



Май 2019 г.

ПАМЯТКА ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ ПРЕДПРИЯТИЙ

Данный документ знакомит владельцев предприятий, на которых используются коммерческие системы кухонных вытяжек, с правилами и нормами города Нью-Йорка и FDNY. Информация приведена ниже в форме вопросов и ответов. Если после прочтения данного документа у вас остались вопросы, читайте подробную информацию на веб-сайте FDNY: <https://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

- **КОМУ РАЗРЕШАЕТСЯ ОЧИЩАТЬ СИСТЕМЫ КУХОННЫХ ВЫТЯЖЕК?**

Любые работы по очистке воздухопроводов вытяжной системы и других компонентов системы, расположенных выше колпака, должны выполняться сотрудниками компаний, одобренных FDNY. Все сотрудники, работающие на объекте, должны иметь разрешение на допуск к эксплуатации (COF) по форме W-64/P-64, выданное Пожарным департаментом города Нью-Йорка (FDNY). Перед выполнением работ по очистке на вашем предприятии все сотрудники компании по очистке коммерческих систем кухонных вытяжек должны предъявить действующее разрешение на допуск к эксплуатации. (См. Пожарный кодекс Нью-Йорка, раздел 901.6.3.3.)

https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-09.pdf§ion=firecode_2014)

- **КАК ЧАСТО НУЖНО ПРОВОДИТЬ ОСМОТР И ОЧИСТКУ СИСТЕМЫ КУХОННОЙ ВЫТЯЖКИ?**

Согласно требованиям Пожарного кодекса Нью-Йорка, осмотр и очистку системы кухонной вытяжки (включая колпаки, жироулавливающие фильтры, жироотделители, воздухопроводы, вытяжные вентиляторы, устройства контроля за загрязнением и другие элементы) необходимо производить как минимум один раз в 3 (три) месяца или чаще «по мере необходимости». Поверхности необходимо очищать до голого металла. Вертикальные части внутренних и наружных вертикальных воздухопроводов высотой более трех этажей необходимо очищать не реже одного раза в 6 (шесть) месяцев. (См. Пожарный кодекс Нью-Йорка, раздел 609.4.1.)

https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014

- **КАК ЧАСТО НУЖНО ПРОВОДИТЬ ОСМОТР И ОЧИСТКУ СИСТЕМ КУХОННЫХ ВЫТЯЖЕК, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ С ТВЕРДОТОПЛИВНЫМИ КУХОННЫМИ ПЛИТАМИ?**

Коммерческое кухонное оборудование, в котором используется твердое топливо (дрова и древесный уголь), должно **осматриваться** обученным и квалифицированным специалистом один раз в месяц и **очищаться** специалистом, имеющим разрешение на допуск к эксплуатации (COF) по форме W-64/P-64, не реже одного раза в 3 (три) месяца. (См. Пожарный кодекс Нью-Йорка, раздел 609.4.1.)

https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014

- **ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ СИСТЕМА ВЫТЯЖКИ ЗАГРЯЗНИЛАСЬ ЖИРОМ ДО НАСТУПЛЕНИЯ ПЛАНОВОЙ ОЧИСТКИ?**

Это хороший признак того, что вам нужно производить очистку чаще. Периодичность очистки зависит от объема и вида работ по приготовлению пищи, которые выполняются в вашем помещении.

Помните, что правильная периодичность очистки является одной из обязательных мер по снижению риска возгорания, повреждения имущества и потери прибыли. Выбор за вами! Как владелец предприятия, вы обязаны регистрировать все действия по очистке и предъявлять эти записи при проверке вашего предприятия инспектором FDNY.

- **КОМПАНИЯ ПО ОЧИСТКЕ ВЫТЯЖЕК ДОЛЖНА ИМЕТЬ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ?**

Компания по очистке вытяжек должна иметь все инструменты, материалы и оборудование, необходимые для обслуживания и очистки, включая лестницы, осветительное оборудование, оборудование для скреперных работ и промывки, чистящие средства и транспортные средства, на которых обозначено название компании и номер компании, присвоенный FDNY. (См. правило 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

ОБЯЗАННОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ КОМПАНИЙ ПО ОЧИСТКЕ ВЫТЯЖЕК

Компании по очистке вытяжек обязаны выполнять очистку в полную меру своих возможностей и вести записи для каждого объекта, на котором выполняются работы по очистке и обслуживанию. Кроме того, сертификация FDNY предполагает, что каждая компания по мере необходимости обязана в письменной форме предоставить клиенту письменный документ с информацией обо всех недостатках, обнаруженных во время очистки системы кухонной вытяжки. Компания также обязана уведомлять FDNY об этих недостатках.

На компании по очистке вытяжек, не сообщившие об обнаруженных недостатках, могут быть наложены штрафные санкции вплоть до приостановки или аннулирования лицензии. Если будет обнаружено, что сервисная табличка установлена на кухонную вытяжку, очистка которой по каким-либо причинам не была выполнена надлежащим образом, компания обязана установить табличку о запрете эксплуатации.

Обслуживающая компания обязана установить на одном или нескольких колпаках табличку, на которой указаны название обслуживающей компании, ее адрес и номер телефона, номер сертификата FDNY, имена лиц с разрешением на допуск к эксплуатации, которые произвели очистку, и дата проведения очистки.

Обслуживающие компании несут ответственность за невыполнение требования об

установке утвержденной FDNY таблички, подтверждающей очистку ими коммерческой системы кухонной вытяжки, и отсутствие такой таблички считается доказательством ненадлежащего поведения. Соответственно, компании, устанавливающие такие таблички, имеют право устанавливать их **ТОЛЬКО** на системах кухонных вытяжек, на которых они произвели тщательное обслуживание и очистку в соответствии с действующими нормами. Обслуживающие компании обязаны принимать меры по предотвращению ненадлежащего использования этих табличек.

Спасибо!
FDNY