



서비스 회사가 점검 완료 후 후드 위에 붙이는 스티커.

**간단한 팁**

- 충분한 시간을 두고 예약하여 승인된 회사가 청소를 마칠 수 있도록 하십시오.
- 배관 및 후드가 필요 기준에 따라 청소가 진행되는지 육안 검사합니다.
- 유효 Certificate of Fitness 카드(W-64/P-64)를 보유한 직원이 있고 FDNY 의 승인을 받은 회사에 의뢰하십시오.
- 서비스 회사에서 배관을 아래 노출 금속까지 청소하는지 확인하십시오.
- 후드와 배관을 청소한 모든 사람으로부터 현재 Certificate of Fitness 사본을 요청하십시오.

**주방 내에 주의가 필요한 기타 물품이 있습니까?**

- 예, 승인된 Master Fire Suppression(화재 진압 전문) 배관 업체가 화재 진압 시스템을 검사, 시험 및 점검해야 합니다.
  - 최소 6개월에 한 번마다 허가받은 화재 진압 전문 배관 업체가 이러한 화재 진압 시스템을 검사, 시험, 점검 및 유지해야 합니다.
- NYC Department of Buildings 의 승인을 받은 업체여야 합니다.

해당 업체는 전체 진압 시스템을 확인할 것입니다. 검사 내용이 담긴 서면 보고서가 제공되며 이는 검사 중에 발견된 모든 결함을 보여줍니다. 시스템이 정상적으로 작동 시, 업체는 태그를 제공할 것입니다. 이 태그에는 다음 정보가 포함됩니다.

- ✓ 발행일
- ✓ 화재 진압 전문 배관 업체명 및 허가 번호
- ✓ 해당 시스템이 정상적으로 작동한다는 진단
- 여러분에게는 다음의 책임도 있습니다.
  - ✓ 소규모의 기름 화재가 나는 경우를 대비하여 조리 영역에 적어도 하나의 K 등급 소화기를 비치해야 합니다.
  - ✓ 상업용 조리기구의 30 피트 이내에 소화기를 비치해야 합니다.
  - ✓ 관련 지식을 갖춘 훈련된 사람이 매월 휴대용 소화기를 육안 검사해야 합니다.
  - ✓ FDNY 승인 회사가 매년 휴대용 소화기를 점검 및 재충전해야 합니다. (W-96 Certificate of Fitness 보유자가 할 수 있습니다.)
  - ✓ 모든 주방 직원과 함께 최소 6개월마다 한 번씩 소화기 시스템의 수동 조작을 검토해야 합니다.



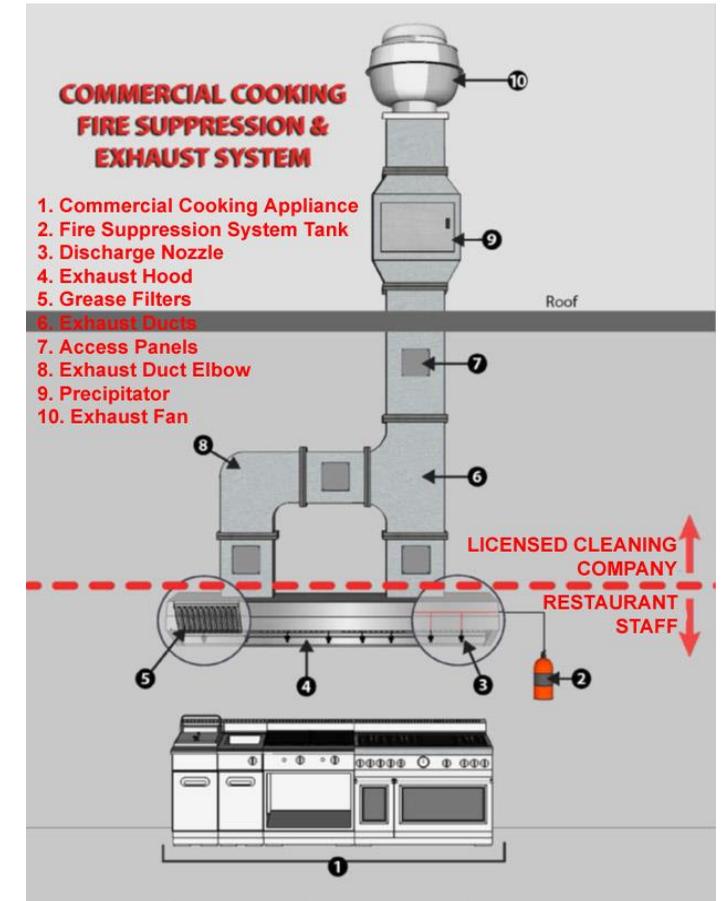
**부적절한 청소 또는 서비스 회사의 사기 혐의를 어떻게 신고합니까?**

발생한 문제는 Fire Department((718) 999-8103/0365 번)로 신고할 수 있습니다. [pubcert@fdny.nyc.gov](mailto:pubcert@fdny.nyc.gov) 에 연락할 수도 있습니다.



[www.nyc.gov/fdny](http://www.nyc.gov/fdny)

**상업용 조리 장소 내의 화재 안전**



**FDNY**  
**Bureau of Fire Prevention**  
[www.nyc.gov/fdny](http://www.nyc.gov/fdny)

## 개요

모든 장소는 필수 안전 조치를 취하여 구내를 보호해야만 합니다. 화재는 식당에서 자주 발생합니다. 모든 화재는 금전 손실 및 생명의 손실까지도 야기하는 참사를 일으킬 수 있습니다. Fire Department 에는 **안전한** 운영에 도움이 되는 규칙이 있습니다. 사업 소유주로서 여러분은 모든 규칙을 따를 책임이 있습니다.

이 책자는 상업용 조리 주방 및 기구를 다루기 위한 중요 안전 정보를 포함하고 있습니다. 상업용 조리 기구의 예로는 그릴, 욕, 튀김 냄비, 브로일러, 오븐 등이 있습니다.

이러한 기구는 사용 시 기름을 생성하고 이 기름은 후드와 배관에 쌓이게 됩니다. 후드 및 배관을 적절하게 청소하지 않으면 화재의 원인이 될 수 있습니다. 이로 인해 시스템 점검이 완료될 때까지 사업장이 폐쇄될 수 있습니다.

**무엇을 청소해야 하며, 누가 해야 합니까?** 배기관 시스템 배관 및 후드 위의 기타 시스템 부품 청소는 FDNY 승인 회사 및 소속 인증 직원이 진행해야 합니다.

그러나, 기름 필터는 관련 지식을 갖춘 훈련된 사람이 검사하고 청소해야만 합니다(Certificate of Fitness 보유자일 필요는 없습니다).

## 얼마나 자주 검사해야 합니까?

- 기름 필터는 매일 육안 검사를 해야 합니다.
- 고체 연료를 이용하는 장비는 **매월** 육안 검사를 받아야 합니다.
- 상업용 시스템 배기관 검사는 **(최소) 3 개월마다** 검사해야 합니다.

## 얼마나 자주 청소해야 합니까?

최소 요건은 아래 명시되어 있지만 충분하지 않을 수 있습니다. 청소를 더 자주해야 할 수 있습니다.

- 상업용 시스템 배기관 청소는 **(최소) 3 개월마다** 진행되어야 합니다.
- 3 층 이상의 수직 배관 작업장(수직면) 조리 장비 배기관은 **(최소) 6 개월마다** 청소해야 합니다.
- 그리스 필터는 **(최소) 한 달에 한 번** 청소해야 합니다.
- 사업 소유주로서 “grease depth gauge comb” (기름 두께 측정기) (이미지 참조)을 이용하여 사업장 내에서 청소 빈도수를 결정할 수도 있습니다. 기름 두께 측정기를 사용하기 전에 서비스 회사에 문의하시기 바랍니다.



## 어떻게 청소 회사를 선택해야 합니까?

FDNY 웹 사이트상 목록에 있는 승인 회사에서만 의뢰하십시오. 승인된 회사 목록은 계속해서 업데이트됩니다. 웹 사이트 링크 및 QR code(QR 코드)는 다음과 같습니다.

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



**승인 또는 보험이 만료된 경우 서비스 회사는 청소를 수행할 수 있습니까?**

**아니요!** Fire Department 웹 사이트에서 반드시 승인된 서비스 회사 목록을 확인해야 합니다.

## FDNY 승인 회사가 수행한 청소가 아닌 경우 어떤 위험에 처하게 됩니까?

무엇보다 사업, 고객, 최초 대처자 및 대중을 위험에 빠뜨릴 수 있습니다. 기름 화재는 자주 발생하며, 여러분의 사업에 피해를 입힐 수 있습니다. 위험한 상태인 경우 위반서를 받게 됩니다. 아울러 보험회사에 제기하는 청구에 문제가 생길 수 있습니다.

**서비스 회사가 청소 작업을 잘 수행했는지 어떻게 알 수 있습니까?** 회사에 작업 증거로 타임스탬프가 찍힌 작업 전후의 사진(아래 예시 참조)을 요청하십시오. 증명서를 요구하십시오. 보험료를 청구할 때 보험 회사가 사진을 요구할 수 있습니다. 청소한 작업의 체크리스트 사본을 받으십시오.



많은 기름때

가벼운 기름때

**청소에 대한 어떤 기록을 보관해야 합니까?** 서비스 회사는 하나 이상의 후드에 다음 정보를 나타내는 스티커(다음 페이지의 예시 참조)를 붙여야 합니다.

- ✓ 서비스 회사명
- ✓ 주소 및 전화번호
- ✓ FDNY 인증서 번호
- ✓ 청소를 수행한 Certificate of Fitness 보유자명
- ✓ 청소 진행일

## 필터 청소 기록

사업 소유주는 요구되는 기름 필터 검사 및 청소에 대한 기록을 보관할 책임이 있습니다. 기록에는 일자와 진행된 내용이 포함되어야 합니다.