

## **INFORMACJA DLA WŁAŚCICIELI**

Celem tego dokumentu jest edukacja właścicieli komercyjnych kuchennych systemów wyciągowych, zgodnie z zasadami i przepisami NYC oraz FDNY. Poniżej podano informacje w formie pytań i odpowiedzi. Jeśli po przeczytaniu dokumentu masz jakieś pytania dotyczące jego, odwiedź następującą witrynę FDNY, aby uzyskać więcej informacji:

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

- **KTO MA POZWOLENIE NA CZYSZCZENIE KUCHENNYCH SYSTEMÓW WYCIĄGOWYCH?**

Czyszczenie kanałów wyciągowych i innych elementów systemu powyżej okapu musi być wykonywane przez pracowników firm zatwierdzonych przez FDNY. Wszyscy pracownicy pracujący na miejscu muszą mieć W-64/P-64 Certificate of Fitness, (COF) (orzeczenia o przydatności) z NYC Fire Department. Przed czyszczeniem w twoim obiekcie, wszyscy pracownicy firm komercyjnie zajmujących się czyszczeniem kuchennych systemów wyciągowych muszą okazać ważny Certificate of Fitness. (Patrz nowojorskie przepisy pożarowe, rozdział 901.6.3.3).

[https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-09.pdf&section=firecode\\_2014](https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-09.pdf&section=firecode_2014)

- **JAK CZĘSTO NALEŻY PRZEPROWADZAĆ KONTROLE I CZYŚCIĆ KUCHEENNE SYSTEMY WYCIĄGOWE?**

Nowojorskie przepisy pożarowe wymagają, aby kuchenne systemy wyciągowe, w tym okapy, filtry tłuszczowe, wyciągi tłuszczowe, kanały, wentylatory wyciągowe, urządzenia kontrolujące emisję zanieczyszczeń i inne urządzenia, były sprawdzane i czyszczone co najmniej raz na trzy (3) miesiące i częściej „w razie potrzeby”. Powierzchnie muszą być czyszczone do „gołego” metalu. Pionowe części wewnętrznych i zewnętrznych pionowych kanałów o wysokości przekraczającej trzy piętra należy czyścić co najmniej raz na sześć (6) miesięcy. (Patrz nowojorskie przepisy pożarowe, rozdział 609.4.1).

[https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf&section=firecode\\_2014](https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf&section=firecode_2014)

- **JAK CZĘSTO NALEŻY PRZEPROWADZAĆ KONTROLE I CZYŚCIĆ KUCHEENNE SYSTEMY WYCIĄGOWE SPRZĘTU NA PALIWO STAŁE?**

Komercyjny sprzęt do gotowania wykorzystujący paliwo stałe (drewno i węgiel drzewny) musi być **sprawdzany** raz w miesiącu przez wyszkoloną i kompetentną osobę i **czyszczony** przez osobę mającą Certificate of Fitness W-64/P-64 przynajmniej raz na trzy (3) miesiące. (Patrz nowojorskie przepisy pożarowe, rozdział 609.4.1).

[https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf&section=firecode\\_2014](https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf&section=firecode_2014)

- **CO MAM ZROBIĆ, JEŚLI MÓJ SYSTEM WYCIĄGOWY ZOSTANIE ZATŁUSZCZONY PRZED KOLEJNYM ZAPLANOWANYM CZYSZCZENIEM?**

To dobra wskazówka, że może być konieczne częstsze czyszczenie. Zależy to od ilości i rodzaju gotowania w danym lokalu.

Pamiętaj, że prawidłowa częstotliwość czyszczenia jest konieczna w celu zminimalizowania zagrożenia pożarowego, a także uszkodzenia mienia i utraty dochodów. Wybór należy do Ciebie. Jako właściciel firmy musisz prowadzić wszystkie rejestry dotyczące czyszczenia, gdy inspektor FDNY odwiedzi twoją placówkę.

- **CZY FIRMA CZYSZCZĄCA MUSI MIEĆ SPECJALNY SPRZĘT, ABY WYKONAĆ PRACĘ?**

Firma czyszcząca musi mieć wszystkie narzędzia, materiały i sprzęt wymagane do serwisowania i czyszczenia, w tym drabiny, sprzęt oświetleniowy, sprzęt do skrobania i mycia, środki czyszczące oraz pojazd (pojazdy) z nazwą firmy i numerem firmy FDNY. (Patrz 3 RCNY §115-01) [http://rules.cityofnewyork.us/sites/default/files/adopted\\_rules\\_pdf/115-02\\_commercial\\_cooking-pfe\\_proof\\_of\\_compliance\\_4-12-18\\_promulgation\\_final.pdf](http://rules.cityofnewyork.us/sites/default/files/adopted_rules_pdf/115-02_commercial_cooking-pfe_proof_of_compliance_4-12-18_promulgation_final.pdf)

### **OBOWIĄZKI FIRM CZYSZCZĄCYCH I STAWIANE IM WYMAGANIA**

Firmy czyszczące muszą wykonywać czyszczenie najlepiej jak potrafią, a także prowadzić rejestry każdego czyszczonego i serwisowanego lokalu. Dodatkowo w ramach uznania FDNY, każda firma musi przedłożyć swojemu klientowi na piśmie informacje ich o wszelkich niedociągnięciach stwierdzonych podczas czyszczenia jego kuchennego systemu wyciągowego, zgodnie z wymaganiami. O wszelkich uchybieniach muszą również powiadomić FDNY.

Firmy czyszczące, które nie zgłoszą wspomnianych uchybień, mogą być narażone na działania karne, które mogą obejmować zawieszenie i ewentualne cofnięcie licencji. Każda naklejka serwisowa umieszczona na dowolnym kuchennym systemie wyciągowym, którego prawidłowe czyszczenie nie zostało wykonane z jakiegokolwiek powodu, powinna informować o niewykonaniu czyszczenia.

Firma serwisowa jest zobowiązana do umieszczenia naklejki na jednym lub więcej okapach identyfikujących firmę serwisową, zawierającą jej adres i numer telefonu, numer certyfikatu FDNY, dane indywidualnych posiadaczy Certificate of Fitness, którzy przeprowadzili czyszczenie oraz datę przeprowadzenia czyszczenia. Firmy serwisowe będą ponosić odpowiedzialność za niezastosowanie zatwierdzonych przez FDNY naklejek potwierdzających czyszczenie komercyjnego kuchennego systemu wyciągowego, a brak naklejek zostanie uznany za dowód niewłaściwego postępowania. W związku z tym firmy umieszczające naklejki mogą **TYLKO** umieszczać je na kuchennych systemach wyciągowych, które były dokładnie serwisowane i czyszczone zgodnie z odpowiednimi przepisami. Firmy serwisowe muszą chronić te naklejki, aby zapobiec nadużyciom.

*Dziękujemy*  
FDNY