



ETIQUETA QUE DEBERÍA COLOCARSE EN EL EXTRACTOR LUEGO DE QUE LA COMPAÑÍA DE SERVICIOS REALICE EL

CONSEJOS RÁPIDOS

- Programe las limpiezas con tiempo suficiente, a fin de que la compañía de servicios pueda realizar una limpieza completa.
- Controle visualmente que el conducto y el extractor se limpien cuando sea necesario.
- Contrate una compañía de servicios aprobada por FDNY con empleados que tengan una tarjeta válida de Certificate of Fitness (W-64/P-64).
- Asegúrese de que la compañía de servicio limpie el conducto completamente hasta el metal expuesto.
- Solicite una copia del Certificate of Fitness vigente de cada persona que realizó la limpieza del extractor y conductos.

¿HAY OTROS ELEMENTOS QUE REQUIERAN ATENCIÓN EN MI COCINA?

- Sí, es obligatorio que un contratista de tuberías licenciado de Master Fire Suppression (Control de Incendios) inspeccione, pruebe y realice mantenimiento de su sistema de control de incendios.
 - ✓ Como mínimo cada 6 meses, un contratista de tuberías licenciado en Control de Incendios debe inspeccionar, probar y realizar mantenimiento del sistema de control de incendios.
- Este contratista tiene licencia de NYC Department of Buildings.

El contratista controlará todo el sistema de control de incendios. Se le entregará a usted un informe por escrito de la inspección, en el cual se establecerán las fallencias detectadas durante la inspección. Si el sistema se encuentra en buen funcionamiento, el contratista le entregará una etiqueta. Esta etiqueta tendrá la siguiente información:

- ✓ La fecha de emisión;
- ✓ El nombre y número de licencia del contratista de tuberías de Control de Incendios;
- ✓ Que el sistema se encontró en buen funcionamiento.
- Usted también es responsable de:
 - ✓ Tener como mínimo un extintor clase K en el área de la cocina, en caso de un incendio de grasa controlable.
 - ✓ Colocar el extintor dentro de los 30 pies del equipo comercial de cocción.
 - ✓ Hacer que una persona capacitada y competente inspeccione de manera visual los extintores portátiles una vez al mes.
 - ✓ Hacer que una compañía aprobada por FDNY realice un mantenimiento y recargue los extintores portátiles una vez al año. (Una persona que tenga un Certificate of Fitness W-96 puede hacerlo).
 - ✓ Revisar la operación manual del sistema de extinción de incendios con todo el personal de cocina cada 6 meses.

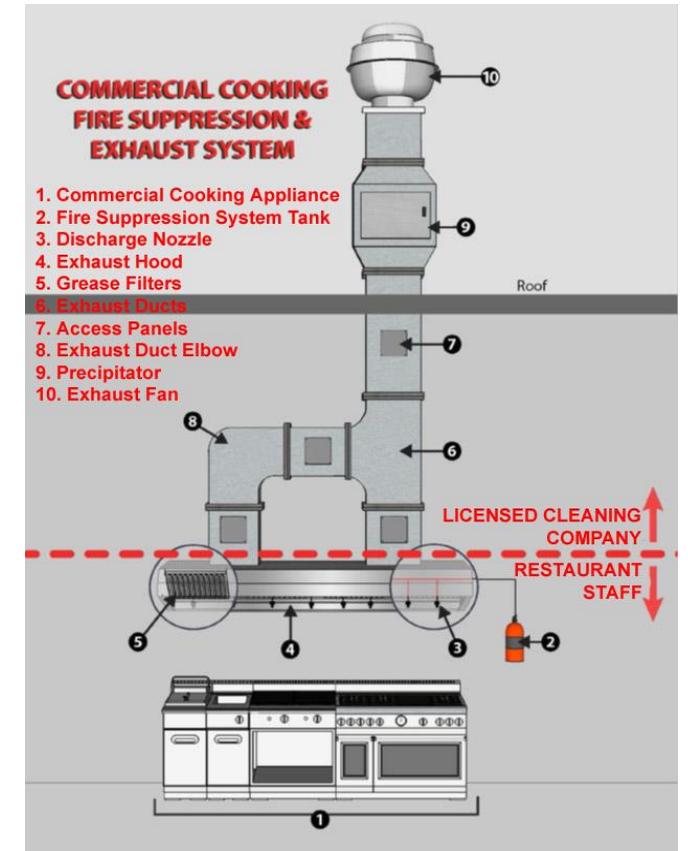


¿CÓMO INFORMO UNA LIMPIEZA INADECUADA O UN POSIBLE FRAUDE DE LA COMPAÑÍA DE SERVICIOS?

Puede informar los problemas al Fire Department al (718) 999-8103/0365. También puede escribir a pubcert@fdny.nyc.gov



SEGURIDAD ANTE INCENDIOS EN UBICACIONES DE COCINAS COMERCIALES



FDNY

Bureau of Fire Prevention

www.nyc.gov/fdny

INTRODUCCIÓN

Cada lugar debe resguardar sus instalaciones mediante la realización de acciones esenciales de seguridad. Los incendios suceden con frecuencia en los establecimientos de comidas. Cualquier incendio puede ocasionar desastres que conducirán a la pérdida de dinero y, posiblemente, a la muerte. El Fire Department tiene normas que pueden ayudarlo a operar de manera SEGURA. Como propietario de un negocio, es su responsabilidad seguir todas las normas.

Este panfleto presenta información importante para supervisar las cocinas y los aparatos comerciales. Los aparatos de cocina comerciales son la parrilla, el wok, la freidora, el asador, el horno, etc.

Estos aparatos generan grasa cuando se utilizan y esa grasa se acumula en el extractor y los conductos. Si el extractor y los conductos no se limpian de manera adecuada, pueden causar un incendio. Esto ocasionará que su negocio se cierre hasta que el sistema vuelva a estar operativo.

¿QUÉ DEBE LIMPIARSE Y QUIÉN DEBE HACERLO?

La limpieza de los conductos del sistema de ventilación y de otros componentes del sistema sobre el extractor debe realizarla una compañía aprobada por FDNY y sus empleados certificados.

No obstante, los filtros de grasa deben ser inspeccionados y limpiados por una persona capacitada y competente (NO es necesario que tenga un Certificate of Fitness).

¿CON QUÉ FRECUENCIA DEBEN SER INSPECCIONADOS?

- Los filtros de grasa deben controlarse diariamente de manera visual.
- El equipamiento que use combustible sólido debe inspeccionarse visualmente una vez al mes.
- Se debe realizar una inspección del sistema comercial de ventilación cada 3 meses (como mínimo).

¿CON QUÉ FRECUENCIA DEBEN LIMPIARSE?

A continuación se mencionan los requisitos mínimos, pero

pueden no ser suficientes. Pueden ser necesario limpiar con más frecuencia.

- Se debe realizar una limpieza del sistema comercial de ventilación cada 3 meses (como mínimo).
- Los ductos verticales (plataformas) que estén a más de tres pisos por sobre la ventilación de la cocina deben limpiarse cada 6 meses (como mínimo).
- Los filtros de grasa deben limpiarse una vez al mes (como mínimo).
- Como propietario de un negocio, puede optar por utilizar "grease depth gauge comb" (cepillo de medición de la profundidad de la grasa) para determinar la frecuencia con que debe realizarse una limpieza en su comercio. Antes de usar el cepillo de medición de la profundidad de la grasa, puede consultar con su empresa de servicios.



¿CÓMO ELIJO UNA EMPRESA DE LIMPIEZA? Contrate solamente una compañía aprobada que esté en la lista en el sitio web de FDNY. La lista de compañías aprobadas se actualiza constantemente.

Aquí está el enlace y el código QR para el sitio web.

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



¿PUEDE UNA EMPRESA DE SERVICIOS REALIZAR UNA LIMPIEZA SI EXPIRÓ SU APROBACIÓN O SEGURO?

¡NO! Debe consultar el sitio web de Fire Department para ver la lista de compañías de servicios aprobadas.

¿QUÉ RIESGOS EXISTEN SI LA LIMPIEZA NO LA REALIZA UNA COMPAÑÍA APROBADA POR FDNY?

En primer lugar, está poniendo en riesgo su negocio, a sus clientes, a los servicios de emergencia y al público. Los

incendios con grasa suceden con frecuencia y pueden dañar fácilmente su negocio. En caso de que existan condiciones no seguras, usted registrará infracciones. Además, su compañía de seguros cuestionará cualquier reclamación que usted presente.

¿CÓMO PUEDO SABER SI LA COMPAÑÍA DE SERVICIOS REALIZÓ UN BUEN TRABAJO DE LIMPIEZA? Haga que la compañía le presente fotos de antes y después (ver ejemplos debajo) con sellos de la fecha y la hora para tener una prueba del trabajo. Exija las pruebas. En caso de una reclamación, su compañía de seguros puede solicitar fotos. Exija que le envíen una copia de la lista de tareas que se realizaron durante la limpieza.



Mucha acumulación de grasa

Poca grasa

¿QUÉ REGISTROS DE LA LIMPIEZA DEBEN CONSERVARSE? La compañía de servicios debe colocar una etiqueta (ver ejemplo en la próxima página) en uno o más extractores en donde se identifique:

- ✓ Compañía de servicio;
- ✓ Dirección y número de teléfono;
- ✓ Número de certificado de FDNY;
- ✓ Personas titulares de Certificate of Fitness que llevaron a cabo la limpieza;
- ✓ Fecha en que se realizó la limpieza.

REGISTROS DE LIMPIEZA DE FILTROS

El propietario del negocio es responsable de la conservación de los registros de inspecciones y limpiezas en los filtros de grasa que se requieran. Los registros deben incluir la fecha y las tareas que se realizaron.