সাভিস কোপানির দ্বারা সার্ভিস সম্পূর্ণ হবার পরে হুডের উপরে স্টিকার লাগাতে হবে।

দ্রুত পরা

- পর্যাপ্ত সময় নিয়ে পরিষ্কার করার সময় স্থির করুন যাতে লাইসেন্স প্রাপ্ত কোম্পানি পরিষ্কার সম্পূর্ণ করতে পারে।
- সময়ে সময়ে নল ও হুড পরিষ্কার করা হচ্ছে কিনা তার উপর নজর দিন।
- বৈধ Certificate of Fitness কার্ড (W-64/P-64) আছে এমন কর্মী থাকা FDNY অনুমোদিত সার্ভিস কোম্পানি নিয়োগ করুন।
- সার্ভিস কোম্পানি নলের খোলা ধাতু পর্যন্ত পরিষ্কার করছে তা নিশ্চিত করুন।
- আপনার হুড ও নল পরিষ্কার করেন এমন প্রতিটি ব্যক্তির থেকে বর্তমান ফিটনেস সার্টিফিকেটের একটি প্রতিলিপির অনুরোধ করুন।

আমার রান্না ঘরে কি এমন কিছু জিনিস আছে যার দিকে নজর দিতে হবে?

- হ্যাঁ, আপনার ফায়ার সাপ্রেসন সিস্টেম তদারক, পরীক্ষা এবং সার্ভিস করার জন্য লাইসেন্স প্রাপ্ত Master Fire Suppression (মাস্টার ফায়ার সাপ্রেসন) পাইপিং ঠিকাদারের প্রয়োজন।
  - ✓ অন্তত প্রতি 6 মাস অন্তর ফায়ার সাপ্রেসন সিস্টেম লাইসেন্স প্রাপ্ত মাস্টার ফায়ার সাপ্রেসন পাইপিং ঠিকাদারকে দিয়ে তাদারক, পরীক্ষা, সার্ভিস এবং রক্ষণাবেক্ষণ করাতে হবে।
- এই ঠিকাদার NYC Department of Building-এর থেকে লাইসেন্স প্রাপ্ত।

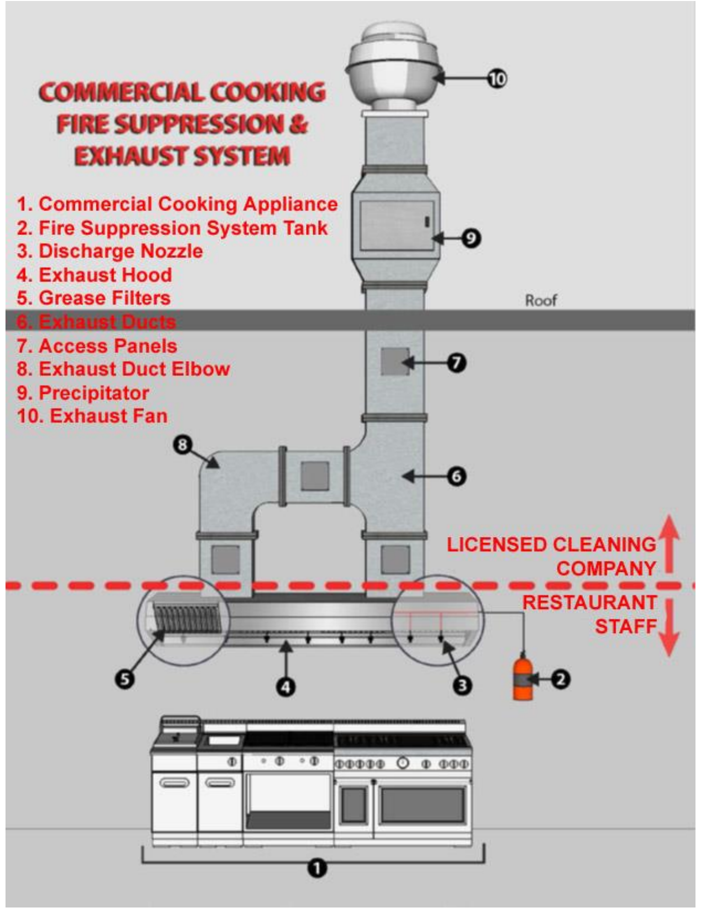
ঠিকাদার আপনার সমগ্র সাপ্রেসন সিস্টেম পরীক্ষা করবেন। ঠিকাদার আপনাকে তদারকের একটি লিখিত রিপোর্ট প্রদান করবে। যেখানে তদারকের সময় পাওয়া কোনো ত্রুটির বিষয়ে বলা থাকবে। যদি সিস্টেমের অবস্থা ভালো থাকে, তাহলে ঠিকাদার আপনাকে একটি ট্যাগ প্রদান করবে। ট্যাগে নিম্নলিখিত তথ্য থাকবে:
  - ✓ ইস্যুর তারিখ;
  - ✓ মাস্টার ফায়ার সাপ্রেসন পাইপিং ঠিকাদারের নাম ও লাইসেন্স নম্বর;
  - ✓ সিস্টেম কাজ করার মতো অবস্থায় আছে।
- এছাড়াও আপনি এগুলির জন্য দায়ী:
  - ✓ পরিচালন যোগ্য গ্রিজ ফায়ারের জন্য রান্নার জায়গায় অন্তত একটি K-ক্লাসের বহনযোগ্য অগ্নি নির্বাপক লাগানো থাকা।
  - ✓ কর্মাশিয়াল রান্নার সরঞ্জামের 30 ফুটের মধ্যে অগ্নি নির্বাপক লাগানো।
  - ✓ একজন প্রশিক্ষিত ও এই বিষয়ে জ্ঞানসম্পন্ন ব্যক্তিকে দিয়ে প্রতি মাসে বহনযোগ্য অগ্নি নির্বাপক পরীক্ষা করানো।
  - ✓ একটি FDNY অনুমোদিত কোম্পানি দ্বারা বছরে একবার বহনযোগ অগ্নি নির্বাপক সার্ভিস এবং রিচার্জ করানো। (W-96 Certificate of Fitness ধারক এটি করার জন্য অনুমোদিত।)
  - ✓ রান্নার জিনিসপত্র ও অগ্নি নির্বাপক ব্যবস্থার ম্যানুয়াল অপারেশন প্রতি 6 মাসে অন্তত একবার পর্যালোচনা করা।

আমি কিভাবে সার্ভিস কোম্পানির অসম্পূর্ণ পরিষ্কার বা সম্ভাব্য জালিয়াতির বিষয়ে জানাতে পারি?

আপনি Fire Department (718) 999-8103/0365 নম্বরে ফোন করে সমস্যা জানাতে পারেন। এছাড়াও আপনি pubcert@fdny.nyc.gov-তে লিখতে পারেন

www.nyc.gov/fdny

কর্মাশিয়াল রান্নার জায়গায় অগ্নি নিরাপত্তা



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

Bengali

ভূমিকা

প্রতিটি স্থানের জন্য অপরিহার্য নিরাপত্তা পদক্ষেপ নেওয়ার মাধ্যমে সেগুলি চত্বর নিরাপত্তা দেওয়া আবশ্যক। খাবার দোকানে প্রায়ই আগুন লেগে যায়। যে কোনো জায়গায় আগুন লাগা মানে হল বিপর্যয়। যার ফলে অর্থের ক্ষতির পাশাপশি জীবন হানির সম্ভাবনা থাকে। Fire Department বিধিগুলি আপনাকে নিরাপদে কাজ করতে সাহায্য করতে পারে। একজন ব্যবসার মালিক হিসেবে, এইসব নিয়ম অনুসরণ করার দায়িত্ব আপনার।

এই প্রচারপত্রে কর্মাশিয়াল রান্না ঘর ও সরঞ্জাম তত্বাবধানের জন্য গুরুত্বপূর্ণ তথ্য রয়েছে। কর্মাশিয়াল রান্নার সরঞ্জাম হল গ্রিল, ইক, ফ্যাট ফ্রায়ার, ব্রয়লার, ওভেন ইত্যাদি।

এইসব অ্যাপ্লায়েন্স ব্যবহারের সময় গ্রিজ তৈরি হয় এবং এই গ্রিজ হুড ও নলে জমে যায়। যদি হুড ও নল সঠিকভাবে পরিষ্কার না করা হলে আগুন লেগে যেতে পারে। পরিষ্কার না করলে এর ফলে আপনার ব্যবসা বন্ধ হয়ে যেতে পারে।

পরিষ্কার করার জন্য কি প্রয়োজন ও কাকে প্রয়োজন? নির্গমন ব্যবস্থার নল ও উপরের হুডের অন্যান্য সিস্টেম কম্পোনেন্ট পরিষ্কার অবশ্যই একজন FDNY অনুমোদিত লাইসেন্স প্রাপ্ত কোম্পানি ও তাদের সার্টিফায়েড কর্মীদের দ্বারা করতে হবে।

তবে, গ্রিজ ফিল্টারগুলি অবশ্যই পরীক্ষা করতে হবে এবং একজন প্রশিক্ষিত ও এই সব বিষয়ের জ্ঞানসমন্ন ব্যক্তির দ্বারা করাতে হবে (ফিটনেস সার্টিফিকেট থাকা বাধ্যতামূলক নয়)।

কত ঘন ঘন এটিকে পরিষ্কার করা প্রয়োজন?

- গ্রিজ ফিল্টারগুলি প্রতিদিন পরীক্ষা করতে হবে।
- কঠিন জ্বালানী ব্যবহার হয় এমন সরঞ্জাম মাসে একবার পরীক্ষা করা আবশ্যক।
- কর্মাশিয়াল সিস্টেম এক্সস্ট প্রতি 3 মাসে একবার (ন্যূনতম) পরীক্ষা করা আবশ্যক।

কত ঘন ঘন এটিকে পরিষ্কার করা আবশ্যক?

ন্যূনতম আবশ্যকতা নিচে তালিকাভুক্ত রয়েছে, কিন্তু তা পর্যাপ্ত নাও হতে পারে। আরো ঘন ঘন পরিষ্কার করতে হতে পারে।

- কর্মাশিয়াল সিস্টেম এক্সস্ট প্রতি 3 মাসে একবার (ন্যূনতম) পরীক্ষা অবশ্যই করাতে হবে।
- রান্নার সরঞ্জামের নির্গমনের 3 তলা উঁচুতে উল্লম্ব নল কাজ করে যা প্রতি 6 মাসে একবার (ন্যূনতম) পরীক্ষা করা আবশ্যক।
- গ্রিজ ফিল্টারগুলি মাসে একবার (ন্যূনতম) পরীক্ষা করা আবশ্যক।
- একজন ব্যবসা মালিক হিসেবে, আপনার ব্যবসা কত ঘন ঘন পরিষ্কার করতে হবে তা নির্ধারণ করতে আপনাকে “grease depth gauge comb” (গ্রিজ ডেপথ গ্রিজ কম্ব) (ছবি দেখুন) ব্যবহার করা বেছে নিতে পারেন। গ্রিজ ডেপথ গ্রিজ কম্ব ব্যবহার করার আগে আপনাকে সার্ভিসিং কোম্পানির সঙ্গে কথা বলতে হবে।

আমি কিভাবে পরিষ্কার করার জন্য কোম্পানি বাছাই করতে পারি।

FDNY ওয়েবসাইটে তালিকাভুক্ত অনুমোদিত কোম্পানি কেবলমাত্র নিয়োগ করুন। অনুমোদিত কোম্পানিগুলির তালিকা অনবরত আপডেট করা হয়। এখানে ওয়েবসাইটের লিঙ্ক ও QR code (QR কোড) রয়েছে।

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

অনুমোদন বা বিমার মেয়াদ উত্তীর্ণ হয়ে গেছে এমন কোনো সার্ভিসিং কোম্পানি কি পরিষ্কার পরিষেবা দিতে পারে?

না! অনুমোদিত সার্ভিসিং কোম্পানিগুলির তালিকার জন্য আপনাকে Fire Department এর ওয়েবসাইট পরীক্ষা করতে হবে।

যদি আমি একটি FDNY অনুমোদিত কোম্পানি দ্বারা পরিষ্কার না করাই তাহলে কি কি ঝুঁকি রয়েছে?

প্রথমত, আপনি আপনার ব্যবসা, গ্রাহকদের, প্রথম প্রতিক্রিয়াকারী ও জনগণকে ঝুঁকিতে ফেলছেন। গ্রিজ ফায়ার প্রায়ই ঘটে এবং সহজেই আপনার ব্যবসার ক্ষতি করতে পারে। যদি আপনার ব্যবসা নিরাপদ না থাকে তাহলে আপনার বিরুদ্ধে লঙ্ঘনের অভিযোগ দায়ের করা হবে। এছাড়াও আপনার বিমা প্রদানকারী কোম্পানি আপনার যে কোনো ক্লেইম দিতে অস্বীকার করবে।

আমি কিভাবে বুঝব সার্ভিস কোম্পানি ভালোভাবে পরিষ্কার করেছে? কাজের প্রমাণপত্রের কন্য সময় সহ কোম্পানি আপনাকে আগে ও পরের ছবি (নিচে উদাহরণ দেখুন) দেখাবে। প্রমাণ দেওয়ার জন্য জোর করুন। ক্লেইমের জন্য আপনার বিমা কোম্পানি ছবি চাইতে পারে। পরিষ্কারের কাজ করার সময় কাজের চেকতালিকার একটি কপি পাওয়ার জন্য জোর করুন।

বেশি গ্রিজ

হালকা গ্রিজ

পরিষ্কার করার কাজের কি রেকর্ড রাখা আবশ্যক? এক বা একাধিক হুডে সার্ভিসি কোম্পানি স্টিকার লাগাবে (পরের পাতায় উদাহরণ দেখুন) সার্ভিসিং কোম্পানির পরিচয় জানানোর জন্য:

- ✓ সার্ভিসিং কোম্পানি;
- ✓ ঠিকানা ও ফোন নম্বর;
- ✓ FDNY সার্টিফিকেট নম্বর;
- ✓ যে পরিষ্কার করছে তার ফিটনেস সার্টিফিকেট;
- ✓ যে তারিখে পরিষ্কার করা হয়েছে।

ফিল্টার পরিষ্কারের রেকর্ড

ব্যবসার মালিককে গ্রিজ ফিল্টার পরীক্ষ ও পরিষ্কারের রেকর্ড রাখতে হবে। রেকর্ডে অবশ্যই কর্ম সম্পাদনের তারিখ অবশ্যই লিখতে হবে।