

식당 화재 안전 가이드



NYC

소방국

Bill de Blasio
시장

Daniel A. Nigro
소방청장

© FDNY – 복제불허
버전 1 | 2021.10

목차

개요	2
체크리스트	6
소화기	10
주방용 배기 시스템.....	14
업소 주방용 소화 시스템.....	20
스탠드파이프 시스템	23
스프링클러 시스템	26
화재 경보 시스템.....	30
냉동/공조 시스템.....	35
벌크 이산화탄소 음료 시스템.....	37
집합 장소	41
나화	44
담배 외 후카 기구.....	47
특수효과	49
위험 물질의 보관.....	51
식당 관련 적합성 인증 목록.....	54

개요

본 문서는 **FDNY** 식당 화재 안전 가이드입니다. 식당과 기타 식사 및 음료를 제공하는 장소에 적용되는 중요한 법적 요건에 대한 요약を提供하는 것을 목적으로 합니다. 이 가이드에서 "식당"이란 고객이 음식 또는 음료를 구매, 이용 및/또는 소비할 수 있는 식음료 시설을 통칭합니다.

본 가이드에서 "식당"의 범위에 포함되는 것은 다음과 같습니다.

- 식당
- 카바레
- 바
- 주점
- 나이트클럽
- 펍과 라운지
- 연회장
- 출장 요리(케이터링) 시설

FDNY에서 현 시점에 본 가이드를 제공하는 이유는 무엇입니까?

식당에 적용되는 중요한 **FDNY** 규정의 유효한 요약을 제공하며, 그 목적은 화재 및 사고를 최소화하고 인명과 재산을 보호하는 것입니다.

많은 식당이 재개점하고 있으며 신규 식당도 생기고 있습니다. 본 가이드는 뉴욕시 내에서 운영되는 식당의 법적 요건을 충족하는 데 유용합니다.

FDNY와 식당 업계 간의 효과적인 의사소통과 대화를 통해 시설의 합법적이며 안전한 운영이 이루어질 수 있기를 바랍니다.

가이드 이용 방법

본 가이드에서는 여러 가지 주제를 다루고 있습니다. 특정 식당에는 적용되지 않는 주제가 있을 수도 있습니다. 다음 표를 확인하고 개별 식당에 적용되는 요건이 무엇인지 판단해야 합니다. 그러나 **FDNY**에서는 문서를 모두 다 읽고 식당에 적용되는 일반적인 요건에 대해 알아보기를 권장합니다.

본인 식당에 적용되는 항목이 무엇인지 확인하십시오. (확실하지 않을 경우 **FDNY Business**나 공인 설계 전문가, 마스터 화재진압 계약업체로 문의하십시오.)

적용 여부 확인	요건	FDNY 조사기관	주제	페이지
✓	상업용 음식점	모든 FDNY 조사기관	소화기	10
	주방에 업소용 조리기구(가스 또는 전기 스토브, 프라이어, 오븐, 숯불 요리용 숯 등)와 배기 및 소화 시스템이 있습니다.	레인지후드 담당 기관	주방용 배기 시스템	14
		레인지후드 담당 기관	업소용 조리 시스템의 소화 시스템	20
	식당이 위치한 건물이 다음 중 하나에 해당합니다. <ul style="list-style-type: none"> • 높이 75 피트 초과 • 2층 이상이며 모든 층의 면적이 10,000 평방피트 초과 • 3층 이상이며 모든 층의 면적이 7,500 평방피트 초과 	모든 FDNY 조사관 기관	스탠드파이프 시스템	23

적용 여부 확인	요건	FDNY 조사기관	주제	페이지
	식당에 다음 방화 구역 중 하나가 있습니다. <ul style="list-style-type: none"> • 면적 5,000 평방피트 초과하는 구역 • 300명 이상 수용하는 구역(음식, 음료, 음악, 댄스플로어를 제공하며 플로어 쇼를 제공하기도 하는 식당/클럽) • 카바레 	모든 FDNY 조사기관	스프링클러 시스템	26
	식당에 다음과 같은 인원을 수용할 수 있는 구역이 있습니다. <ul style="list-style-type: none"> • 300명 이상(예외: 2008년 7월 1일 이전에 건축 또는 크게 변경된 공간) • 75명 이상 규모의 카바레(음식, 음료, 음악, 댄스플로어를 제공하며 플로어 쇼를 제공하기도 하는 식당/클럽) • 75명 이상 규모의 무대가 있는 식당 	모든 FDNY 조사기관	화재 경보 시스템	30
	내 구내의 냉동 시스템: <ul style="list-style-type: none"> • 그룹 A2, A3, B1, B2, B3 냉매를 사용하는 경우 또는 • 그룹 A1 냉매(5마력 이상의 압축기)를 사용하는 경우 또는 지붕이나 천장에 설치되거나 매달린 경우 	지역 사무소	냉동 시스템	35
	구내에 소다 파운틴이 설치되어 있습니다.	지역 사무소	이산화탄소 음료 시스템	37
	식당이 74명 넘게 수용할 수 있으며 DOB에서 발행한 운영 인증이 있습니다.	공공 집합 담당 기관	집합 장소	41
	구내에서 나화(Open Flame) 또는 나화 장치(예: 촛불, 가스등, 타오르는 음식, 스테노)가 사용됩니다.	공공 집합 담당 기관	나화	44
	구내에서 담배 외 후카 기구가 판매/사용됩니다.	공공 집합 담당 기관	담배 외 후카 기구	47
	구내에서 엔터테인먼트 또는 촬영 목적으로 쓰이는 특수효과(불꽃, 레이저 제품, 안개, 연무 등).	폭발물 담당 기관	특수효과	49
	식당에서 프로판 용기, 알코올, 등유, 고체연료(숯, 스테노 등)를 비롯한 위험 물질을 보관합니다.	레인지후드 담당 기관 또는 공공 집합 담당 기관	위험 물질의 보관	51

이 같은 요건이 존재하는 이유는 무엇입니까? 요건이 왜 이렇게 많습니까?

식당 내 화재와 위험은 흔합니다. NFPA 연구에 따르면 미국 전역에서 매일 평균 7,500건에 달하는 식당 화재가 발생하고 있으며, 그에 따른 손실은 1억 6,500만 달러에 달합니다. 2017년부터 2021년까지 뉴욕시의 식당에서 매년 약 200건의 화재가 발생했습니다.

미국 연방 재난 관리청(Federal Emergency Management Agency, FEMA)에 따르면 화재 대부분은 토요일과 일요일에 발생했습니다. 또한 대부분은 아침에 발생했습니다.

화재 발생 시 식당은 수익을 잃을 수 있으며, 완전히 문을 닫게 될 수도 있습니다. 위험으로부터 고객과 사업을 보호할 수 있는 유일한 방법은 적절한 설치, 유지관리 및 직원 교육 뿐입니다.

일부 화재는 분명히 막을 수 있었습니다. 화재의 60%에 가까운 비율이 조리 장비에서 발생했으며, 불충분한 정리에 기인한 화재가 전체의 1/4에 가까운 비중을 차지했습니다.

이 가이드에는 FDNY 규정 준수에 필요한 규정과 정보가 모두 다 들어있습니까?

아니요. 본 가이드는 중요한 규정의 요약만을 제공합니다. 공통적인 몇 가지 사항은 포함되어 있지만, 더 자세한 정보가 필요하다면 FDNY 웹사이트(<http://www1.nyc.gov/site/fdny/codes/fire-code/fire-code.page>)에서 뉴욕시 소방 법규 및 규칙을 확인하실 수 있습니다.

또한 규정은 계속 바뀝니다. 본 에디션에는 현행 규정이 반영되어 있습니다.

이 가이드 고유의 특징은 무엇입니까?

본 가이드의 형식은 관련 FDNY 요건 및 해당 영역과 연관된 일반적인 위반 사항으로 구성되어 있지만, 조사관은 조사 중 본 가이드에 제시되지 않은 규정을 적용할 수도 있습니다. 그럼에도 이 가이드는 식당 소유주의 화재 방지 및 피해 최소화에도 도움이 될 것입니다. 소환 및 기타 처벌을 피하기 위해 필요한 것이 무엇인지 교육하는 것이 목표입니다.

본 가이드는 다른 언어로도 제공됩니까?

예. 이 가이드는 영어 외 10가지 언어로 제공될 예정입니다. 언어별 가이드는 <http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/support/support.page>에서 확인할 수 있습니다.

뉴욕시에서 식당 개업

뉴욕시에서 성공적으로 식당을 경영하기란 결코 쉬운 일이 아닙니다. 뉴욕시 식당 스타터 가이드는 식당 개업을 계획하는 데 도움이 될 것입니다.

http://www.nyc.gov/html/nycbe/downloads/pdf/nycstarter_guide_restaurant.pdf

식당을 개업하려면 뉴욕시 규정을 모두 준수해야 합니다. 공인 건축가나 전문 엔지니어를 고용해 뉴욕시 건물관리국(NYC Department of Buildings, DOB), 뉴욕시 보건부(NYC Department of Health), 뉴욕시 소방국(NYC Fire Department, FDNY), 뉴욕시 교통국(NYC Department of Transportation, 보도 규정)에 계획을 제출해야 합니다.

다음 웹사이트의 로드맵에서 더 많은 정보를 확인할 수 있습니다.

이 로드맵으로 뉴욕시에서 식당을 개점할 때 참고할 만한 정보를 확인하십시오.

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/startabusiness/restaurant>

FDNY에 조사 요청

2021년 9월 7일 이후 조사/건물 시스템 테스트와 취소는 모두 **FDNY Business** 웹사이트에서 일정을 조정해야 합니다. 시작 방법에 대한 아래 지침을 참조하십시오.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/test-inspection-request.pdf>

FDNY Business에서는 **NYC.gov(NYCID)**의 사용자 계정이 필요합니다. 새 계정을 만든 후 **FDNY Business** 계정에 로그인하여 조사를 요청하거나 허가 정보를 조회할 수 있습니다.

<http://fires.fdnyccloud.org/CitizenAccess/SAML/NYCIDLogin.aspx>

적합성 인증(COF) 신청

본인이나 직원이 **FDNY**의 적합성 인증을 취득해야 할 경우

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-of-fitness.page>에서 학습 자료를 확인하고 적합성 인증 시험을 준비하십시오.

시험은 **FDNY** 본사에서 응시할 수 있습니다. 대부분은 **COF** 시험은 예약 없이 응시할 수 있습니다. 시험 수수료는 신용카드/직불카드, 수표, 우편환으로만 지불 가능합니다. 현금은 받지 않습니다. 더 빠른 서비스가 필요하다면 **FDNY Business** 웹사이트에서 온라인으로 신청 및 결제를 완료하십시오. 시작하려면 아래 지침을 참조하십시오.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/fdny-business-cof-individuals.pdf>

팬데믹 중 식당과 관련된 특별 요건:

COVID-19 팬데믹 기간 중 업데이트된 식당 관련 요건은 아래 홈페이지를 참조하십시오.

<http://www1.nyc.gov/nycbusiness/article/nyc-restaurant-reopening-guide>

뉴욕시 중소기업국(**NYC Department of Small Business Services, SBS**)은 무료로 일대일 온라인 규정 준수 상담을 제공하여 핵심적인 뉴욕시 규정 준수 방법을 이해할 수 있도록 도움을 드립니다. **SBS Connect** 계정에 로그인하거나 새 계정을 만들고(<http://sbsconnect.nyc.gov/profile/signin/>) 무료로 규정 준수 상담 서비스에 등록할 수 있습니다.

문의 또는 우려 사항

FDNY Business (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 문의해 주십시오.

체크리스트

항목	체크리스트	비고
일반 식당 화재 안전 관리		
점검구, 통로, 출구에 장애물이 없습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
필수적인 소화기가 적절하게 설치되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
식당 직원 교육		
식당의 모든 직원이 다음 절차를 제대로 알고 있습니다. <ul style="list-style-type: none"> 소화기 사용 그리스 제거 시스템의 모든 구성요소 사용 필터 세척 주방용 소화 시스템 활성화 비상 상황 시 911 신고(화재, 비화재, 가스 누출 등) 책자에 나열된 시스템 오작동 시 관련 COF 보유자에게 통지 	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
식당의 모든 직원이 다음의 위치를 알고 있습니다. <ul style="list-style-type: none"> 소화기 출구 탈출 경로 	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
FDNY 허가의 표시 및 최신 상태 여부		
업소용 조리 시스템	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
냉동 시스템	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
벌크 이산화탄소 음료 시스템	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
집합 장소	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
나화	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
후카 기구	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
특수효과	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
위험 물질의 보관	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
기록 관리		
유효한 FDNY 레인지후드 데칼/스티커가 붙어 있음	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
배기 후드 청소업체 영수증	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
다음에 관한 직원 교육 기록 <ul style="list-style-type: none"> 그리스 제거 시스템 구성요소의 사용법 필터 세척 주방용 소화 시스템 활성화 	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
소화 시스템의 점검, 서비스 및 테스트 기록	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
소화기에 부착된 유효한 FDNY 소화기 태그	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
스탠드파이프/스프링클러 시스템의 제어 밸브에 태그가 부착되어 있음		
스탠드파이프 시스템의 승인 문서 확인 가능	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
스프링클러 시스템의 승인 문서 확인 가능	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
화재 경보 시스템의 승인 문서 확인 가능	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
냉동 시스템의 승인 문서 확인 가능	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	

항목	체크리스트	비고
스탠드파이프 시스템의 점검, 유지관리 및 테스트 기록	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
스프링클러 시스템의 점검, 유지관리 및 테스트 기록	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
화재 경보 시스템 및 연기 감지기의 점검, 유지관리 및 테스트 기록	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
화재 경보 로그북 및/또는 연기 감지기 로그북	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
담배 외 후카 기구의 NYC 보건부 허가	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
방염 진술서가 유지관리되고 있습니다. (집합 장소, 나화, 후카 기구, 특수효과에 필요)	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
훈련 기록	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
소화기		
매월 간단한 점검을 통해 소화기의 작동 여부를 확인합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
FDNY 승인 소화기 업체에서 매년 서비스를 수행합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
소화기는 모두 쉽게 접근 가능하고 눈에 잘 띄는 지정된 장소에 배치되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
주방용 배기 시스템		
시스템의 변경은 모두 FDNY의 승인을 받았으며 승인 문서가 적절하게 유지관리되고 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
그리스 필터에 쌓인 그리스가 1/8 인치 미만입니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
교육받은 직원이 그리스 필터를 요구되는 빈도에 따라 청소합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
교육받은 직원이 업소 주방용 배기 시스템, 그리스 필터, 대용량 조리, 고체연료 조리, 배기 연통을 빠짐 없이 필요한 빈도에 따라 청소합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
QR 코드를 사용하여 고용한 업소 주방용 청소업체가 FDNY 승인 업체 목록에 있는지 확인했습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
청소업체는 청소 후 FDNY에서 발급한 스티커를 부착합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
청소업체는 전후 사진과 타임스탬프를 제공하여 작업을 증명합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
업소 주방용 소화 시스템		
소화 시스템에 쌓인 그리스는 FDNY 승인 청소업체를 통해 주기적으로 청소합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
소화 시스템은 6개월에 한 번씩 라이선스를 보유하고 있는 마스터 화재진압 배관 계약업체를 통해 6개월에 한 번씩 점검/테스트/서비스를 받습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
소화 시스템에 유효한 태그가 부착되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
필수 지침과 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요	
스탠드파이프 시스템		
적격한 라이선스를 보유한 S-13/S-14 COF 보유자가 주기적으로 필수 점검, 유지관리 및 테스트를 시행합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
필수 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	

항목	체크리스트	비고
시스템이 완전 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	그렇지 않을 경우 "사용 불가" 절차 시행.
송수구와 호스 연결부에 손쉽게 접근하여 사용할 수 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
스프링클러 시스템		
적격한 라이선스를 보유한 S-12/S-15 COF 보유자가 필수 점검, 유지관리 및 테스트를 주기적으로 진행합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
필수 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
시스템이 완전 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	그렇지 않을 경우 "사용 불가" 절차 시행.
송수구 연결부에 손쉽게 접근하여 사용할 수 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
화재 경보 시스템		
S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF 보유자가 주기적으로 화재 경보 시스템의 육안 점검을 시행합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
F-53/F-89/T-89/F-80 COF 보유자가 화재 경보 패널을 감독합니다. (음성 통신 시스템이 장착된 화재 경보 시스템에만 해당)	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
FDNY 승인 중앙통제실에서 화재 경보 시스템을 모니터링합니다. (모니터링이 필요한 시스템에만 해당)	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
FDNY 승인 화재 경보 업체에서 고용한 S-97/S-98 COF 보유자를 통해 화재 경보 시스템을 주기적으로 테스트합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
연기 감지기는 F-78/S-78/S-97/S-98 COF 보유자를 통해 주기적으로 유지관리하고 청소합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
필수 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
시스템이 완전 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	그렇지 않을 경우 "사용 불가" 절차 시행.
냉동 시스템		
필수 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
이산화탄소 음료 시스템		
CO2 탱크와 배관에 물리적 손상이 없으며, 게이지에 과도한 서리가 쌓여 있지 않습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	과도하게 쌓인 서리는 누출이 있음을 나타냄
CO2 탱크가 벽에 사슬로 묶여 있거나 제대로 고정되어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
유효하며 만료되지 않은 G-82 적합성 인증서로 시스템을 점검합니다/채웁니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	

항목	체크리스트	비고
CO2 보관 공간은 청결하며 적절하게 유지관리되고 있습니다.		
이산화탄소 감지 및 경보 시스템이 설치되어 있으며 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
경고 표시 사항이 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
식당 직원은 G-82 COF 보유자에게 교육을 받았습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
집합 장소		
수용력 증명, 허가 및 입주 증명서가 적절하게 붙어 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
막히지 않은 출구와 작동하는 비상 조명, 빈 통로/복도가 적절하게 유지관리됩니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
복도에 가연성 물질/폐기물을 보관하지 않습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
비상 조명등과 출구 표시가 정상 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
연기, 화재 경보, 스프링클러 시스템, 스탠드파이프 시스템, 소화기가 제대로 작동하고 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
공간의 사람 수는 표시된 수용 인원을 초과하지 않습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
구내에 필수 F-03/F-04 COF가 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
구내에 필수 F-53/T-89/F-89 COF가 있습니다(음성 통신 시스템이 장착된 화재 경보 시스템에만 해당).	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
나화		
열이 발생하는 장비나 나화 근처에 인화성/가연성 물질을 두지 않습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
비상 조명등과 출구 표시가 정상 작동합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
연기, 화재 경보, 스프링클러 시스템, 스탠드파이프 시스템, 소화기가 제대로 작동하고 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
방염 진술서가 유지관리되고 있습니다.		
후카 기구		
현장에 F-61 적합성 인증서가 있습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
과도한 양의 석탄을 보관하지 않습니다. 보관 구역이 잘 관리되어 있습니다. 석탄은 모두 딱 맞는 뚜껑이 있는 금속 또는 불연성 용기에 보관됩니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
CO 경보가 적절하게 설치되었습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
특수효과		
특수효과 장비는 모두 FDNY 조사관의 지시에 따라 설치/배치/유지관리됩니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
위험 물질의 보관		
보관하는 양이 과도하지 않아야 합니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
위험 물질은 모두 허가된 지역에 적절하게 보관/배치됩니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	
필수 소화기는 모두 지정된 위치에 설치되어 있으며 막혀있지 않습니다.	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> N/A	

소화기

개요

소화기란 무엇입니까?

고온에서 타는 조리용 기름, 지방, 오일이 연루된 주방 화재에는 K급 소화기가 필요합니다. K급 소화기는 빌트인 후드 소화 시스템이 활성화된 이후에 한하여 사용해야 합니다. 다른 유형의 화재(종이, 목재, 플라스틱, 전기 등)에 대비하여 다른 구역에 A~C급 소화기를 배치하십시오.



식당에 소화기가 필요합니까?

조리 기구가 있는 식당은 모두 K급 소화기를 하나 이상 갖춰야 합니다. 조리 공간 외부에 기타 소화기(보통 A~C급)도 설치해야 합니다. 소화기 요건과 관련하여 FDNY 담당자의 지시를 반드시 따라야 합니다.

어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

소화기는 화재 발생 시 필수적인 도구입니다. 화재 초기에 소화기를 적절하게 사용할 경우 불길의 제어할 수 없는 수준으로 번지기 전에 억제하고 진압할 수 있습니다. 하지만 유지관리 및 서비스가 적절하게 이루어지지 않았을 경우 시간이 지남에 따라 성능이 저하되고 효과가 사라질 수 있습니다. 근처에서 화재가 발생할 경우 고장난 소화기는 전혀 필요가 없으므로 형식에 맞고 제대로 작동하는 소화기를 설치하고 모든 소화기를 정상 작동하는 상태로 유지하는 것이 중요합니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

소화기에 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

소화기에는 FDNY 허가가 필요하지 않습니다. 그러나 모든 소화기에 표준 FDNY 태그가 부착되어 있어야 합니다.

표준 PFE 태그에는 다음과 같은 보안 조치가 수반됩니다.

- **QR 코드:** 대중 및 FDNY 조사관은 이를 사용하여 FDNY 승인을 득한 업체 목록에 액세스할 수 있습니다.
- **홀로그램:** 사실상 복사가 불가능합니다.

팁:

- 실제 홀로그램 스트립은 길이가 3 인치, 너비가 ¼ 인치입니다.
- 위조 태그에는 고품질의 은색 홀로그램이 없습니다.
- 위조 태그의 홀로그램은 빛 아래에 움직일 때 색상이 변화하지 않습니다.



소화기

소화기의 점검 또는 재점검을 담당하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까?

허가 요건이 없으므로 소화기에 대한 구체적인 점검 수수료는 존재하지 않습니다. 다만 기타 FDNY 허가에 대한 점검 과정에서 소화기의 소방 법규 준수 여부를 확인합니다. 비준수 사항이 있을 경우 소방국의 강제 조치가 내려질 수도 있습니다.

유지관리 및 예방 조치

소화기 서비스 업체는 어떻게 선택하나요?

FDNY 승인을 득한 업체를 선택합니다. 승인된 업체의 목록은 30일마다 FDNY 웹사이트에 업데이트됩니다.

다음은 FDNY 웹사이트의 링크와 QR 코드입니다.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/portable-fire-extinguishers-company-certificates.page>



소화기는 어디에 설치해야 합니까?

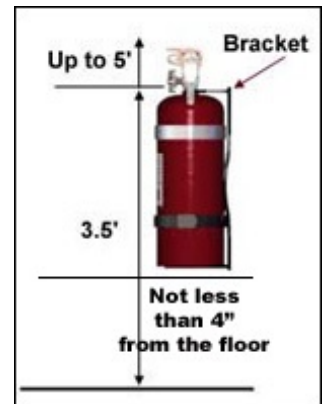
조리 공간에는 하나 이상의 K급 소화기를 배치해야 하며, 소화기는 업소용 조리 기구로부터 30 피트 이내에 배치해야 합니다.

조리 공간에 튀김기를 설치할 경우 다음과 같이 K급 소화기를 비치해야 합니다.

1. 최대 조리 용량이 80 파운드이고 최대 표면 면적이 6 평방피트인 튀김기가 최대 4개인 경우: 용량이 최소 1½ 갤런인 것을 비치합니다.
2. 최대 조리 용량이 80 파운드이고 최대 표면 면적이 6 평방피트이며 튀김기가 최대 4개인 추가 그룹의 경우: 용량이 최소 1½ 갤런인 K급 소화기를 1개 추가하여 비치합니다.
3. 개별 튀김기의 최대 조리 용량이 80 파운드를 초과하거나 표면 면적이 6 평방피트를 초과하는 경우: 소화기 제조사의 권장 사항에 따라 K급 소화기를 비치합니다.

조리 공간 외부에 다른 유형의 소화기 필요하며 적절한 배치에 대해서는 FDNY 조사관의 지침을 따릅니다. 설치 후 소화기는 반드시 다음 사항을 충족해야 합니다(이미지 참조).

- 바닥에 두지 않습니다.
- 바닥에서 4 인치 이상 떨어져 있어야 합니다.
- 바닥에서 상단까지의 높이가 5 피트를 초과해서는 안 됩니다.



소화기는 모두 손쉽게 접근 가능하고 눈에 잘 띄는 장소에 배치해야 합니다.

소화기

소화기를 설치한 후 무엇이 필요합니까?

소화기의 기능을 유지하려면 월간 점검과 연간 서비스가 필요합니다.

월간 점검이란 무엇이며, 누가 수행할 수 있습니까?

육안 점검은 매월 진행하는 "간이 점검"으로서, 교육을 받은 사람이라면 누구든 가능합니다 (적합성 인증이 필요하지 않습니다).

월간 점검 절차

소화기 점검에는 다음 항목에 대한 검사가 반드시 포함되어야 합니다.

- 벽과 올바른 위치에 적절하게 장착됨
- 즉시 접근 가능
- 바깥쪽을 향한 명판에 작동 지침이 제시됨
- 물리적 손상 검사
- 태그 부착 여부
- 압력 게이지의 판독값이 양호한 범위(녹색 영역)



월간 점검 후 소화기 태그에 날짜와 이니셜을 기록합니다.

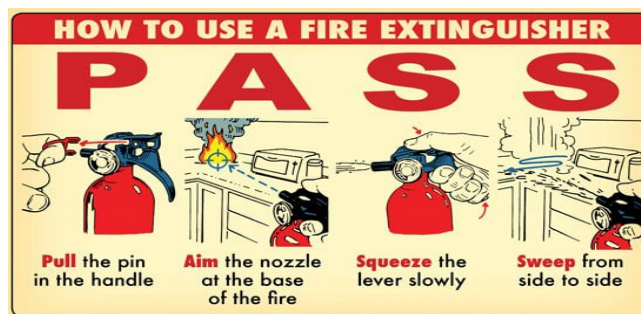
연간 서비스란 무엇이며, 누가 수행할 수 있습니까?

소화기는 매년 지정된 날짜, 수압 테스트 시점, 방사된 경우, 또는 월간 점검에서 소화기의 물리적 손상이 발견된 경우 서비스를 받아야 합니다. **FDNY** 승인을 취득한 소화기 업체에서 고용한 **W-96 COF** 보유자가 수행해야 합니다.

서비스/유지보수는 소화기에 대한 면밀한 검사입니다. 소화기가 정확하고 안전하게 작동하는지 보장하기 위해 진행되는 것입니다. 유지관리는 곧 소화기의 수리, 충전, 교체를 뜻하기도 합니다.

소화기를 어떻게 사용합니까?

적절한 사용법에 대한 지침은 소화기 라벨에서 확인할 수 있습니다. 소화기의 안전한 사용법을 기억하려면 약자 **P.A.S.S.**를 기억하십시오. 손잡이의 핀을 당기고(**P: Pull**), 노즐을 불 아래쪽으로 겨냥하고(**A: Aim**), 레버를 천천히 움켜쥐고(**S: Squeeze**), 좌우로 흔듭니다(**S: Sweep**).



소화기

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나요?

월간 점검과 연간 서비스를 진행한 후 태그가 모두 부착되어 있으며 적절하게 작성됐는지 확인하십시오.

고객은 언제나 서비스 또는 구매 영수증을 받아야 합니다.

영수증에는 다음 사항이 명확하게 제시되어야 합니다.

작업을 진행한 기술자의 이름, 업체의 전화번호, 신규 장비 여부, 소화기 모델 번호.

위반 방지

점검할 때마다 FDNY 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

점검을 수행하는 FDNY 조사관은 다음 항목도 검사합니다.

- 소화기가 지정된 위치에 올바르게 설치되어야 합니다.
- 소화기는 모두 눈에 잘 띄고 손쉽게 접근 가능해야 합니다.
- 소화기가 작동하며 적절하게 충전되어 있습니다.
- 개별 소화기에 유효한 표준 FDNY 태그가 부착되어 있습니다.

소화기와 관련하여 가장 일반적으로 발견되는 위반 사항은 무엇입니까?

- 소화기의 유형이나 설치가 잘못되었습니다.
- 소화기가 적절하게 작동하도록 관리되지 않았습니다.
- FDNY에서 발급한 올바른 태그가 부착되지 않았습니다.
- 월간 빠른 점검을 수행하지 않았습니다.
- FDNY에서 발급한 태그가 만료되었습니다.

문제 신고 또는 질문

불법업체나 사기/위조 가능성이 있는 소화기 서비스 기업을 신고하려면 어떻게 해야 하나요?

FDNY Business (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)로 신고하실 수 있습니다.

주방용 배기 시스템

개요

주방용 배기 시스템이란 무엇입니까?

레인지후드라고도 불리는 주방용 배기 시스템은 여러 요소로 구성된 시스템입니다. 첫 구성 요소는 주방의 업소용 조리 기구 위에 매달려 있는 캐노피 후드입니다. 배플 타입의 그리스 필터가 장착되어 있어야 합니다. 그러면 그리스를 잡아내고 조리 공간의 공기에서 배출된 냄새, 공기 중의 그리스, 가스, 연소 생성물, 연기, 열기, 증기를 승인된 배관을 통해 배기 팬으로 배출하여 제거하는 데 도움이 됩니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

기름기가 많은 증기/가스 및/또는 연기가 생성되며 조리 기구를 사용하는 모든 조리 작업에는 주방용 배기 시스템의 설치가 필요합니다.

어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

주방 화재 5건 중 1건은 부적절한 청소로 인해 발생합니다. 후드와 덕트를 제대로 청소하지 않으면 화재가 일어날 수도 있습니다. 스토브에서 타오르는 화염이 배기 후드와 접촉하면 쌓인 그리스가 점화될 수도 있습니다. 배기 팬이 켜져 있으므로 공기가 후드로 유입되어 필터를 통해 덕트 위쪽으로 이동합니다. 이와 함께 화염도 끌어당깁니다. 덕트 내부에 그리스 잔여물이 많이 남아 있을 경우 화염의 연료로 작용하여 화재가 덕트 위쪽으로 번지고, 배기 팬으로도 번질 수 있습니다.

이 경우 시스템이 복원되고 사업 시작을 위한 FDNY의 최종 승인이 있을 때까지 영업을 재개할 수 없습니다.



주방용 배기 시스템

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 **FDNY** 허가 또는 기타 **FDNY** 승인이 필요합니까?

주방용 배기 시스템은 NYC 건물관리국에 제출하고 설치하며 해당 기관의 승인을 취득해야 합니다. 레인지후드 및 기타 필수 환기 장비의 설치에 라이선스를 보유한 전문가가 수행해야 합니다. FDNY는 업소용 조리 시스템의 설치 또는 변경 문제에 대해 FDNY 레인지후드 담당 기관(FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)과의 상담을 권장하고 있습니다.

예비 검사 단계에서 FDNY 레인지후드 담당 기관은 다음과 같은 작업을 진행합니다.

- 주방용 배기 시스템과 소화 시스템이 승인/수락된 계획, 법규, 제조업체 사양을 준수하는지 검사합니다.
- 소화 시스템의 인수 테스트를 확인합니다.
- 업소 주방용 배기 시스템의 성능 테스트를 확인합니다.

FDNY는 업소용 조리 시스템에 대한 연간 허가를 발행합니다. 업소용 조리 시스템을 유지관리하거나 운영하려면 FDNY 허가가 필요합니다.

점검 또는 재점검을 수행하는 **FDNY** 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

최초 FDNY 허가를 발급받기 위한 예비 조사 및 테스트는 소방방재국(Bureau of Fire Prevention) 레인지후드 담당 기관에서 진행합니다. FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 재점검은 레인지후드 담당 기관에서 매년 수행합니다.

수수료는 얼마입니까?

- 허가 비용: 시스템별 \$70

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

정기적인 점검과 청소는 위험한 상황을 예방하기 위한 핵심입니다. 시스템을 청소하려면 FDNY의 승인을 취득한 업체를 고용해야 합니다. 후드 상단의 기타 시스템 구성 요소와 배기 시스템 덕트의 청소는 FDNY 승인 라이선스를 취득한 업체의 공인 직원이 분기별로, 또는 필요 시 가능한 자주 수행해야 합니다.



승인된 업체의 목록은 지속적으로 업데이트됩니다. 다음은 웹사이트의 링크와 QR 코드입니다.

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

청소는 승인된 업체의 직원으로서 유효한 적합성 인증 카드(W-64/P-64)를 소지한 자가 수행해야 합니다. 그러나 그리스 필터는 교육을 받고 지식이 풍부한 사람이 검사하고 청소해야 합니다(반드시 적합성 인증을 소지할 필요는 없습니다).

주방용 배기 시스템

얼마나 자주 점검해야 하나요? 그리고 누가 점검을 수행해야 하나요?

조리 기기/장비/시스템 유형	최소 점검 빈도	자격 조건
업소 주방용 배기 시스템 전체 (예외: 덕트가 장착되지 않은 후드)	3개월마다, 또는 필요에 따라 자주	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
덕트가 장착되지 않은 후드	3개월마다 1회 이상 ^a	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
그리스 필터	매일	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
대용량 조리 ^b	매주	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
	매월 (배기 후드, 덕트, 팬)	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
고체연료 조리	매월	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
업소용 주방 기기 배기 연통	매월	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)

- a. 승인 증명서에서 제시한 조건과 제조업체의 지침에 의거하여 더 자주 수행해야 할 수도 있습니다.
- b. 많은 양의 그리스가 함유된 증기가 생성되는 기기에 권장되는 관행입니다.

경영주로서 "기름 두께 측정기"(이미지 참조)를 사용하여 사업체에서 필요한 청소 빈도를 확인할 수도 있습니다. 기름 두께 측정기를 사용하기 전에는 서비스 업체와의 상의를 진행해야 합니다.



얼마나 자주 청소해야 하나요? (FDNY 권장 사항)

(1) 그리스 필터 및 기타 그리스 제거 장치의 청소

그리스 제거 장치 유형	청소 또는 교체의 최소 빈도	자격 조건
그리스 필터	다음과 같이 청소 합니다. • 필요에 따라 한 달에 한 번 이상 또는 • 그리스가 1/8 인치를 초과하여 축적된 경우	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
숯 그리스 필터	3개월에 1회 이상 교체 해야 합니다*.	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
그리스 제거 장치 - 그리스 트랩	일주일마다 1회 이상 청소 해야 합니다.	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)
그리스 제거 장치 - 기타 각종 그리스 제거 장치/장비/시스템	한 달에 1회 이상 청소 해야 합니다.	교육을 받았으며 지식이 있는 사람 (식당 직원 가능)

* 승인 증명 또는 제조사의 지침에 따라 더 빈번한 청소가 필요할 수도 있습니다.

주방용 배기 시스템

(2) 다양한 유형의 업소용 주방의 배기 시스템

업소용 주방의 유형	청소 대상	최소 청소 빈도	자격 조건
대용량 요리	<ul style="list-style-type: none"> 후드 전체 해당 주방에서 위쪽으로 3층까지 위치한 배기 덕트와 팬 전체 각 층 배기 덕트 엘보와 기타 수평인 부분 일체 배출 제어 장치 전체 	3개월마다	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
	해당 주방에서 위쪽으로 3층 이상 위치한 배기 덕트와 팬	3개월마다	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
기타 업소용 주방 전체	<ul style="list-style-type: none"> 후드 전체 해당 주방에서 위쪽으로 3층까지 위치한 배기 덕트와 팬 전체 각 층 배기 덕트 엘보와 기타 수평인 부분 일체 모든 배출 제어 장치 	3개월마다	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
	해당 주방에서 위쪽으로 3층 이상 위치한 배기 덕트와 팬	6개월마다	FDNY 승인 청소업체의 W-64/P-64 COF 보유자
업소용 주방의 영향권 전체: 업소 주방용 배기 시스템의 그리스 축적량이 1/8 인치를 초과할 경우 추가로 청소가 필요합니다.			

FDNY 승인 업체에 청소를 맡기지 않으면 어떤 위험이 있습니까?

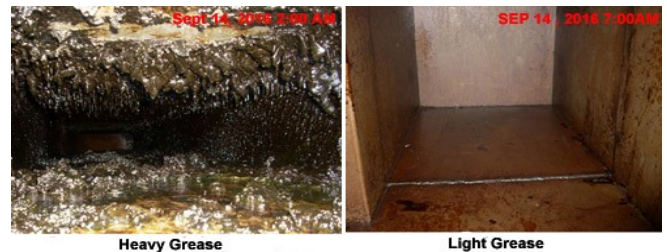
본인 사업과 고객, 최초 대응자, 일반 대중을 모두 위험에 빠뜨리게 됩니다. 그리스 화재는 빈번하게 발생하며 손쉽게 비즈니스에 피해를 끼칠 수 있습니다. 안전하지 않은 부분이 있을 경우 위반 사항으로 지적됩니다. 또한 보험사에 청구를 요청하면 문제가 일어납니다.

서비스 업체가 청소를 적절하게 수행했는지 어떻게 알 수 있습니까?

타임 스탬프가 포함된 전후 사진(아래 예시 참조)을 제공하여 작업을 증명하게 합니다. 증거를 남기게 합니다. 보험사에 청구 시 보험회사 측에서 사진을 요구할 수 있습니다. 청소 중 수행한 작업의 체크리스트 사본을 요구합니다.

식당 스태프와 직원이 알아둬야 할 사항은 무엇입니까?

식당 주인이나 운영자는 전직원에게 그리스 제거 시스템의 부품을 사용하고 필터를 청소하고 소화 시스템을 수동 작동하는 방법을 교육해야 합니다.



주방용 배기 시스템

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나?

서비스 업체는 하나 이상의 후드에 데칼(스티커)(다음 페이지의 예시 참조)을 부착해 다음 사항을 식별할 수 있도록 해야 합니다.

- ✓ 서비스 업체
- ✓ 주소 및 전화번호
- ✓ FDNY 인증서 번호
- ✓ 청소를 수행한 개별 적합성 인증 보유자
- ✓ 청소 날짜

서비스 업체에서 서비스를 완료한 후 후드에 부착하는 스티커입니다.



규정 준수 스티커가 진품인지 확인하십시오.

가짜에는 **FDNY** 모양의 금속 보안 특징이 없거나 보다 어두운 모습으로 나타납니다. 스티커의

글꼴이 흐릿할 경우 가짜일 수 있습니다. 실제 스티커에는 선명한 고품질의 글꼴이 나타납니다.

필터 청소 기록

사업주는 그리스 필터 점검 및 청소와 관련하여 필수 기록을 빠짐 없이 보관할 책임이 있습니다. 기록에는 날짜와 수행한 작업이 포함되어야 합니다.

청소업체에서 청소 후 황색 스티커를 붙였습니다. 무슨 뜻입니까? 어떻게 해야 하나?

청소업체의 직원이 청소를 수행하고자 할 때 다음과 같은 문제(결함)가 발견된 후드에 비준수 스티커를 붙입니다.

- 점검구에 접근 불가, 분실 및/또는 손상
- FDNY에서 요구하는 완전한 청소를 수행할 수 없음
- 서비스 수행을 원하지 않으며, 단지 규정을 준수했음을 보여주기 위해 후드에 규정준수 스티커를 부착하기만을 원함
- 청소 후 요구되는 법규 및 규정을 충족하지 않아 불완전한 작업



결함이 무엇인지, 결함을 수정할 수 있는 방법은 무엇인지 알아보려면 청소업체에 문의하여 결함 보고서를 요청해야 합니다. 시스템 설치와 관련된 결함의 경우 라이선스 보유 전문가에게 문의하여 시스템을 수정하거나 수리해야 합니다.

청소업체는 **FDNY**에 시스템의 결함을 보고해야 합니다. **FDNY** 조사관은 식당의 현장 점검을 수행할 수 있습니다. 문제 해결을 위해 즉각적인 조치를 취하지 않을 경우 소방국의 강제 조치가 내려질 수도 있습니다.

주방용 배기 시스템

위반 방지

FDNY 조사관이 주방용 배기 시스템을 재점검하는 동안 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

현장에는 항상 다음 품목이 있어야 합니다.

- 1) 만료되지 않은 유효한 레인지후드 청소업체 스티커
- 2) 필수 소화기에 적절한 표시가 돼 있으며 올바른 위치에 배치됨
- 3) 필수 표시 사항: 덕트 설계도, 청소 및 운영 지침

식당이 FDNY의 연간 검사를 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- FDNY 허가 미부착
- FDNY에서 발행한 스티커 미부착
- 시스템이 원래 허용된 설치와 다름
- 주방용 배기 시스템에 과도한 그리스 축적

문제 신고 또는 질문

업소용 조리 시스템을 변경/수정하려면 누구와 상의해야 합니까?

업소용 조리 시스템을 수정 또는 변경할 때에는 반드시 FDNY에게 승인을 받아야 합니다. FDNY는 업소용 조리 시스템을 변경하기 전에 FDNY Business(FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 문의하여 레인지후드 담당 기관과의 무료 상담을 진행할 것을 강력히 권장합니다.

서비스 업체의 부적절한 청소나 사기 가능성이 발견될 경우 어떻게 신고합니까?

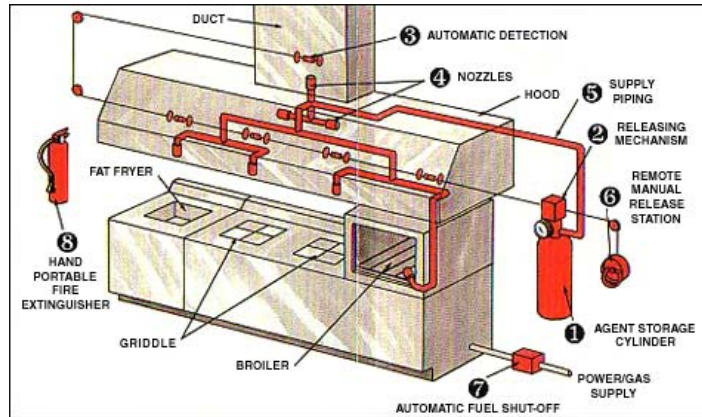
FDNY Business(FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 신고할 수 있습니다.

업소 주방용 소화 시스템

개요

업소 주방용 소화 시스템이란 무엇입니까?

시스템에는 주요 보호 수단으로서 조리 기구 위에 자동 소화 시스템이 설치되어 있어야 합니다. 소화 시스템은 조리대 위의 후드와 조리대를 통과하는 가스관에 모두 연결됩니다. 화재 발생 시 시스템이 자동으로 활성화되어야 합니다. 소화 시스템이 작동되면 가스관 또는 기타 조리 기구의 전원이 자동으로 차단되어야 합니다. 이를 통해 화재의 연료원을 제거합니다. 또한 조리대 위쪽 후드의 환기 시스템을 통해 설치된 노즐은 그리스 화재 진압을 위해 특별히 설계된 화재 진압제를 배출합니다. 또한 시스템을 활성화할 수 있는 수동 당김 장치도 있어야 합니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

그리스나 연기를 발생시키는 조리 기구가 있는 식당에서는 모두 이 업소 주방용 소화 시스템을 설치해야 합니다.

시스템이 작동하지 않을 경우 어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까? 어떻게 발생합니까?

소화 시스템이 오작동할 경우 화재를 효과적으로 진압할 수 없습니다. 그리스가 쌓이면 소화 시스템의 메커니즘을 막아 시스템의 오작동이 일어나기도 합니다. 이렇게 그리스가 쌓이면 업소용 주방 소화 시스템 고장의 주된 원인 중 하나이며 후드를 제대로 청소하지 않으면 후드의 위험이 높아집니다.

소화 시스템은 자동으로 작동하도록 설계됐지만, 퓨저블 링크가 끊어져 자동으로 활성화되지 않을 수도 있습니다. 주방 직원이 훈련을 받지 않아 소화 시스템을 수동으로 작동시키는 방법이나 소화기 사용법을 모를 경우 심각한 부상을 입을 수 있습니다.



업소 주방용 소화 시스템

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 **FDNY** 허가 또는 기타 **FDNY** 승인이 필요합니까?

업소 주방용 소화 시스템의 설치에는 NYC DOB 라이선스를 보유한 A급 또는 C급 마스터 화재진압 배관 계약업체에서 수행해야 합니다.

예비 검사 단계에서 FDNY 레인지후드 담당 기관은 다음과 같은 작업을 진행합니다.

- 주방용 배기 시스템과 소화 시스템이 승인/수락된 계획, 법규, 제조업체 사양을 준수하는지 검사합니다.
- 소화 시스템의 인수 테스트를 확인합니다.
- 업소 주방용 배기 시스템의 성능 테스트를 확인합니다.

FDNY는 업소용 조리 시스템에 대한 연간 허가를 발행합니다. 업소용 조리 시스템을 유지관리하거나 운영하려면 FDNY 허가가 필요합니다.

점검 또는 재점검을 수행하는 **FDNY** 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

최초 FDNY 허가를 발급받기 위한 예비 조사 및 테스트는 소방방재국 레인지후드 담당 기관에서 진행합니다. **FDNY** 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 재점검은 레인지후드 담당 기관에서 매년 수행합니다.

수수료는 얼마입니까?

- 계획 검토 비용: \$210
- 소화 시스템 신청을 위한 문서 관리 비용: \$165
- 인수 테스트 비용: \$285 (기계만), \$580 (기계와 전기)
- 허가 비용: 시스템별 \$70

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

정기적인 청소와 점검, 적절한 표시 사항, 직원 교육은 위험한 상황이 발생하는 것을 예방하기 위한 열쇠입니다.

- 시스템을 청소하려면 **FDNY**의 승인을 취득한 업체를 고용해야 합니다. 후드 위쪽 기타 시스템 구성 요소 및 배기 시스템 덕트의 청소는 FDNY 승인 라이선스를 보유한 회사의 공인 직원이 수행해야 합니다.

승인된 업체의 목록은 수시로 바뀝니다.

다음은 FDNY 웹사이트의 링크와 QR 코드입니다.

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

- 6개월에 한 번 이상 라이선스가 있는 마스터 화재진압 배관 계약업체를 통해 소화 시스템의 점검, 테스트 및 서비스를 진행해야 합니다.



업소 주방용 소화 시스템

- "소화기를 사용하기 전에 소화 시스템이 작동돼야 한다"라고 적혀 있는 플래카드. 소화 시스템의 수동 작동 장치와 가까운 위치의 유리나 라미네이트 아래에 시스템의 수동 작동 방법에 대한 지침이 붙어 있어야 합니다. 정보는 명확하고 간결하게 작성돼야 합니다.
- 6개월마다 소화 시스템 작동 방법에 대한 교육을 반복해야 합니다.



기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나?

계약업체는 전체 소화 시스템을 검사할 것입니다. 점검에 대한 서면 보고서가 제공되며, 해당 보고서에는 점검 중 발견된 모든 결함이 표시됩니다. 시스템이 제대로 작동한다면 계약업체가 태그를 제공합니다. 이 태그에는 다음 정보가 포함됩니다.

- 발행일
 - 마스터 화재진압 배관 계약업체의 이름과 라이선스 번호
 - 시스템이 정상 작동하고 있다는 내용과 시스템의 서비스 및 유지관리에 대한 상세한 보고서
- 또한 연간 점검을 위해 직원 교육 기록도 유지관리해야 합니다.

위반 방지

FDNY 조사관이 업소 주방용 소화 시스템의 재점검 시에 주로 확인하는 것은 무엇입니까?

FDNY 담당자는 아래 나열된 항목을 점검합니다.

- 소화 시스템의 유지관리 및 테스트 기록(승인 문서)
- 소화 시스템의 실린더에 부착된 태그(서비스 태그)
- 소화 시스템에 요구되는 표시 사항/플래카드(안내 표지판)
- 노즐에 노즐 캡이 있고, 노즐의 방향이 지정된 조리 기구를 적절하게 향하고 있는지 여부

식당이 FDNY의 연간 점검을 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- 주방용 배기 시스템에 과도한 그리스 축적
- 기존에 승인된 계획 레이아웃과 비교하여 승인 없이 진행된 조리 장비의 변경
- 점검 및 서비스 부족
- 필수 소화기의 부재

스탠드파이프 시스템

개요

스탠드파이프 시스템이란 무엇입니까?

스탠드파이프 시스템은 건물에 설치된 배관으로서 소방 목적으로 건물 내에 위치한 호스 연결부로 물을 전달하는 역할을 합니다. 스탠드파이프 시스템은 건물 내부의 소화전과 같은 역할을 합니다. 이러한 시스템은 고층/저층 상업 및 주거용 건물과 쇼핑몰, 주차장, 스타디움, 창고 등에 위치합니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

1968년 이후 다음에 해당하는 건물에는 스탠드파이프 시스템을 설치해야 합니다.

- 높이 75 피트 이상
- 2층 이상이며 모든 층의 면적이 10,000 평방피트 초과
- 3층 이상이며 모든 층의 면적이 7,500 평방피트 초과

시스템이 작동하지 않을 경우 어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까? 어떻게 발생합니까?

스탠드파이프 시스템은 소방관이 고층 건물이나 대형 건물의 내부 화재를 진압하거나 제어할 때 사용할 수 있는 안정적인 수원의 역할을 합니다. 스탠드파이프도 고장날 수 있습니다. 적절하게 유지관리되지 않을 경우 작동 중 시스템 오류가 발생할 수 있습니다. 스탠드파이프 시스템이 작동하지 않으면 소방관은 진화용 호스관을 신속하게 배치할 수 없으며, 화재 진압에 필요한 수압과 양에 못 미칠 수 있습니다.

스탠드파이프 시스템을 설치할 수 있는 것은 누구입니까?

스탠드파이프 시스템의 설치에는 NYC DOB 라이선스를 취득한 A급 또는 B급 마스터 화재진압 배관 계약업체 또는 마스터 배관공이 수행해야 합니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

초기 승인은 건물관리국에서 수행합니다. 5년 간의 수압 및 흐름 테스트는 FDNY 진압 담당 기관에서 수행합니다.

DOB 승인 문서를 유지관리해야 합니다.

스탠드파이프 시스템

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

허가 요건이 없으므로 스탠드파이프 시스템에 대한 점검 수수료는 존재하지 않습니다. 다만 기타 FDNY 허가에 대한 점검 과정에서 스탠드파이프 시스템의 소방 법규 준수 여부를 확인합니다. 비준수 사항이 있을 경우 소방국의 강제 조치가 내려질 수도 있습니다.

연간 점검 외에, 5년에 한 번 이상 스탠드파이프 시스템의 수압 테스트와 흐름 테스트를 진행하고 소방 사용에 적합한지 입증해야 합니다. 이 테스트는 마스터 배관공 라이선스 또는 마스터 화재진압 배관 계약업체 라이선스(A/B)를 보유한 S-13/S-14 COF 보유자를 통해 수행해야 하며 소방국 담당자가 참관해야 합니다.

수수료는 얼마입니까?

FDNY의 수압 테스트 및 흐름 테스트 참관 비용:

- 흐름 테스트: \$105
- 송수구 연결 1개: \$365
- 추가 송수구 (개당): \$210

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

스탠드파이프 시스템의 점검, 테스트 및 유지보수는 S-13/S-14 COF 보유자를 통해 정기적으로 수행해야 합니다. 일부 추가 라이선스가 필요한 작업(예시: Q-01 자격 증명, 마스터 배관공 또는 NYC DOB 라이선스를 보유한 A급/B급 마스터 화재진압 배관 계약업체 등)도 있습니다. 자세한 내용은 S-13/S-14 COF 학습 자료를 참조하십시오.

스탠드파이프 시스템이 작동하지 않는다는 것을 알게 된다면 어떻게 해야 합니까?

작동하지 않는 시스템은 손상된 시스템이라고도 말합니다. 서비스가 중단된다면 일부 조치를 취해야 합니다. 소유자 또는 손상 코디네이터는 즉시 화재 감시원을 배치해야 합니다.

손상 코디네이터는 인명 보호를 위해 다음 단계를 수행해야 합니다.

1. 화재 방지 시스템의 유지관리를 감독할 책임이 있는 COF 보유자에게 알립니다.
2. 서비스 중단 상태의 정도와 예상 기간을 파악합니다.
3. 관련 영역을 점검하고 위험 증가의 정도를 평가합니다.
4. 소유자에게 권장 사항을 제공합니다.
5. FDNY에 알립니다.
6. 해당할 경우 중앙통제실과 보험사에 알립니다.
7. 소유자가 지정한 책임자에게 알려 화기 작업 승인을 발행하도록 합니다.
8. 각 FDNY 연결부, 스탠드파이프 및 스프링클러 시스템 제어 밸브, 방재센터에 태그를 부착하고 전체 또는 일부가 작동하지 않는 화재 방지 시스템을 표시합니다.

스탠드파이프 시스템

화재 감시를 위해서는 언제 화재감시원을 고용해야 하나요?

적격한 화재감시원은 **F-01 COF**를 소지해야 합니다. 영향 대상 지역이 **50,000** 평방피트를 초과하지 않는다면 서비스 중단 상태가 발생한 후 최초 **4시간** 동안은 화재감시원을 고용하지 않아도 됩니다. 지역이 **50,000** 평방피트 미만이며 서비스 중단 상태가 **4시간** 미만으로 지속될 경우 훈련을 마치고 지식을 갖춘 건물의 직원이라면 누구나 화재 감시를 수행할 수 있습니다. 그러나 영향을 받는 지역이 **50,000** 평방피트 이상이거나 서비스가 **4시간** 이상 중단된 경우 **F-01** 화재감시원이 화재 감시를 수행해야 합니다. 개별 화재감시인의 담당 지역은 바닥 면적이 **50,000** 평방피트를 초과해서는 안 됩니다.

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나요?

S-13/S-14 COF 보유자가 스탠드파이프 시스템을 점검, 유지관리 및 테스트합니다. **COF** 보유자는 검사/유지보수/테스트에 대한 서면 보고서를 제공해야 합니다.

승인된 카드에는 개별 검사의 날짜, **COF** 번호, **COF** 보유자의 서명이 있어야 합니다. 카드는 구내의 주 급수 제어 밸브 근처에 붙여야 합니다. 점검, 테스트 및 유지관리에 대한 상세한 보고서는 최소 **5년**간 보관해야 하며 **FDNY**의 요청 시 제공해야 합니다.

위반 방지

점검할 때마다 **FDNY** 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

점검을 수행하는 모든 **FDNY** 조사관은 다음 항목도 검사합니다.

- 제어 밸브가 열린 위치에 있습니다.
- 시스템에 물리적 손상이 없습니다.
- 손상 절차가 소방법 규정을 준수했습니다.
- 라이저 룸의 열과 빛이 충분합니다.
- 점검/유지보수/테스트 기록이 최신 상태이며 적절한 위치에 있습니다.
- **S-13/S-14 COF**가 최신 상태이며 유효합니다.
- 라이저에 유압 플래카드가 부착되어 있습니다.
- 노출된 배관과 제어 밸브 핸들은 색상을 통해 적절하게 구분되어 있습니다.
- 호스함과 송수구에 접근 가능합니다.
- 송수구에 접근하는 것을 막는 장애물이 없습니다. 캡은 적절하게 색상으로 구분되어 있습니다.
- 필요한 표지판이 모두 다 부착되어 있습니다.

스탠드파이프 시스템과 관련된 위반 사항은 주로 무엇입니까?

- **NYC** 건물관리국의 승인 없이 스탠드파이프 시스템이 변경되었습니다.
- 급수 제어 밸브가 열린 상태가 아닙니다.
- **FDNY** 연결이 차단되었거나 적절하게 유지관리되지 않았습니다.
- 적격한 라이선스를 보유한 **S-13/S-14 COF** 보유자가 스탠드파이프 시스템을 검사/유지/테스트하지 않았습니다.
- 검사/유지관리/테스트 기록을 보관하지 않았습니다.
- 필수 표시 사항이 제대로 붙어있지 않습니다.

스프링클러 시스템

개요

스프링클러 시스템이란 무엇입니까?

스프링클러 시스템은 소화 시스템으로서 대부분 물을 소화약제로 사용합니다. 주거용 건물이나 소매점, 식당, 탁아소 등에서 스프링클러 시스템을 찾아볼 수 있습니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

2008년부터는 다음에 해당하는 건물에는 스프링클러 시스템을 설치해야 합니다.

- 방화 구역이 5,000 평방피트를 초과하는 건물
- 300인 이상 구역으로 지정된 건물
- 카바레(음식, 음료, 음악, 댄스플로어를 제공하며 플로어 쇼를 제공하기도 하는 식당/클럽)

시스템이 작동하지 않을 경우 어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까? 어떻게 발생합니까?

스프링클러 시스템은 화재 진압에 도움이 됩니다. 화재 스프링클러 시스템은 매우 신속하게 반응하여 화재 시 발생하는 열과 화염, 연기를 대폭 줄일 수 있습니다. 하지만 스프링클러 시스템에도 고장이 발생할 수 있습니다. 유지관리가 적절하지 못할 경우 비상 시 시스템이 오작동할 수 있습니다. 스프링클러 시스템이 작동하지 않으면 화재를 진압하기 어렵습니다.

스프링클러 시스템을 설치할 수 있는 것은 누구입니까?

스프링클러 시스템의 설치에는 뉴욕시 DOB 라이선스를 보유한 A급/B급 마스터 화재진압 배관 계약업체에서 수행해야 합니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

초기 승인은 건물관리국에서 수행합니다. 5년 간의 성능 테스트는 FDNY 진압 담당 기관에서 수행합니다.

DOB 승인 문서를 유지관리해야 합니다.

스프링클러 시스템

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 수수료는 얼마입니까?

허가 요건이 없으므로 스프링클러 시스템에 대한 점검 수수료는 존재하지 않습니다. 다만 기타 FDNY 허가에 대한 점검 과정에서 스프링클러 시스템이 적절하게 작동하도록 유지관리되고 있는지 여부를 확인합니다. 그렇지 않을 경우 소방국의 강제 조치가 내려질 수도 있습니다.

그러나 MFSPC(화재진압 배관 계약업체) 라이선스(A/B)를 보유한 S-12/S-15 COF 보유자가 수행하는 다음 테스트에는 진압 담당 기관의 FDNY 담당자가 참관해야 합니다.

- 스프링클러 시스템: 수압 테스트 및 흐름 테스트(5년에 1회 이상)
- 드라이파이프 스프링클러 시스템: 전체 흐름 트립 테스트(5년에 1회 이상)

수수료는 얼마입니까?

FDNY의 수압 테스트 및 흐름 테스트 참관 비용:

스프링클러 시스템:

- 흐름 테스트: \$105
- FDNY 연결 1개: \$320
- 추가 FDNY 연결(개당): \$275
- 트립 테스트(밸브당)(시간당): \$210

콤비네이션 스프링클러/스탠드파이프 시스템:

- 흐름 테스트: \$105
- FDNY 연결 1개: \$365 (추가: \$210)

기계 및 전기 소화 시스템의 인수 테스트(시스템당)(시간당)

- 거품: \$210

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

스프링클러 시스템의 점검과 테스트, 유지관리는 S-12/S-15 COF 보유자를 통해 정기적으로 수행해야 합니다. 일부 추가 라이선스가 필요한 작업(예시: Q-01 자격 증명, 마스터 배관공 또는 NYC DOB 라이선스를 보유한 A급/B급 마스터 화재진압 배관 계약업체 등)도 있습니다. 자세한 내용은 S-12/S-15 COF 학습 자료를 참조하십시오.

스프링클러 시스템이 작동하지 않는다는 사실을 발견할 경우 어떻게 해야 합니까?

작동하지 않는 시스템은 손상된 시스템이라고도 말합니다. 서비스가 중단된다면 일부 조치를 취해야 합니다. 소유자 또는 손상 코디네이터는 즉시 화재 감시원을 배치해야 합니다.

손상 코디네이터는 인명 보호를 위해 다음 단계를 수행해야 합니다.

1. 화재 방지 시스템의 유지관리를 감독할 책임이 있는 COF 보유자에게 알립니다.
2. 서비스 중단 상태의 정도와 예상 기간을 파악합니다.
3. 관련 영역을 점검하고 위험 증가의 정도를 평가합니다.
4. 소유자에게 권장 사항을 제공합니다.
5. 건물의 두 층 이상에서 스프링클러 시스템이 작동하지 않거나 그럴 예정인 경우, 시스템이 8시간 이상 작동하지 않거나 그럴 예정인 경우, 다른 화재 방지 시스템도 손상된 경우 FDNY에 알립니다.
6. 해당하는 경우 FDNY 승인 중앙통제실과 보험사에 알립니다.
7. 소유자가 지정한 책임자에게 알려 화기 작업 승인을 발행하도록 합니다.
8. 각 FDNY 연결부, 스탠드파이프 및 스프링클러 시스템 제어 밸브, 방재센터에 태그를 부착하고 전체 또는 일부가 작동하지 않는 화재 방지 시스템을 표시합니다.

스프링클러 시스템

화재 감시를 위해서는 언제 화재감시원을 고용해야 하나요?

적격한 화재감시원은 **F-01 COF**를 소지해야 합니다. 영향 대상 지역이 **50,000** 평방피트를 초과하지 않는다면 서비스 중단 상태가 발생한 후 최초 **4시간** 동안은 화재감시원을 고용하지 않아도 됩니다. 지역이 **50,000** 평방피트 미만이며 서비스 중단 상태가 **4시간** 미만으로 지속될 경우 훈련을 마치고 지식을 갖춘 건물의 직원이라면 누구나 화재 감시를 수행할 수 있습니다. 그러나 영향을 받는 지역이 **50,000** 평방피트 이상이거나 서비스가 **4시간** 이상 중단된 경우 **F-01** 화재감시원이 화재 감시를 수행해야 합니다. 개별 화재감시인의 담당 지역은 바닥 면적이 **50,000** 평방피트를 초과해서는 안 됩니다.

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나요?

S-12/S-15 COF 보유자가 스프링클러 시스템을 점검, 유지관리 및 테스트합니다. **COF** 보유자는 점검/유지보수/테스트의 서면 보고서를 제공해야 합니다. 승인된 카드에는 개별 검사의 날짜, **COF** 번호, **COF** 보유자의 서명이 있어야 합니다. 카드는 구내의 주 급수 제어 밸브 근처에 붙여야 합니다. 점검, 테스트 및 유지관리에 대한 상세한 보고서는 최소 **5년**간 보관해야 하며 **FDNY**의 요청 시 제공해야 합니다.

위반 방지

점검할 때마다 **FDNY** 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

점검을 수행하는 모든 **FDNY** 조사관은 다음 항목도 검사합니다.

- 제어 밸브가 열린 위치에 있습니다.
- 시스템에 물리적 손상이 없습니다.
- 손상 절차가 소방 법규의 요건을 준수했습니다.
- 라이저 룸의 열과 빛이 충분합니다.
- 점검/유지보수/테스트 기록이 최신 상태이며 적절한 위치에 있습니다.
- **S-12/S-15 COF**가 최신 상태이며 유효합니다.
- 라이저에 유압 플래카드가 부착되어 있습니다.
- 노출된 배관과 제어 밸브 핸들은 색상을 통해 적절하게 구분되어 있습니다.
- 호스함과 송수구에 접근 가능합니다.
- 송수구에 접근하는 것을 막는 장애물이 없습니다. 캡은 적절하게 색상으로 구분되어 있습니다.
- 필요한 표지판이 모두 다 부착되어 있습니다.
- 추가 스프링클러 헤드 **6개**(또는 소방 법규에 의거하여 더 많은 수)와 렌치가 있습니다.

스프링클러 시스템

스프링클러 시스템과 관련된 위반 사항은 대체로 무엇입니까?

- NYC 건물관리국의 승인 없이 스프링클러 시스템이 변경되었습니다.
- 급수 제어 밸브가 열린 상태가 아닙니다.
- FDNY 연결이 차단되었거나 적절하게 유지관리되지 않았습니다.
- 스프링클러 헤드를 막고 있는 것이 있습니다.
- 적격한 라이선스를 취득한 S-12/S-15 COF 보유자가 스프링클러 시스템을 검사/유지/테스트하지 않았습니다.
- 검사/유지관리/테스트 기록을 보관하지 않았습니다.
- 필수 표시 사항이 제대로 붙어있지 않습니다.



화재 경보 시스템

개요

화재 경보 시스템이란 무엇입니까?

화재 경보 시스템은 연기나 화재가 발생할 경우 이를 감지하여 사람들에게 경고합니다. 이러한 장치에는 연기 감지기, 열 감지기, 스트로브, 수동 화재 경보기, 화재 경보 제어 패널 등이 포함됩니다. 탁아소와 식당, 고층 건물, 케이터링 홀에서 흔히 찾아볼 수 있습니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

1968년 이후 다음에 해당하는 건물에는 화재 경보 시스템을 설치해야 합니다.

- 75명 이상 규모의 카바레(음식, 음료, 음악, 댄스플로어를 제공하며 플로어 쇼를 제공하기도 하는 식당/클럽)

2008년 이후 다음에 해당하는 건물에는 화재 경보 시스템을 설치해야 합니다.

- 300명 이상의 인원 수용 가능
- 75명 이상 규모의 카바레(음식, 음료, 음악, 댄스플로어를 제공하며 플로어 쇼를 제공하기도 하는 식당/클럽)

시스템이 작동하지 않을 경우 어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까? 어떻게 발생합니까?

화재 경보 시스템이 작동하면 건물에 있는 사람들에게 화재/연기 상태에 대한 경보가 조기에 제공됩니다. FDNY 승인 중앙통제실에서 화재 경보 시스템을 모니터링하는 경우 화재 경보 신호가 FDNY로 전송됩니다. 그러나 일부 식당은 건물에 있는 사람에게만 화재의 발생을 경고하는 내부 화재 경보 시스템만 설치할 수도 있습니다. 이러한 시스템은 자동으로 FDNY에 화재 경보 신호를 보내지 않습니다.

하지만 화재 경보 시스템에도 고장이 발생할 수 있습니다. 유지관리가 적절하지 못할 경우 비상 시 시스템이 오작동할 수 있습니다. 화재 경보 시스템이 작동하지 않을 경우 건물에 있는 사람과 FDNY는 조기에 경보를 듣지 못합니다. FDNY의 대응이 지연될 수 있습니다.

화재 경보 시스템을 설치할 수 있는 것은 누구입니까?

화재 경보 시스템(연기 감지기 또는 CO 감지기 포함)은 NYC DOB의 라이선스를 취득한 전기 계약업체가 설치하고 뉴욕시 화재 경보 시스템 설치 승인을 득한 업체에서 고용한 S-97/S-98 적합성 인증 보유자가 프로그래밍해야 합니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

FDNY 조사관은 계획 승인 및 설치 시 예비 검사 및 테스트를 수행하고 시스템이 올바르게 설치되었는지 확인합니다.

승인을 취득한 화재 경보 업체 목록은 다음 링크에서 확인할 수 있습니다.

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/approved-companies-fire-alarm-system-inspection-testing-service.pdf>

화재 경보 시스템

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까?

허가 요건이 없으므로 화재 경보 시스템에 대한 구체적인 조사 수수료는 존재하지 않습니다. 하지만 모든 점검 과정에서 화재 경보 시스템이 적절하게 작동하도록 유지관리되고 있는지 여부를 확인합니다. 적절하게 유지관리되지 않을 경우 식당에 소방국의 강제 조치가 내려질 수도 있습니다.

유지관리 및 예방 조치

화재 경보가 작동하면 어떻게 해야 하나요?

1. 화재가 발생한 방의 문을 닫고 식당에서 나갑니다.
2. 다른 사람과 함께 나가야 합니다. 문을 닫되 잠그지 않습니다.
3. 출구로 이동하며 모든 사람에게 경고합니다.
4. 가장 가까운 계단을 이용하여 건물에서 나갑니다. FDNY 또는 FLSD에서 지시하는 경우를 제외하면 엘리베이터를 사용하지 않습니다.
5. 안전한 장소에 도착하면 언제나 **911에 연락합니다**. 화재 경보 시스템에 의해 FDNY에 자동으로 통지가 전달되었을 것이라 가정하지 마십시오.
6. 건물 외부의 사전에 합의된 위치에서 식당의 직원/구성원을 만납니다. 행방불명된 사람이 있을 경우 소방관에게 알립니다.

식당에 연기 감지기가 설치되어 있습니다. CO 감지기를 설치해야 하나요?

뉴욕시 법률에 따르면 이제 화재 경보 시스템의 보호 대상이며 연료 연소 장비, 밀폐된 주차장, 로드가 있는 모든 식당은 2021년 7월 1일까지 CO 감지기를 설치해야 합니다.

해당하는 식당은 **1 RCNY §908-01**을 확인하거나 공인 설계 전문가(예: PE 또는 건축가)와 상의하여 CO 감지기를 설치할 위치를 확인해야 합니다.

필수 연기/CO 감지기를 설치하지 않았다는 소환장을 받았습니다. 어떻게 해야 하나요?

<http://www1.nyc.gov/assets/fdny/downloads/pdf/business/tips-fire-alarm-systems.pdf>를

참조하십시오.

기본 단계:

- a) NYS 공인 라이선스를 보유한 전문 엔지니어를 고용하여 서류와 도면을 작성합니다.
- b) 화재 경보 설비 배선도 시험의 승인을 받습니다.
- c) 라이선스를 보유한 설치업체를 고용하여 장치를 설치하고, 장치의 사전 테스트를 진행하고, 점검을 요청합니다.
- d) 화재경보 점검 담당 기관의 승인을 받습니다.

화재 경보 시스템

부적절한/방해 경보란 무엇입니까? 이러한 유형의 알람이 발생하는 이유는 무엇입니까?

부적절한 경보는 위험이 존재하지 않는데 결함 상태나 기타 원인으로 발생하는 경보입니다.

연기 감지기의 부적절한 경보가 발생하는 일반적인 이유는 다음과 같습니다.

- 조리 연소 입자(예: 스토브에서 쏟아진 것, 브로일)
- 과도한 먼지, 곰팡이 또는 곰팡이의 축적물
- 밀폐된 방의 심각한 증기 상태
- 천장 페인트 또는 기타 벽 코팅

CO 감지기의 부적절한 경보가 발생하는 일반적인 이유는 다음과 같습니다.

- 감지기의 위치가 연료 연소 장치에 너무 가까움
- 페인트, 페인트 희석제, 접착제, 헤어 스프레이, 강한 향수, 플러그인 및 기타 에어로졸 유형의 방향제, 냄새가 강한 가정용 세정용제(예: 소나무)와 같은 일상적 물질의 발산물

부적절한 경보의 결과는 무엇입니까??

불필요하고 부적절한 경보는 긴급 상황에서 필수 서비스의 시간을 빼앗거나 최초 대응자에게 불필요한 위험을 초래하는 등 다양한 방식으로 화재 및 인명 안전에 영향을 미칠 수 있습니다. 또한 비즈니스 중단을 야기해 수익, 생산성 손실이 발생할 수 있으며, 화재 경보 시스템에 대한 대중의 부정적 인식을 조장합니다. 식당의 소유자는 이러한 부적절한 경보를 방지할 책임이 있습니다. 연기 감지기가 모니터링 대상인 화재 경보 시스템에 연결된 경우, 3개월 내에 불필요하거나 부적절한 경보를 2건 이상 전송하는 것은 불법입니다. 소방국의 강제 조치가 내려질 수 있습니다.

위험한 상황이나 부적절한 경보의 발생을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

화재 경보 시스템의 정기적 유지보수 및 테스트를 통해 화재 경보 시스템이 제대로 작동하는지 확인하고 부적절한 경보가 발생하는 것을 방지할 수 있습니다.

중앙통제실이 화재 경보 시스템을 모니터링할 경우 중앙통제실은 시스템의 오류나 문제를 소유자에게 알립니다. 그러나 모니터링 대상이 아닌 일부 화재 경보 시스템은 더욱 자주 검사해야 합니다. 화재 경보 시스템의 점검, 테스트 및 유지보수는 인증된 사람을 통해 정기적으로 수행해야 합니다. 기본적으로 S-95/F-53/F-89/T-89/F-80 COF 보유자는 육안 점검을 수행할 수 있지만 시스템의 테스트 및 유지관리는 수행할 수 없습니다. 시스템을 테스트하고 유지관리할 수 있는 것은 FDNY 승인 화재 경보 업체에서 고용한 S-97/S-98 적합성 인증 보유자 뿐입니다.

또한 연기 감지기는 F-78/S-78/S-97/S-98 적합성 인증 보유자를 통해 정기적으로 유지관리/청소해야 합니다. 승인을 취득한 연기 감지기 유지관리 업체 목록은 다음 링크에서 확인할 수 있습니다.

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/business/all-certifications/certificates-smoke-detector-maintenance.page>

화재 경보 시스템

화재 경보 시스템이 작동하지 않는다는 사실을 발견할 경우 어떻게 해야 하나요?

작동하지 않는 시스템은 손상된 시스템이라고도 말합니다. 서비스가 중단된다면 일부 조치를 취해야 합니다. 소유자 또는 손상 코디네이터는 **즉시 화재 감시원**을 배치해야 합니다.

손상 코디네이터는 인명 보호를 위해 다음 단계를 수행해야 합니다.

1. 화재 방지 시스템의 유지관리를 감독할 책임이 있는 **COF** 보유자에게 알립니다.
2. 서비스 중단 상태의 정도와 예상 기간을 파악합니다.
3. 관련 영역을 점검하고 위험 증가의 정도를 평가합니다.
4. 소유자에게 권장 사항을 제공합니다.
5. 건물의 1개 이상의 층에서 화재 경보 시스템이 작동하지 않거나 그럴 예정인 경우, 또는 시스템이 8시간 이상 작동하지 않거나 그럴 예정인 경우 **FDNY**에 알립니다.
6. 해당할 경우 중앙통제실과 보험사에 알립니다.
7. 소유자가 지정한 책임자에게 알려 화기 작업 승인을 발행하도록 합니다.
8. 각 **FDNY** 연결부, 스탠드파이프 및 스프링클러 시스템 제어 밸브, 방재센터에 태그를 부착하고 전체 또는 일부가 작동하지 않는 화재 방지 시스템을 표시합니다.

화재 감시를 위해서는 언제 화재감시원을 고용해야 하나요?

적격한 화재감시원은 **F-01 COF**를 소지해야 합니다. 영향 대상 지역이 **50,000** 평방피트를 초과하지 않는다면 서비스 중단 상태가 발생한 후 최초 **4시간** 동안은 화재감시원을 고용하지 않아도 됩니다. 지역이 **50,000** 평방피트 미만이며 서비스 중단 상태가 **4시간** 미만으로 지속될 경우 훈련을 마치고 지식을 갖춘 건물의 직원이라면 누구나 화재 감시를 수행할 수 있습니다. 그러나 영향을 받는 지역이 **50,000** 평방피트 이상이거나 서비스가 **4시간** 이상 중단된 경우 **F-01** 화재감시원이 화재 감시를 수행해야 합니다. 개별 화재감시인의 담당 지역은 바닥 면적이 **50,000** 평방피트를 초과해서는 안 됩니다.

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나요?

식당 소유자는 구내 내의 연기 감지기 유지관리 기록과 제한된 화재 경보 로그북을 보관할 책임이 있습니다. 로그북과 연기 감지기 유지보수 기록은 마지막 입력일로부터 **3년**간 보관해야 합니다. **FDNY** 담당자의 점검 시 손쉽게 확인할 수 있어야 합니다. 로그북에는 모든 시스템 오프라인 항목과 활성화된 경보 항목, 알림 항목이 포함되어야 합니다.

S-95/F-53/F-89/T-89 COF 보유자가 주기적으로 화재 경보 시스템을 점검해야 합니다. **S-97/S-98 COF** 보유자가 화재 경보 시스템을 유지관리 및 테스트해야 합니다. 오로지 해당 **COF** 소지자만 화재 경보 로그 북에 항목을 작성할 수 있습니다.

연기 감지기 유지보수 기록은 **F-78/S-78/S-97/S-98 COF** 소지자가 작성해야 합니다.

화재 경보 시스템

위반 방지

점검할 때마다 **FDNY** 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

점검을 수행하는 모든 **FDNY** 조사관은 다음 항목도 검사합니다.

- 화재 경보 시스템이 정상 작동합니다.
- **FDNY** 조사관이 화재 경보 시스템에 접근할 수 있습니다.
- 적격한 **COF** 보유자(예: **S-95/F-53/F-89/T-89/F-80**)가 화재 경보 시스템을 감독합니다.
- 적격한 **COF** 보유자(예: **F-78/S-78/S-97/S-98**)가 주기적으로 연기 감지기를 적절하게 청소합니다.
- **FDNY** 승인 화재 경보 업체에서 화재 경보 시스템을 테스트/유지관리합니다.
- 화재 경보 시스템 로그북 및 연기 감지기 로그북.

화재 경보 시스템과 관련된 위반 사항은 주로 무엇입니까?

- **FDNY**의 승인 없이 화재 경보 시스템이 변경되었습니다.
- 다음 상태를 포함하여 화재 경보 시스템이 제대로 작동하지 않습니다.
시스템이 오프라인 상태입니다(**FDNY**에서 허용하는 타당한 이유 없음).
시스템에 문제 신호가 있습니다.
- 적격한 라이선스를 취득한 **S-95/F-53/T-89/F-89/F-80 COF** 보유자가 화재 경보 시스템을 감독하지 않습니다.
- 적격한 라이선스를 취득한 **S-97/S-98 COF** 보유자가 화재 경보 시스템을 검사/유지/테스트하지 않았습니다.
- **F-78/S-78/S-97/S-98 COF** 보유자를 통해 연기 감지기를 주기적으로 청소하지 않았습니다.
- 경보 로그북을 보관하지 않았습니다.

냉동/공조 시스템

개요

냉난방, 환기, 공조(HVAC) 시스템이란 무엇입니까?

냉동 또는 HVAC 시스템은 식당과 업소용 건물, 사무실 건물, 기관 건물에 일반적으로 설치됩니다. 일반적으로 제품의 냉동 또는 냉각과 같은 공기 온도 조절을 처리합니다. 냉동 시스템은 일반적으로 화학 물질(냉매)과 물을 사용하여 열을 제거합니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

에어컨 제어 시스템은 인간의 편의를 위해 대부분의 식당에 설치됩니다.

시스템이 작동하지 않을 경우 어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까? 어떻게 발생합니까?

냉동 및 공조 장비에 냉매를 사용할 경우 독성, 가연성, 질식 및 물리적 위험이 발생할 수 있습니다. 일부는 반응성이 매우 높아 장비 고장이나 유지관리 불량, 인적 오류로 사고(예: 누출, 폭발)가 발생한 사례도 있습니다. 미국 화재 예방 협회(National Fire Protection Association)의 2016년 보고서에 따르면 에어컨에 의한 사망자가 연간 평균 20명, 부상자가 140명이며, 8,200만 달러의 재산 피해가 발생합니다. 냉장 시스템을 과도하게 사용하여 과열되거나 전기 관련 문제가 발생할 경우 근처의 가연성 물질에 불이 붙을 수 있습니다.

옥상에 설치된 공기조화 설비도 소방관에게 위험합니다. 지붕에 가해지는 하중이 증가하며, 열의 증가는 지붕 구조의 문제로 이어질 수 있습니다. 또한 설비가 떨어져 건물에서 작업 중인 소방관에게 피해를 입힐 수도 있습니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

냉동 시스템 다음과 같은 냉동 시스템을 설치하고 운영하려면 FDNY 허가가 필요합니다.

- (1) 그룹 A1, A2, A3, B1, B2, B3 냉매를 사용하는 경우, 또는
- (2) 지붕이나 천장에 장착되거나 매달려 있는 경우

(예외: 그룹 A1 냉매를 사용하는 5 마력 미만의 냉동 시스템으로서 지붕이나 천장에 설치되거나 매달지 않는 것).

냉동/공조 시스템

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

최초 FDNY 허가를 발급받기 위한 예비 조사 및 테스트는 소방방재국 지역 사무소에서 진행합니다. FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 재점검 또한 지역 사무소에서 매년 실시합니다.

수수료는 얼마입니까?

허가 비용: \$105 (압축기당)

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

시스템의 올바른 설치/작동 여부를 확인하려면 유효한 FDNY 허가를 받으십시오.

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 합니까?

고전력이 아닌 시스템(예: 분할 및 패키지 설비)의 경우 식당 소유자는 각 설비의 DOB 준수 인증(이전: 장비 사용 허가)을 보관하고 조사관이 요청할 경우 제시해야 합니다.

위반 방지

FDNY 조사관이 냉동 시스템의 연간 점검 중 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

- 시스템을 양호한 상태로 유지관리해야 합니다.
- 각 냉동 시스템에 시스템 정보 플레이트가 부착되어 있어야 합니다.

냉동 시스템과 관련된 위반 사항은 주로 무엇입니까?

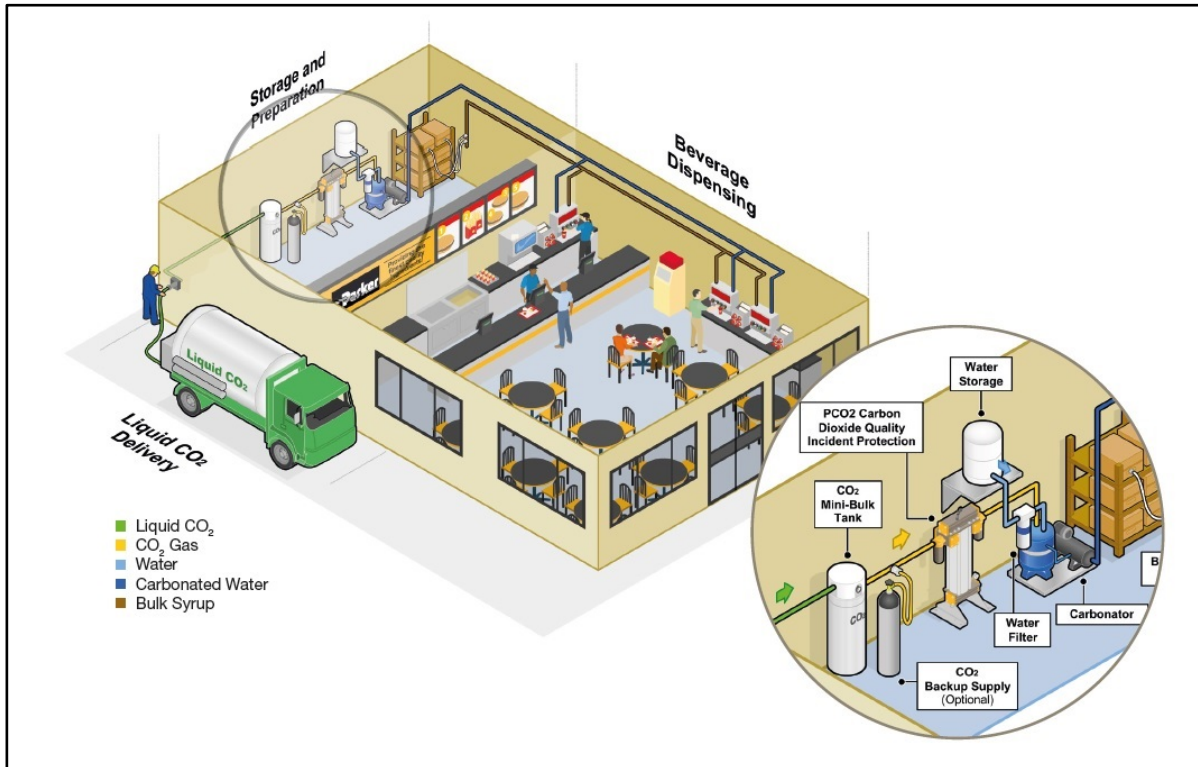
- DOB 준수 증명이 없음
- FDNY 점검을 위한 냉장 시스템 접근이 불가능(예: 옥상에 설치된 설비에 접근하기 위한 사다리가 없거나 설비에 접근하기 위한 계단이 잠겨 있음).

벌크 이산화탄소 음료 시스템

개요

벌크 이산화탄소 음료 시스템이란 무엇입니까?

많은 식당에서 음료에 탄산을 추가하기 위해 대량의 이산화탄소(CO_2)를 사용합니다. 탄산 청량음료 디스펜서는 일반적으로 '소다 파운틴'이라고 불리며 차가운 정제수와 시럽, 이산화탄소(CO_2)를 결합합니다. 거품의 원인은 이산화탄소 가스입니다.



식당에 이 시스템이 필요합니까?

일반적으로 소다 파운틴이 있는 식당은 이산화탄소 음료 시스템을 설치합니다.

어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

탄산음료 디스펜서를 사용하는 식당의 대형 저장 탱크에서 CO_2 가 누출되어 치명적인 이산화탄소 사고가 수차례 발생했습니다. 이산화탄소 흡입에 따른 노출 과다의 증상에는 현기증, 두통, 메스꺼움, 빠른 호흡, 숨가쁨, 깊은 호흡, 심박수 증가, 집중력 부족, 발한, 안절부절함, 구토, 떨림, 혼란 등이 있습니다.

이산화탄소 음료 시스템을 설치할 수 있는 것은 누구입니까?

이산화탄소 음료 시스템의 설치에는 소다 및 카보네이션 업체 또는 벌크 CO_2 탱크를 설치, 유지관리 및 충전하는 압축가스 업체에서 수행해야 합니다.

벌크 이산화탄소 음료 시스템

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

이 시스템에는 **FDNY** 허가 또는 기타 **FDNY** 승인이 필요합니까?

100 파운드(874 SCF) 이상의 이산화탄소를 사용하는 이산화탄소 음료 시스템의 설계 및 설치, 작동 및 유지관리는 **FDNY** 요건을 준수해야 합니다. 음료 시스템의 이산화탄소 탱크 양이 515 파운드(4,500 SCF)를 초과하는 경우 이산화탄소의 저장, 취급, 사용에 **FDNY** 허가가 필요합니다. 저압 이산화탄소 음료 디스펜서 시스템의 설치 및 유지보수는 **G-82 COF** 보유자를 통해 수행해야 합니다. **FDNY** 조사관은 설치 시 예비 검사 및 테스트를 수행하고 시스템이 올바르게 설치되었는지 확인합니다.

지하에 위치한 대량 저장 탱크에는 반드시 이산화탄소 감지 및 경보 시스템을 설치해야 합니다(설치 날짜와 상관없음). 경보 시스템은 독립형이고 경보는 연간 **FD** 점검의 일부이므로 메인 경보 패널에 연결할 필요가 없습니다.

점검 또는 재점검을 수행하는 **FDNY** 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

이산화탄소 음료 디스펜서 시스템의 최초 **FDNY** 허가를 발급받기 위한 예비 조사 및 테스트는 소방방재국 지역 사무소에서 진행합니다. **FDNY** 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 재점검 또한 지역 사무소에서 매년 실시합니다.

수수료는 얼마입니까?

저압 이산화탄소 음료 디스펜서 시스템의 보관, 취급 또는 사용 허가: \$210

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 시스템을 어떻게 유지관리해야 합니까?

원산지과 상관없이 모든 이산화탄소 용기를 충전하는 작업은 **G-82 COF** 보유자가 수행해야 합니다.

모든 이산화탄소 음료 디스펜서 시스템에는 이산화탄소 감지 및 경보 시스템도 장착해야 합니다. 이는 특히 사람들에게 지하에서 이산화탄소 누출 가능성이 있음을 경고하는 데 사용됩니다.

이산화탄소 음료 디스펜서 시스템은 다음과 같이 작동 및 유지관리해야 합니다.

1. 경고 표시 사항을 게시해야 합니다.
2. **G-82 COF** 보유자를 통해 시스템의 정기 점검을 수행해야 합니다.
3. **G-82 COF** 보유자를 통해 사용자 안전 교육을 주기적으로 진행해야 합니다.
4. 이산화탄소 누출 시 **911**에 신고해야 합니다.
5. 물리적 손상으로부터 시스템을 적절하게 보호해야 합니다.

시스템이 변경되거나 수리되는 경우 소유자는 설치자/계약자가 **FDNY**에 진술서를 제출하도록 해야 합니다.

정기적 점검도 위험한 상황을 방지하는 데 도움이 됩니다. 음료 시스템을 설치하고 충전하는 **G-82 COF** 보유자는 3개월에 1회 이상 시스템의 빠른 육안 점검을 수행하고 1년에 1회 이상 전체 점검을 수행해야 합니다.

벌크 이산화탄소 음료 시스템

직원 교육

이산화탄소 음료 시스템을 설치하는 시점에, 그리고 그 이후 1년에 1회 이상 **G-82 COF** 보유자가 구내 식당 직원에게 구두 및 서면으로 이산화탄소 안전 정보를 전달하고, 직원들이 시스템과 관련된 위험 요소를 파악하고 시스템 작동 및 모니터링 방법을 숙지하도록 해야 합니다. 직원은 다음 사항의 중요성을 숙지해야 합니다.

- (1) 시스템의 모든 오작동을 **G-82 COF** 보유자에게 즉시 보고하고 시스템을 신속하게 점검 및 수리할 수 있도록 합니다.
- (2) 시스템에서 이산화탄소 누출이 발견되면 즉시 **911**과 **G-82 COF** 보유자에게 보고하고, 모든 사람이 이산화탄소가 배출되는 이산화탄소 시스템에서 멀리 떨어지도록 합니다.

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 할까요?

사업주는 구내 내에 다음 문서를 최소 3년간 보관해야 합니다.

이산화탄소 100lbs 초과 설비:

- 1) 다음이 표시된 빠른 점검 및 연간 점검의 태그 또는 기타 기록:
 - 점검 날짜
 - 시스템의 정상 작동 여부, 정상 작동하지 않을 경우 수정이 필요한 조건, 정상 작동할 경우 조건을 수정한 사람과 날짜
 - 검사를 수행한 **COF** 보유자의 이름 및 인증 번호
- 2) 시스템 사용법을 교육받은 구내 책임자의 이름 및 직위
- 3) 이산화탄소 음료 디스펜서 시스템의 제조업체 매뉴얼 사본

이산화탄소 400lbs 초과 설비: (상기 (1), (2), (3)에 추가)

- 4) 신규 시스템과 변경된 시스템 또는 모든 비상 경보 활성화/이산화탄소 방출에 대한 설치자의 진술서 사본

위반 방지

연간 점검에서 **FDNY** 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

- CO2 탱크와 배관에 물리적 손상이 없으며, 게이지에 과도한 서리가 쌓여 있지 않습니다. (과도하게 쌓인 서리는 누출이 있음을 나타냅니다.)
- CO2 탱크가 벽에 사슬로 묶여 있거나 제대로 고정되어 있습니다.
- CO2 경보가 제공되며 전원이 공급됩니다(오류 또는 누출 경고 없음).
- CO2 보관 공간은 청결하며 적절하게 유지관리되고 있습니다.
- 구내의 눈에 잘 띄는 곳에 CO2 시스템 및 경고 표시 사항이 부착되어 있습니다.
- 유효하며 만료되지 않은 **G-82** 적합성 인증이 제공됩니다.
- CO2 벌크 탱크의 마지막 충전에 대한 최신 기록/**G-82 COF** 보유자를 통해 수행한 3개월 빠른 점검 & 연간 점검
- 현 직원과 장기 직원은 매년 **G-82 COF** 보유자로부터 CO2 시스템에 대한 교육을 받습니다.

벌크 이산화탄소 음료 시스템

이산화탄소 시스템과 관련된 위반 사항은 주로 무엇입니까?

- CO2 탱크나 배관에 물리적 손상이 있으며, 게이지에 서리가 쌓여 있습니다.
- CO2 탱크가 벽에 사슬로 묶여 있거나 제대로 고정되어 있지 않습니다.
- CO2 경보가 제공되지 않거나 작동하지 않습니다.
- CO2 보관 공간이 청결하지 않으며 적절하게 유지관리되고 있지 않습니다.
- 필수 영역에서 CO2 시스템 및 경고 표시 사항을 찾아볼 수 없습니다.
- 유효한 G-82 적합성 인증 보유자가 시스템을 감독하지 않습니다.
- G-82 COF 보유자가 검사 또는 충전에 대한 기록을 유지관리 및 확인하지 않았습니다.
- 현 직원과 장기 직원이 매년 CO2 시스템에 대한 교육을 받지 않았습니다.

집합 장소

개요

집합 장소란 무엇입니까?

집합 장소는 특정 활동을 하기 위해 많은 사람들이 모이는 곳입니다. 나이트클럽, 대형 식당, 케이터링 홀, 극장, 강당은 한 공간에 많은 사람들을 수용하므로 사무실 건물과는 다른 특성을 가지고 있습니다.

어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

적절한 기능과 시스템, 건설 자재가 없을 경우 많은 사람들이 있는 건물에서 발생하는 화재가 가장 치명적인 것으로 나타났습니다. 역사상 공공 집합 건물에서 수많은 치명적 화재가 발생했습니다. 예를 들어, 1942년에 보스턴의 한 나이트클럽에서 화재가 발생했습니다. 15분도 지나기 전에 492명이 사망하고 166명이 부상을 입었습니다. 이 화재는 미국 역사상 가장 많은 인명을 앗아간 나이트클럽 화재로 기록되었습니다. 2003년, 로드 아일랜드의 나이트클럽에서 발생한 화재로 100명이 사망했습니다. 사람이 너무 많을 경우 비상 대피 시 출구가 혼잡해 대피가 제한될 수 있습니다. 건물을 떠날 수 없는 상황에서 화재 또는 연기가 자욱해지면 공황 상태에 빠질 수 있습니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

집합 장소에 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

뉴욕시는 입주 증명서에 의거하여 종교, 레크리에이션, 교육, 정치적 또는 사회적 목적, 음식 또는 음료 소비, 교통편 대기, 또는 기타 유사한 그룹 활동을 위해 **실내에 75명 이상의 인원(식당 직원 포함)이 모이거나 야외에 200명 이상이 모일 경우** 모든 구내의 집합 장소(Place of Assembly, PA) 운영 인증을 요구합니다.

DOB와 FDNY가 모두 PA 공간의 규정을 감독합니다. DOB는 건설 법규의 준수 사항을 집행하며 PA 운영 인증의 발급을 위해 검토와 점검을 수행합니다. FDNY는 연간 PA 허가에 관한 검토와 점검을 담당하여 소방법 준수를 보장합니다.

신청 절차는 다음 링크에서 확인할 수 있습니다.

http://www1.nyc.gov/assets/buildings/pdf/pa_guide.pdf

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

DOB 조사관은 PA 운영 인증을 발급하기 위해 건설 법규의 일반적 준수 여부를 확인합니다. PA 운영 인증은 만료되지 않습니다. 그러나 FDNY 집합 장소 허가는 PA 운영 인증을 취득한 후 몇 개월 내에 FDNY 집합 장소 담당 조사관이 현장에 방문하여 첫 번째 연간 점검을 시행한 후 해당 점검 결과에 따라 제공됩니다. FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 점검은 공공 집합 담당 기관에서 수행합니다.

수수료는 얼마입니까?

FDNY 연간 점검 수수료는 수용 인원 수에 따라 차등제로 계산됩니다. 식당의 수용 인원이 많을수록 수수료가 높아집니다. 재검사 비용은 모두 시간당 \$210로 청구됩니다. 점검에 소요되는 시간도 식당 규모에 따라 달라집니다.

집합 장소

FDNY는 집합 장소 허가를 보유한 음식료 제공 식당에 대해 다른 허가/COF를 요구합니까?

뉴욕시에서 '카바레'는 식당 사업 또는 대중을 대상으로 하는 직간접적 음식 또는 음료 판매 사업과 관련하여 음악 엔터테인먼트, 노래, 춤 또는 기타 다른 형태의 오락이 허용되는 방, 장소 또는 공간으로 정의됩니다. 카바레에는 나이트클럽, 바, 노래방, 연회장 등이 포함될 수 있습니다.

수용 인원	좌석 배치도	비상 조명	스프링클러 시스템 설치 및 S-12/S-15 COF 카드 부착	화재 경보 시스템 설치 및 S-95/F-53 ^b COF 카드 부착	현장의 집합 장소 직원 (F-03 COF)	소방훈련 안내인 (F-07/W-07 COF)
식당	예	예	항상 필수 사항은 아님 ^a	항상 필수 사항은 아님 ^a	아니요	아니요
카바레 (75~300명)	예	예	항상 필수 사항은 아님 ^a	항상 필수 사항은 아님 ^a	예	예
카바레 (300명 이상)	예	예	예	예	예	예

- a. 식당/카바레 내부에 화재 경보기패널이나 스프링클러 헤드가 있다면 화재 경보 시스템용 S-95/F-53 COF 또는 스프링클러 시스템용 S-12/S-15 COF를 갖춰야 합니다.
- b. 화재 경보기를 통한 안내 방송이 가능하다면 F-53 COF가 필요합니다. 화재 경보기를 통한 안내 방송이 불가능하다면 S-95 COF가 필요합니다.

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 식당을 어떻게 유지관리해야 합니까?

- 비상 준비 계획을 준비하고 정기적으로 직원 교육을 제공합니다.

현장 직원은 계획 상의 비상 절차를 숙지하고 비상 시 대피를 지원하는 방법을 알고 있어야 합니다.

- 행사 전 점검.

행사 전 점검을 수행하기 위한 알림으로 약어 **ESCAPE**를 사용할 수 있습니다.

E - 출구(Exits) - 모든 출구가 막히거나 잠겨 있지 않으며 적절하게 표시되어 있습니다.

S - 보관(Storage) - 깨끗하고 정돈되어 있으며 보관하는 양이 과도하지 않습니다. 복도에 가연성 물질과 가연성 폐기물을 보관하지 않습니다.

C - 수용 인원(Capacity) - 건물 또는 공간의 사람 수는 표시된 수용 인원을 초과하지 않습니다. 수용 인원 인증이 올바르게 부착되어 있습니다.

A - 통로(Aisles) - 모든 통로가 언제나 비어 있고 깨끗합니다.

P - 보호(Protection) - 연기 감지기, 화재 경보기, 스프링클러 시스템, 소화기가 제대로 작동하며 최신 점검 및 테스트를 수행했습니다.

E - E-비상 출구 조명(Emergency exit lighting) - 모든 출구 표지판과 비상 출구 조명이 제대로 작동합니다.

- 사람의 수를 모니터링하여 과밀될 가능성을 인식합니다.

집합 장소

기록 보관

어떤 기록을 보관해야 하나요?

훈련 로그북은 최소 삼(3)년간 구내에 보관해야 하며 FDNY 담당자가 점검할 수 있도록 해야 합니다.

위반 방지

PA 점검 시 FDNY 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

FDNY 조사관은 화재 경보기, 레인지후드, 스프링클러 및 스탠드파이프 시스템에 대한 일반적 소방법 준수 여부를 확인하며, 그 외에 PA 공간을 살펴보고 실제 레이아웃이 승인된 DOB 계획과 일치하는지 여부도 확인합니다 현장에는 항상 다음 품목이 있어야 합니다.

- 1) DOB의 승인된 계획 및 PA 운영 인증 세트
- 2) 정상 작동하는 비상 조명등과 출구 표시
- 3) 최대 수용 인원 표시 부착
- 4) 방염 진술서 - PA 공간의 직물(예: 커튼, 실내 장식품 등)이 방염 소재로 처리되었거나 FDNY C-15 COF 보유자(FDNY에서 해당 치료 또는 테스트 수행이 가능함을 인증한 자)가 확인한 바와 같이 방염 테스트를 완료했다는 확인서.

식당이 FDNY의 연간 검사를 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- 입주 증명서(C-of-O)와 다른 운영
- 과밀(PA에서 허용하는 것보다 더 많은 사람들이 공간을 사용)
- 출구 막힘 또는 잠김
- 이동 경로의 장애물(PA 공간에서 계단통이나 외부와 같은 화재 등급 안전 구역으로 가는 경로)
- 화재 방지 시스템(화재 경보/스프링클러)이 양호한 작동 상태로 유지관리되지 않음(스탠드파이프 시스템, 스프링클러 시스템, 화재 경보 시스템 참조)
- LPG 용기 또는 기타 위험 물질의 불법적 사용, 취급 또는 보관
- 조명 또는 출구 표시가 누락되거나 손상됨
- 허가증 미부착(예: PA, 최대 수용 인원 표시, 입주 증명서)
- 방염 진술서 미작성
- 유효한 적합성 인증 소지자가 현장에 부재함(연회장, 카바레와 같은 특정 유형의 PA 공간 한정)
- 승인된 평면도 또는 PA가 현장에 없음
- 대규모 리노베이션 후 계획이 업데이트되지 않음
- 관찰된 식당 이름, 소유자 이름 또는 사용 설명이 기록과 일치하지 않음
- 레인지후드 시스템이 양호한 작동 상태로 유지관리되지 않음("업소용 배기 시스템" 참조)
- 소방 훈련 안내자(F-07/W-07), 집합 장소(F-03/F-04), 스프링클러 시스템(S-12/S-15) 또는 화재 경보 시스템(S-95/F-53)의 적절한 COF를 제공하지 않음

나화

개요

'나화'란 무엇입니까?

'나화'는 불연성 물질로 둘러싸이지 않은 채 발생한 화염으로서 그 예시는 다음과 같습니다.

- 글로브나 랜턴으로 둘러싸여 있거나 외부와 단절되지 않은 양초
- 장식 및 조명 목적의 가스 조명 랜턴
- 타오르는 음식 및 음료
- 고체 알코올(예: 스테노)을 사용한 음식 데우기 등

다음과 같은 장치, 장비 및 시스템에서 생겨 존속하되 통제를 받는 화염은 나화가 아닙니다.

- 벽난로, 아궁이, 그릴, 온수기, 오븐, 스토브 또는 기타 유사한 고정식 기기 및 실외 고정식 장식용 가스 기기는 건축법 및 소방법의 해당하는 조항을 준수해야 합니다(기타 **FDNY** 승인/허가 또는 **DOB** 승인/허가의 신청이 필요할 수 있습니다).
- 불을 붙이는 흡연용품(기타 시 기관의 다른 허가를 신청해야 할 수도 있습니다).



어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

양초, 타는 향, 타오르는 음식 또는 음료, 기타 나화 장치를 잘못 사용하거나 방치할 경우 가연성 물질에 불이 붙어 신체적 상해, 재산 손실과 인명 피해가 발생할 수도 있습니다. 옷, 소매, 커튼 또는 냅킨 조각에도 나화가 옮겨 붙을 수 있습니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

'나화'에 **FDNY** 허가 또는 기타 **FDNY** 승인이 필요합니까?

나화를 사용하려면 허가가 필요합니다.

1. 공공 집합 장소(집합 장소(PA) 운영 인증 보유)
2. 기타 공개 모임 장소(수용 인원이 75명 미만인 모든 식당은 '공개 모임 장소'로 규제 대상)
3. 지붕이 있는 쇼핑몰 건물

나화

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

나화에 대한 최초 FDNY 허가를 발급하기 위한 예비 점검은 집합 장소 담당 기관에서 실시합니다. 조사관은 장소와 관련하여 건물관리국에서 승인한 층 또는 좌석 배치도를 점검할 수 있습니다. FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 점검은 공공 집합 담당 기관에서 수행합니다.

수수료는 얼마입니까?

나화 허가의 FDNY 연간 점검 비용은 \$210입니다.

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 식당을 어떻게 유지관리해야 합니까?

- 화재 경보 시스템(해당하는 경우) 및 소화기가 정상 작동하도록 합니다.
- 열을 발생시키는 장비 또는 나화 근처에 인화성/가연성 물질을 보관하거나 배치하지 않습니다.
- 헐렁한 옷, 커튼 또는 냅킨, 에어로졸 캔은 모두 나화나 열원 근처에 두면 쉽게 불이 붙거나 폭발할 수 있는 인화성 물질의 일종입니다.

위반 방지

나화의 연간 점검에서 FDNY 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

- 장식용 장치, 탁상용 양초, 액체 또는 고체연료 장치의 사용을 위한 나화 허가.
- 화염은 불연성 재료로 밀폐해야 합니다.

가연성 물질에 양초를 배치해서는 안 됩니다.



- 나화와 장식물 및 기타 가연성 물질 사이에 안전 거리를 유지해야 합니다.
- 사람이 서 있는 장소나 복도, 출구에서 촛불을 켜는 것을 금지해야 합니다.
- 불타는 식품 또는 음료의 준비에 사용되는 인화성 또는 가연성 액체의 적절한 보관.

나화

식당이 **FDNY**의 연간 검사를 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- 방염 진술서 미작성
- 필수 허가의 미부착(예: 나화 허가)
- 유효한 적합성 인증 소지자가 현장에 부재함(연회장, 카바레와 같은 특정 유형의 PA 공간 한정)
- 조명 또는 출구 표시가 누락되거나 손상됨
- 승인된 평면도 또는 PA가 현장에 없음
- 대규모 리노베이션 후 계획이 업데이트되지 않음
- 입주 증명서(C-of-O)와 다른 운영
- 관찰된 식당 이름, 소유자 이름 또는 사용 설명이 기록과 일치하지 않음
- 이동 경로의 장애물(PA 공간에서 계단통이나 외부와 같은 화재 등급 안전 구역으로 가는 경로)
- 출구 막힘 또는 잠김
- 과밀(PA에서 허용하는 것보다 더 많은 사람들이 공간을 사용)
- 필수 화재 방지 시스템(화재 경보/스프링클러)이 양호한 작동 상태로 유지관리되지 않음(스탠드파이프 시스템, 스프링클러 시스템, 화재 경보 시스템 참조)
- 레인지후드 시스템이 양호한 작동 상태로 유지관리되지 않음("업소용 배기 시스템" 참조)
- 소방 훈련 안내자(F-07/W-07), 집합 장소(F-03/F-04), 스프링클러 시스템(S-12/S-15) 또는 화재 경보 시스템(S-95/F-53)의 적절한 COF를 제공하지 않음(연회장, 카바레 등 특정 유형의 PA 공간 한정)
- LPG 용기의 불법적 사용, 취급 또는 보관

담배 외 후카 기구

개요

후카 기구란 무엇입니까?

후카는 하나 이상의 줄기가 뿔어 나온 형태로, 가열하거나 기화한 후 흡연하는 기구입니다. 다른 이름으로는 시샤, 나르길레, 아르길라, 허블버블, 고자 등이 있습니다. 연기가 흡입 전에 물통(많은 경우 유리 소재)을 통과합니다. 뉴욕시 식당과 바에서는 담배가 든 후카를 제공하거나 흡연하는 것이 금지되어 있습니다. 뉴욕시는 현재 NYC 보건부 허가 및 FDNY 허가를 취득하지 않고 담배 외 후카 기구를 제공하거나 흡연하는 시설을 금지하고 있습니다.



어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

대부분의 후카는 후카 당밀 위의 그릇에 뜨거운 숯을 넣고 가열합니다. 가열 과정에서 사용되는 숯에서 독소인 일산화탄소가 생성됩니다. 숯을 적절하게 폐기하지 않을 경우 화재의 위험이 있습니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

담배 외 후카 기구에 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

후카 기구를 사용하려면 FDNY 허가가 필요하며, 이러한 허가는 NYC 보건부 허가를 보유한 담배 외 후카 기구에만 발급됩니다.

FDNY 허가의 목적은 뉴욕시 소방법 및 소방국 규칙에 의거하여 설계, 설치, 운영 및 구내를 유지관리하도록 하는 것입니다.

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까?

수수료는 얼마입니까?

FDNY 허가를 신청하기 전에 담배 외 후카 기구에 대한 NYC 보건부 허가 증명과 Department of Buildings의 신청서를 취득해야 합니다. 후카 기구의 최초 FDNY 허가 발급을 위한 예비 검사는 공공 집합 담당 기관에서 수행합니다. FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다. 점검은 집합 장소 담당 기관에서 수행합니다.

수수료는 얼마입니까?

후카 기구 허가의 FDNY 연간 점검 비용은 \$210입니다.

담배 외 후카 기구

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 식당을 어떻게 유지관리해야 합니까?

- F-61 적합성 인증 보유자가 한 명 이상 석탄의 점화 및 처리를 감독하고 석탄 보관의 일반적 감독을 제공해야 합니다.
- 석탄 난방 장치와 동일한 방에 과도한 양의 후카 석탄을 보관해서는 안 됩니다.
- 석탄(사용하거나 폐기된 석탄 포함)은 모두 뚜껑이 단단히 고정된 금속 또는 기타 불연성 캐비닛/용기에 보관해야 하며, 오븐이나 기타 가열 장치와의 거리는 3피트 이상으로 유지해야 합니다.
- 후카 석탄의 점화에는 승인된 장치(FDNY는 전기 점화 옵션을 권장)를 사용해야 합니다.
- 고객이 불이 붙은 후카 석탄을 건드리는 것을 허용해서는 안 됩니다.
- 재는 모두 물에 완전히 적셔 불이 붙은 석탄에서 불이 꺼지지 않을 가능성을 없앱니다.
- 담배 외 후카 기구의 흡연 구역을 포함하여 모든 장식은 내화성이어야 합니다.
- 불이 붙은 석탄을 준비하고 사용하는 모든 방에는 일산화탄소 경보기가 필요하며, 경보기에 라벨을 부착하고 경보기의 목록이 있어야 합니다.
- 이동 거리로 75 피트 이내에 최소 2A:10-B: C 등급의 소화기 하나 이상을 비치하고 유지관리해야 합니다.

위반 방지

후카 기구의 연간 점검에서 FDNY 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

- 시설 내 후카 사용에 대한 FDNY 허가 및 F-61 적합성 인증이 있습니다.
- 담배 외 후카 기구의 NYC 보건부 허가가 있습니다.
- 과도한 양의 석탄을 보관하지 않습니다. 보관 구역이 잘 관리되어 있습니다.
- 석탄(사용하거나 폐기된 석탄 포함)은 모두 뚜껑이 단단히 고정된 금속 또는 기타 불연성 캐비닛/용기에 보관해야 합니다.
- 방염 진술서가 있습니다.
- 점검구, 통로, 출구에 장애물이 없습니다.
- CO 경보가 적절하게 설치되었습니다.

식당이 FDNY의 연간 검사를 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- 필수 허가증(예: FDNY 및 NYC 보건부 허가)의 취득 및 부착 미비
- 부적절한 후카의 처리 및 사용
- 부적절한 석탄의 가열/준비/취급/보관
- 방염 진술서 미작성
- 현장의 F-61 적합성 인증서 미비
- 부적절한 상태의 CO 경보기

특수효과

개요

특수효과란 무엇입니까?

엔터테인먼트를 위해 사용되거나 청중/카메라 앞에서 사용되는 화재/연기/발화/시뮬레이션 불꽃 장치로 생성되는 시각적 또는 청각적 효과.



어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

특수효과를 무대에 올리거나 부적절하게 수행한 경우, 또는 방치할 경우 가연성 물질에 불이 붙어 신체적 상해, 재산 손실이나 인명 피해가 일어날 수도 있습니다. 나화에서 커튼과 냅킨, 머리카락에 불이 옮겨 붙을 수 있습니다. 화재 또는 연기로 유독 가스, 연기 또는 기타 건강상의 위험이 발생할 수 있으며 이는 밀폐된 공간에서 증가합니다. 위험 요소는 공연자, 식당 직원, 배우뿐만 아니라 청중에게도 영향을 미칠 수 있습니다. 이처럼 위험이 증가하므로 나화 또는 불꽃 효과는 식당 레이아웃, 소프트 제품에서 공연 영역에 이르기까지 전체 프로덕션의 설계에 반영해야 합니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

특수효과에는 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

모든 특수효과에는 FDNY 폭발물 담당 기관의 허가가 필요합니다. 허가에는 다음 사항이 포함됩니다.

- 특수효과를 위한 연료와 물품의 보관, 취급 및 사용
- E-18/E-19/E-27/E-28/E-29/E-30 적합성 인증을 보유한 자가 수행하는 특수효과

식당 소유주는 특수효과가 실행되기 전에 필요한 허가를 받았는지 확인해야 합니다. 특수효과 허가 신청에 대해서는 FDNY Business(FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 문의하십시오.

참고: 연기/화재 효과가 장식이나 음식을 데우기 위한 것이라면 특수효과 허가 대신 나화 허가가 필요할 수 있습니다.

특수효과

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 식당을 어떻게 유지관리해야 합니까?

- 승인 취득 후 FDNY 폭발물 담당 기관의 지침을 준수합니다.
- 모든 폐기물은 물질 안전 보건 자료(Safety Data Sheet, SDS)와 연방, 주, 지역 규정에 따라 폐기해야 합니다.
- 지정된 위치에 적절한 수의 작동하는 소화기를 비치하십시오(특수효과 허가서에 명시된 바와 같이 비치).
- 방염 진술서 - 특수효과 직물(예시: 커튼, 실내 장식품, 카펫)이 방염 소재로 처리되었거나 FDNY C-15 적합성 인증 보유자(FDNY에서 해당 치료 또는 테스트 수행이 가능함을 인증한 자)가 확인한 바와 같이 방염 테스트를 완료했다는 확인서.

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

특수효과에 대한 FDNY 허가를 발급하기 위한 점검은 폭발물 담당 기관에서 수행합니다. FDNY 허가의 유효 기간은 경우에 따라 다양하며 허가증에서 날짜를 확인할 수 있습니다.

수수료는 얼마입니까?

FDNY 대리인이 참관하지 않은 특수효과 허가: \$210

FDNY 대리인이 참관한 특수효과 허가: \$420

위반 방지

점검 중 FDNY 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

FDNY 조사관은 화재 경보기, 레인지후드, 스프링클러 및 스탠드파이프 시스템에 대한 일반적 소방법 준수 여부를 확인하며, 특수효과 공간을 살펴보고 다음을 확인합니다.

- 비상 조명등과 출구 표시가 정상 작동합니다.
- 방염 진술서를 확보했습니다.
- 가연성 및 인화성 물질을 제거하거나 적절하게 덮습니다.
- 효과를 감독하기에 적절한 간격과 직원이 있습니다.
- 올바른 적합성 인증 보유자가 있습니다.
- 특수효과에 사용된 물품을 적절하게 보관합니다.

FDNY Business (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 문의하여 사전 현장 점검도 요청하십시오. 사전 현장 점검은 무료이며, FDNY 조사관과 논의하여 특수효과 및 특수효과가 발생하는 주변 지역을 평가할 수 있습니다.

위험 물질의 보관

개요

위험 물질이란 무엇입니까?

식당에서 발견되는 일반적인 위험 물질은 다음과 같습니다.

- 프로판 가스(LPG)
- 목재, 메스킷, 조개탄, 숯, 펠릿, 고체 알코올/젤 체이핑 연료(예: 스테노) 등과 같은 고체연료
- 알코올(타오르는 음식), K-1 등유, 에탄올 연료 등을 비롯한 인화성 및 가연성 액체

어떤 위험한 상황이 발생할 수 있습니까?

화재에 의한 재난 고체연료를 사용하는 주방에서는 화재 위험이 높아집니다. 열, 연기, 그리스, 인화성 파편이 많이 발생하기 때문입니다.

건강상의 위험 고체 연료를 태우면 식당이나 시설 내 일산화탄소 수치가 증가할 수 있습니다.

FDNY 허가/승인 발급 및 갱신

위험 물질의 보관/취급/사용에 FDNY 허가 또는 기타 FDNY 승인이 필요합니까?

다음 표에 제시된 양을 초과하여 위험 물질을 보관/취급/사용하려면 FDNY 허가가 필요합니다.

위험 물질	양
LPG	46 16.4 온스 컨테이너
인화성 액체(예: 알코올, 에탄올)	5 갤런
가연성 액체(예: 등유)	10 갤런

위에 나열된 물질의 허가가 필요한 경우 FDNY 조사관은 (구체적 물질의) 특정 COF 보유자의 현장 배치도 요구합니다. COF 요건과 관련하여 FDNY 담당자의 지시를 반드시 따라야 합니다.

점검 또는 재점검을 수행하는 FDNY 기관은 어디입니까? 그 빈도는 얼마나 됩니까? 수수료는 얼마입니까?

위험 물질 보관에 대한 최초 FDNY 허가를 발급하기 위한 예비 점검은 레인지후드 담당 기관(업소용 조리 관련된 경우) 또는 집합 장소 담당 기관(후카 기구 설치 또는 나화와 관련된 경우)에서 진행할 수 있습니다. **FDNY 허가증은 매년 갱신해야 합니다.**

폭발물 담당 기관은 특수효과와 관련한 위험 물질의 보관에 대한 점검을 실시할 수 있습니다.

수수료는 얼마입니까?

위험 물질의 종류와 양에 따라 허가 수수료가 달라집니다. 자세한 사항은 FDNY Business (FDNY.BusinessSupport@FDNY.nyc.gov)에 문의하십시오.

위험 물질의 보관

유지관리 및 예방 조치

위험한 상황을 방지하기 위해서는 이 식당을 어떻게 유지관리해야 합니까?

- 인화성/가연성 액체:
 - 10 갤런을 초과하는 가연성 액체는 구내에 램프 및 유사한 장식용 나화 장치의 예비 연료 공급 장치로 저장할 수 없습니다. 양이 10 갤런을 초과하는 경우 추가적인 FDNY 허가를 취득해야 합니다.
 - 목탄연탄 또는 기타 고체연료를 점화하거나 점화를 촉진하는데 인화성 및 가연성 액체를 사용해서는 안 됩니다. 이 연료는 주방의 오븐에서 점화해야 합니다.
- 프로판 가스(LPG):
 - 음식 데우기 및 브라우닝 목적:
 - LPG 용기는 16.4 온스를 초과해서는 안 됩니다.
 - 식당에서 사용 및 보관할 수 있는 LPG 용기는 최대 12개입니다.
 - 시연 및 임시 전시용.
 - LPG 용기는 16.4 온스를 초과해서는 안 됩니다.
 - 식당에서 사용 및 보관할 수 있는 LPG 용기는 최대 24개입니다.
 - 20 파운드 컨테이너를 건물이나 지붕에 사용/보관/운반해서는 안 됩니다. FDNY 프로판 보관 허가가 없을 경우 20 파운드 컨테이너를 현장(실내/실외)에 보관할 수 없습니다.
 - 절대로 등급 이하의 프로판 용기를 보관하지 마십시오.
 - 거리와 도로에서 프로판은 금지되어 있습니다.
 - 사용하지 않는 모든 프로판 용기는 승인된 보관 장소에 보관해야 합니다.
- 고체연료 또는 가연성 물질(예: 판지, 케이블 등)
 - 플레넘을 사용하지 마십시오(HVAC 시스템의 플레넘은 HVAC 시스템에 연결되는 상자입니다). 가연성 물질 또는 기타 물질의 보관을 위해 공기를 유입, 분배 및 제거하는 중요 기능이 있습니다.
 - 조리나 음식 데우기에 사용되는 목탄연탄 또는 기타 고체연료는 금속 캐비닛에 보관해야 합니다. 이 캐비닛은 서늘하고 건조한 곳에 있어야 합니다.
 - 고체연료를 연소하는 장비와 동일한 방에는 1일분의 고체연료만 보관할 수 있습니다. 1일분의 공급량을 초과하는 고체연료는 승인된 보관 장소에 보관해야 합니다(스프링클러가 있는 공간 또는 실외의 캐비닛).

위험 물질의 보관

위반 방지

위험 물질의 연간 점검에서 **FDNY** 조사관이 일반적으로 살펴보는 것은 무엇입니까?

- 양이 허용되는 요건에 도달한 경우 위험 물질의 보관을 위한 보관 허가.
- 양호한 청결 관리.
- 보관하는 양이 과도하지 않아야 합니다.
- 모든 위험 물질을 지정된 장소에 보관합니다. 복도에 위험 물질을 보관하지 않습니다.
- 보관 공간은 발화성 재료 및 혼재불가능 물질과 적절하게 분리되어 있습니다. 필수 스프링클러 시스템(필요한 경우)로 해당 공간을 적절하게 보호합니다.
- 필요한 추가 소화기가 눈에 띄고, 올바르게 설치되어 있으며 손쉽게 접근할 수 있습니다.
- 모든 출구가 막히거나 잠겨 있지 않으며 적절하게 표시되어 있습니다.

식당이 **FDNY**의 연간 검사를 통과하지 못하는 이유는 대체로 무엇입니까?

- 필수 허가 미부착
- **LPG** 용기 또는 기타 모든 위험 물질의 불법적 사용, 취급 또는 보관
- 조명 또는 출구 표시가 누락되거나 손상됨
- 출구 막힘 또는 잠김
- 필수 화재 방지 시스템(화재 경보/스프링클러)이 양호한 작동 상태로 유지관리되지 않음(스탠드파이프 시스템, 스프링클러 시스템, 화재 경보 시스템 참조)

식당 관련 적합성 인증 목록

종류	설명	해당 COF 보유자가 필요한 경우
C-15	난연제 처리의 감독(시 전역)	이 COF 보유자가 식당에 있을 필요가 없습니다.
E-18/E-19/ E-27/E-28/ E-29/E-30	폭발물/특수효과 관련 COF(시 전역)	특수효과가 설치/실행되는 경우에만 필요합니다.
F-01	손상 시 화재감시(시 전역)	화재 감시원의 화재 감시가 필요한 경우에만 필요합니다.
F-03/F-04	실내 집합 장소 안전요원/ 임시 집합 장소 안전 요원	집합 장소 허가가 필요한 식당의 경우 언제나 필요합니다.
F-07/W-07	화재 및 비화재 비상 훈련 안내자	훈련 또는 직원 교육을 수행할 때만 필요합니다.
F-61	후카 기구의 감독.	허가를 취득한 후카 기구가 있는 식당에서는 항상 필요합니다.
F-78/S-78	연기감지기의 점검, 청소 및 테스트	연기 감지기의 청소/점검을 수행할 때만 필요합니다.
G-82	이산화탄소(CO2) 음료 디스펜서 시스템의 설치 및 분배 (시 전역)	시스템을 설치하거나 화물 탱크 트럭에서 컨테이너로 CO2를 분배하는 작업이 구내에서 일어나는 경우에만 필요합니다.
S-12/S-15	스프링클러 시스템의 감독(시 전역) / 폼워터 스프링클러 시스템의 감독(시 전역)	시스템의 점검/유지보수/테스트를 수행할 때에만 필요합니다.
S-13/S-14	스탠드파이프 시스템의 감독	시스템의 점검/유지보수/테스트를 수행할 때에만 필요합니다.
S-95/F-53/ F-80/F-89/ T-89	이러한 COF는 화재 경보 시스템을 감독할 권한 보유	화재 경보 시스템이 필요할 경우 언제나 필요합니다.
S-97/S-98	화재 경보 시스템 점검, 테스트 및 서비스	시스템의 유지보수/테스트를 수행할 때만 필요합니다.
W-64/P-64	업소 주방용 배기 시스템 청소 기술자	업소 주방용 배기 시스템을 청소할 때만 필요합니다.
W-96	소화기의 풀 서비스 샵	이 COF 보유자가 식당에 있을 필요가 없습니다.



FDNY 식당 규칙을 준수하세요

QR 코드를 스캔하면

식당 화재 안전 가이드를 볼 수 있습니다



화재 예방, 안전 제일

본 가이드의 내용

- ✓ 식당과 관련된 화재 위험
- ✓ 안전 요건 준수 방법
- ✓ 위반 방지 요령

