

شعار لأصحاب الأعمال

يهدف هذا المستند إلى توعية أصحاب الأعمال التجارية التي تستخدم أنظمة عوادم للطهي التجاري بشأن قواعد ولوائح مدينة نيويورك وFDNY. ترد هذه المعلومات فيما يلي في شكل نموذج سؤال وإجابة. وإذا كان لديك أي أسئلة متعلقة بهذه المعلومات بعد قراءة هذا المستند، يُرجى زيارة رابط موقع FDNY الإلكتروني التالي للحصول على مزيد من المعلومات:

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

• من المسموح لهم بتنظيف أنظمة عوادم الطهي؟

يجب تنفيذ عمليات تنظيف أنابيب نظام العادم ومكونات الأنظمة الأخرى الموجودة فوق الغطاء عن طريق موظفين تابعين لشركات معتمدة من FDNY. ويجب على جميع الموظفين المتواجدين في الموقع أن يكون لديهم شهادة صلاحية W-64/P-64 صادرة من NYC Fire Department. ويجب على جميع موظفي شركة تنظيف نظام عوادم الطهي التجاري إبراز شهادة صلاحية سارية قبل تنظيف مكان عملك. (يرجى الاطلاع على قانون مكافحة الحرائق في مدينة نيويورك، القسم 901.6.3.3).

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

• كم مرة يجب فحص نظام عادم الطهي وتنظيفه؟

يشترط قانون مكافحة الحرائق في مدينة نيويورك أن يخضع نظام عادم الطهي - بما في ذلك الأغطية وفلاتر الشحوم، وأجهزة استخلاص الشحوم، والأأنابيب، ومراوح العادم، وأجهزة مكافحة التلوث وغيرها من الملحقات - للفحص والتنظيف مرة واحدة على الأقل كل ثلاثة (3) أشهر، أو بمعدل أكثر "حسب الضرورة". ويجب تنظيف الأسطح حتى يظهر المعدن. ويجب تنظيف الأجزاء العمودية لأنابيب العمودية الداخلية والخارجية التي يزيد ارتفاعها عن ثلاثة طوابق مرة واحدة على الأقل كل ستة (6) أشهر. (يرجى الاطلاع على قانون مكافحة الحرائق في مدينة نيويورك، القسم 609.4.1).

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

• كم مرة يجب فحص وتنظيف أجهزة الطهي العاملة بالوقود الصلب التي تستخدم أنظمة عوادم الطهي؟

يجب فحص أجهزة الطهي التجارية التي تستخدم الوقود الصلب (الخشب والفحم الثنائي) مرة واحدة في الشهر على يد شخص مدرب وعلى دراية جيدة وتنظيفها على يد شخص حاصل على شهادة صلاحية W-64/P-64 بمعدل مرة واحدة على الأقل كل ثلاثة (3) أشهر. (يرجى الاطلاع على قانون مكافحة الحرائق في مدينة نيويورك، القسم 609.4.1).

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

• ماذا أفعل إذا امتلا نظام العادم بالشحوم قبل موعد التنظيف المسبق حسب الجدول الزمني؟

هذا يعتبر مؤشراً جيداً على أنك قد تحتاج إلى إجراء عملية التنظيف بعدد مرات أكثر، وهذا يتوقف على حجم ونوع الطهي الذي يتم في مكان عملك.

تذكر أن العدد الصحيح لمرات التنظيف يعد أمراً ضرورياً للحد من مخاطر الحريق وكذلك من مخاطر الأضرار اللاحقة بالممتلكات وخسارة الإيرادات. والقرار يرجع إليك، وبصفتك صاحب عمل تجاري، يجب عليك حفظ جميع سجلات عمليات التنظيف عندما يأتي إلى مكان عملك أحد مفتشي FDNY.

• هل يجب على شركة التنظيف امتلاك معدات خاصة لأداء العمل؟

يجب على شركة التنظيف أن يكون لديها جميع الأدوات والمواد والمعدات الازمة للصيانة والتنظيف، بما في ذلك السالم ومعدات الإضاءة ومعدات الكشط والغسيل، والمواد المنظفة ومركبة (مركيبات) تحمل اسم الشركة ورقم الشركة المسجل لدى FDNY. (يرجى الاطلاع على الباب رقم 3 من قواعد مدينة نيويورك (RCNY)، القسم رقم 01-115-

http://rules.cityofnewyork.us/sites/default/files/adopted_rules_pdf/115-02_commercial_cooking-pfe_proof_of_compliance_4-12-18_promulgation_final.pdf

مهام شركة التنظيف ومتطلباتها

يجب على شركات التنظيف تنفيذ عملية التنظيف على أفضل وجه ممكن، والاحتفاظ أيضاً بسجلات لجميع المباني التي تم تنظيفها وصيانتها. بالإضافة إلى ذلك، يجب على كل شركة - كجزء من اعتراف FDNY بها واعتمادها - أن تقدم خطاباً كتابياً إلى عميلها لإبلاغه بأي أوجه قصور تم اكتشافها أثناء محاولة تنظيف أنظمة عوادم الطهي الخاصة به على النحو المطلوب. ويجب عليها أيضاً إخبار FDNY بأوجه القصور تلك.

قد تواجه شركات التنظيف التي لم تبلغ عن أوجه القصور إجراءات عقابية قد تشمل تعليق عملها، واحتمالية سحب/إلغاء ترخيصها. ويجب أن يؤدي وجود أي ملصق أداء صيانة موضوع على أي نظام عادم طهي اتضح أنه لم تُجرَ له عملية تنظيف مناسب لأي سبب من الأسباب إلى قيام الشركة بوضع ملصق يبين عدم أداء صيانة.

يجب على الشركة المنفذة لأعمال الصيانة أن تضع ملصقاً على غطاء واحد أو أكثر، يوضح الشركة التي قامت بأعمال الصيانة، وعنوانها ورقم هاتفها ورقم شهادة FDNY؛ والأفراد الحاملين لشهادة الصلاحية الذين نفذوا عملية التنظيف، وتاريخ إجراء التنظيف. وسوف تتحمل شركات الصيانة المسؤلية عن عدم وضع ملصق معتمد من FDNY يدل على تنظيفها لنظام عادم مطبخ تجاري، وسوف يتم اعتبار عدم وجود الملصق دليلاً على سوء التصرف. وبالتالي، يمكن للشركات التي توفر هذه الملصقات أن تقوم **فقط** بوضع هذه الملصقات على أنظمة عوادم الطهي التي تمت صيانتها وتنظيفها جيداً طبقاً للقوانين واللوائح المعمول بها. ويجب على شركات الصيانة حماية هذه الملصقات للحيلولة دون سوء استخدامها.

شكراً لكم،
FDNY