

AVISO PARA PROPIETARIOS

El propósito de este documento es educar a los dueños de negocios de sistemas de extractores de cocinas comerciales sobre las reglas y regulaciones de la ciudad de Nueva York y del FDNY. A continuación, se enumera la información en formato de pregunta y respuesta. Si tiene alguna pregunta relacionada con la información después de leer el documento, visite el siguiente sitio web del FDNY para obtener más información: <https://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>

- **¿QUIÉN PUEDE LIMPIAR LOS SISTEMAS DE EXTRACTORES DE COCINAS?**

Los empleados de las compañías aprobadas por el FDNY deben realizar toda la limpieza de los conductos del sistema de extractor y de otros componentes del sistema sobre el extractor. Todos los empleados presenciales deben tener un certificado de aptitud física (Certificate of Fitness, COF) W-64 o P-64 del Departamento de Bomberos de la Ciudad de Nueva York. Todos los empleados de compañías de limpieza de sistemas de extractores de cocinas comerciales deben mostrar un certificado de aptitud física válido antes de limpiar las instalaciones. (Consulte el Código de Incendios de la Ciudad de Nueva York, sección 901.6.3.3). https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-09.pdf§ion=firecode_2014)

- **¿CON QUÉ FRECUENCIA DEBE INSPECCIONARSE Y LIMPIARSE EL SISTEMA DE EXTRACTORES DE COCINAS?**

El Código de Incendios de la Ciudad de Nueva York requiere que el sistema de extractores de cocinas, incluidos extractores, filtros de grasa, extractores de grasa, conductos, ventiladores de extracción, dispositivos de control de contaminación y otros accesorios sean inspeccionados y limpiados al menos una vez cada tres (3) meses y de manera más frecuente “cuando sea necesario”. Las superficies deben limpiarse hasta exponer el revestimiento metálico. Las zonas verticales de los conductos verticales interiores y exteriores de más de tres pisos de altura deben limpiarse al menos una vez cada seis (6) meses. (Consulte el Código de Incendios de la Ciudad de Nueva York, sección 609.4.1). https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014

- **¿CON QUÉ FRECUENCIA DEBEN INSPECCIONARSE Y LIMPIARSE LOS SISTEMAS DE EXTRACTORES DE COCINAS QUE UTILIZAN APARATOS DE COCCIÓN DE COMBUSTIBLE SÓLIDO?**

Los equipos de cocinas comerciales que utilizan combustible sólido (leña y carbón) deben ser **inspeccionados** una vez al mes por una persona capacitada y conocedora, y **limpiados** por una persona que tenga un certificado de aptitud física W-64 o P-64 por lo menos una vez cada tres (3) meses. (Consulte el Código de Incendios de la Ciudad de Nueva York,

sección 609.4.1). https://www1.nyc.gov/assets/fdny/pdfviewer/viewer.html?file=Chapter-06.pdf§ion=firecode_2014

- **¿QUÉ PASA SI MI SISTEMA DE EXTRACTOR SE ENGRASA ANTES DE MI PRÓXIMA LIMPIEZA PROGRAMADA?**

Esto es un buen indicio de que puede necesitar que la limpieza se haga con más frecuencia; esto depende del volumen y tipo de cocción que se realiza en sus instalaciones.

Recuerde que la frecuencia correcta de limpieza es necesaria para minimizar el riesgo de incendio, así como los daños a la propiedad y la pérdida de ingresos. La elección es suya. Como dueño de un negocio, debe mantener todos los registros de limpieza cuando un inspector del FDNY llegue a sus instalaciones.

- **¿LA COMPAÑÍA DE LIMPIEZA NECESITA TENER UN EQUIPO ESPECIAL PARA REALIZAR EL TRABAJO?**

La compañía de limpieza debe tener todas las herramientas, materiales y equipos necesarios para el mantenimiento y la limpieza, incluidas escaleras, equipos de iluminación, equipos de raspado y lavado, materiales de limpieza y vehículo(s) identificado(s) con el nombre de la compañía y el número de la compañía del FDNY. (Consulte las 3 Regulaciones de la Ciudad de Nueva York, Secciones 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

DEBERES Y REQUISITOS DE LA COMPAÑÍA DE LIMPIEZA

Las compañías de limpieza deben realizar la limpieza en la medida de sus posibilidades y también mantener registros de cada local limpiado y mantenido. Además, como parte de su reconocimiento por parte del FDNY, cada compañía debe presentarle por escrito a su cliente una carta que le informe de cualquier deficiencia encontrada al intentar limpiar su sistema de extractores de cocinas según sea necesario. También deben notificar al FDNY sobre las deficiencias.

Las compañías de limpieza que no reporten dichas deficiencias pueden enfrentar acciones punitivas que pueden incluir acciones tales como suspensiones y la posible revocación de su licencia. Si cualquier sistema de extractores de cocinas que no tenga una limpieza adecuada por cualquier motivo posee una calcomanía de servicio, la compañía debe colocarle una calcomanía que indique que no se realizó el servicio.

La compañía de mantenimiento debe colocar una calcomanía en uno o más extractores que identifique a la compañía de mantenimiento, su dirección y número de teléfono, el número de certificado del FDNY, los poseedores individuales de certificados de aptitud física que realizaron la limpieza y la fecha en que se realizó la limpieza. Las compañías de mantenimiento serán responsables de colocar una calcomanía aprobada por el FDNY que demuestre la limpieza de un sistema de extractores de cocinas comerciales, y la falta de una calcomanía será considerada evidencia de mala praxis. Por consiguiente, las compañías que

proporcionan estas calcomanías pueden colocarlas **SOLO** en los sistemas de extractores de cocinas que han sido revisados y limpiados a fondo de acuerdo con los códigos apropiados. Las compañías de mantenimiento deben proteger estas calcomanías para evitar el uso indebido.

Gracias,
FDNY