACIONES DE APTITUD PARA RESTAURANTES

| Tipo                                  | Descripción  | ¿Cuándo debe estar presente este titular de COF?   |
|---------------------------------------|--|--|
| C-15                                  | Supervisión del tratamiento ignífugo (en toda la ciudad)   | Este titular de COF no necesita estar presente en el restaurante.  |
| E-18/E-19/<br>E-27/E-28/<br>E-29/E-30 | COF relacionados con explosivos/efectos especiales (en toda la ciudad)   | Solo es necesario cuando se instalan/hacen efectos especiales.   |
| F-01                                  | Guardia contra incendios ante daños (en toda la ciudad)  | Solo es necesario cuando se requiere control contra incendios por parte de un guardia contra incendios.  |
| F-03/F-04                             | Personal de seguridad del lugar de reuniones interiores/<br>Personal de seguridad del lugar de reuniones temporales                      | Siempre se requiere cuando el restaurante necesita un permiso de lugar de reuniones.   |
| F-07/W-07                             | Conductor de simulacros de emergencia contra incendios y no relacionados con incendios   | Solo se requiere cuando se hacen simulacros o cuando se capacita al personal.  |
| F-61                                  | Supervisión de establecimientos de narguile  | Siempre requerido cuando un restaurante permite establecimientos de narguile.  |
| F-78/S-78                             | Inspección, limpieza y prueba de detectores de humo  | Solo es necesario cuando se hace la limpieza/inspección de los detectores de humo.   |
| G-82                                  | Instalación y distribución de sistemas dispensadores de bebidas de dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> ) (en toda la ciudad)             | Solo es necesario cuando la instalación de los sistemas o la dispensación de CO <sub>2</sub> desde un camión cisterna de carga al contenedor se hace en las instalaciones. |
| S-12/S-15                             | Supervisión del sistema de rociadores (en toda la ciudad)/Supervisión de los sistemas de rociadores de agua y espuma (en toda la ciudad) | Solo es necesario cuando se hace una inspección/mantenimiento/prueba del sistema.  |
| S-13/S-14                             | Supervisión del sistema de tubería vertical  | Solo es necesario cuando se hace una inspección/mantenimiento/prueba del sistema.  |
| S-95/F-53/<br>F-80/F-89/<br>T-89      | Estos COF están autorizados a supervisar los sistemas de alarma contra incendios   | Siempre es necesario cuando se requiere un sistema de alarma contra incendios.   |
| S-97/S-98                             | Inspección, prueba y mantenimiento del sistema de alarma contra incendios  | Solo es necesario cuando se hace el mantenimiento/prueba del sistema.  |
| W-64/P-64                             | Técnico de limpieza del sistema de escape de cocina comercial  | Solo es necesario cuando se hace la limpieza del sistema de escape de cocina comercial.  |
| W-96                                  | Tienda de servicio completo de extintores portátiles   | Este titular de COF no necesita estar presente en el restaurante.  |