



Boise – Buhl – Caldwell – Cascade – Eagle – Emmett

Gooding – Idaho Falls – Jerome – Kuna – Madison – Marsing

Meridian – Middleton – Minidoka County – Mountain Home

Nampa – New Plymouth – Payette – Pocatello – Rupert

Star – Sun Valley – Twin Falls – West End

Wilder Rural Fire Protection District

INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS MÓVILES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los vehículos móviles de preparación de alimentos (camiones de comida) que operan en las jurisdicciones enumeradas a continuación deben tener una inspección de seguridad contra incendios de camiones de comida móviles. Para facilitar los requisitos de inspección, estos departamentos de bomberos locales se han asociado para requerir una sola inspección de camiones de comida. Esto significa que cualquier camion de comida que opere solo deberá tener una inspección y pagar una tarifa única de \$ 45, pero se le permitirá operar en más de 20 jurisdicciones. Esas jurisdicciones son; **Boise, Buhl, Caldwell, Cascade, Eagle, Emmett, Gooding, Idaho Falls, Jerome, Kuna, Madison, Marsing, Meridian, Middleton, Condado de Minidoka, Mountain Home, Nampa, New Plymouth, Payette, Pocatello, Rupert, Star, Sun Valley, Twin Falls, Distrito de Bomberos de West End, y and Distrito de Bomberos Rural de Wilder.**

Los camiones de comida equipados con electrodomésticos que producen humo o vapores cargados de grasa presentan los mismos peligros que las operaciones de cocina comercial en los restaurantes. La proximidad de los trabajadores y los clientes al área de cocción crea un problema de seguridad único. Estas regulaciones están destinadas a mantener tanto a los trabajadores como a los clientes lo más seguros posible. Nuestro objetivo es mantenerlo a usted y a sus clientes seguros durante todo el año.

¿Qué necesito antes de comunicarme con mi departamento de bomberos local para una inspección?

- Se requiere una inspección completa de Central District Health y se debe proporcionar prueba de inspección. Véase: <http://cdhd.idaho.gov/eh-food-forms.php> para obtener información.
- Pruebe un servicio de extintor de incendios y sistema de extinción de campana.
 - Los extintores de incendios deben ser revisados anualmente.
 - Los sistemas de extinción de la campana se revisarán cada seis meses.
 - Los sistemas de campanas se inspeccionarán y limpiarán cada 6 meses.
- Los camiones de comida que utilizan propano deben tener una alarma de gas LP (detector de gas combustible) instalada en el camión o remolque.
- Algunas jurisdicciones o ciudades requieren un seguro de responsabilidad civil para su unidad.

¡Ahora está listo!

Contacte la oficina de Prevención de Incendios de su Departamento de Bomberos local para programar una inspección. Las horas normales de inspección son de lunes a viernes, de 8am a 5pm. Las inspecciones son válidas desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre del año inspeccionado. Las inspecciones y permisos son requeridos anualmente para operar camiones de comida

Lista de Verificación de Seguridad contra Incendios del Vehículo de Preparación de Alimentos Móvil

Extintores de Incendio

- Un mínimo de un (1) extintor tamaño 2A:10B:C, ABC instalado cerca de las áreas de cocina
- Extintor Clase K de 1.5 galones para operaciones de cocina que incluyan grasa o donde se produzcan vapores cargados de grasa (uno (1) por cada cuatro (4) freidoras)
- Extintor Clase K de 1.5 galones o extintor de agua 2A para operaciones de combustible sólido.
- Extintores montados en ubicación accesible, etiqueta de servicio adherida y montados. Apropriadamente.

Sistemas de Campana de Cocina Comercial y Supresión

- El equipo de cocina que produzca vapores cargados de grasa debe contar con una campana de escape de cocina de acuerdo con la Sección 607 del IFC 2018.
- El sistema de escape incluyendo la campana, dispositivos de remoción de grasa, ventiladores, conductos y otros accesorios deben ser inspeccionados y limpiados de acuerdo con la Sección 607.3.3.1 del IFC 2018
- El equipo de cocina que produzca vapores cargados de grasa debe estar protegido por un sistema automático de extinción de incendios de acuerdo con la Sección 904.12 del IFC 2018.
- Los sistemas y dispositivos de protección contra incendios deben mantenerse y repararse anualmente de acuerdo con la Sección 901.6 del IFC 2018.
- El sistema debe haber sido inspeccionado dentro de los últimos 6 meses.
- Los mecanismos de activación manual para sistemas de supresión de incendios deben ser visibles, accesibles y sin obstrucciones.

Sistema de Gas LP (Propano)

- Los tanques LP están almacenados y asegurados en posición vertical para prevenir movimiento.
- Los tanques LP no se extienden más allá del parachoques trasero si están almacenados afuera.
- Los tanques LP no están almacenados en el techo o interior del camión de comida.
- Los conectores flexibles están instalados entre la salida del regulador y el sistema de tuberías. fijas (NFPA 58:6.26.5.1).
- Las tuberías del sistema de gas LP, incluyendo válvulas y accesorios, deben estar protegidas para prevenir manipulación, daño por impacto y daño por vibración (Sección 319 del IFC 2018).
- La capacidad agregada máxima de contenedores de gas LP transportados en el vehículo y sados
- Para alimentar electrodomésticos de cocina solamente, no debe exceder doscientas (200). libras de capacidad de propano (Sección 319.8.5 del IFC 2018).
- Un Detector de Fuga de Gas LP listado por UL debe instalarse, dentro del vehículo, y cerca de los componentes del sistema de gas LP de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Letreros de "NO FUMAR" (letras mínimo de 4") deben colocarse encima o cerca de los tanques, visibles por el público, y esta política debe ser aplicada.
- Los tanques LP deben estar al menos a 10' del camión de comida y edificios durante el uso.

Área de Cocina

- Un deflector metálico de ocho (8) pulgadas entre la freidora y las llamas de superficie o dieciocho (18) pulgadas de espacio se proporciona entre los dos (NFPA 96.6.2.2.1)
- No más de ciento veinte (120) galones de aceite de cocina a bordo, y está protegido del daño y asegurado durante el transporte (Sección 319.6 del IFC 2018).
- Los tanques metálicos de almacenamiento de aceite están listados UL 80 o UL 142 (Sección 319.7.1 del IFC 2018).
- Se proporciona una (1) lata metálica compatible con OSHA para trapos grasosos. La lata se vacía. Diariamente y ninguna otra basura o desechos se coloca en la lata.

Operaciones de Combustible

- El combustible sólido no se almacena encima de ningún electrodoméstico productor de calor o ventilación (NFPA 96:14.9.2.20)
- El combustible sólido no se almacena más cerca de tres (3) pies de cualquier electrodoméstico de cocina (NFPA 96:14.9.2.2)
- El combustible sólido no se almacena cerca de líquidos inflamables, fuentes de ignición o químicos.
- El combustible sólido no se almacena en el camino de remoción de cenizas o cerca de cenizas Removidas.
- Cenizas, escorias y otros desechos de fuego deben removerse de la caja de fuego a intervalos regulares y al menos una vez al día (NFPA 96:14.9.3.6.1)
- Las cenizas removidas, escorias y otros desechos removidos deben colocarse en un contenedor metálico cerrado ubicado al menos a tres (3) pies de cualquier electrodoméstico de cocina

Salida de Emergencia

- Se proporciona un mínimo de treinta (30) pulgadas de espacio libre de pasillo sin obstrucciones.
- Se debe proporcionar una altura libre sin obstrucciones sobre el pasillo de salida, de no menos de setenta y cuatro (74) pulgadas.
- Se debe proporcionar una superficie de caminar antideslizante en toda la unidad.

Generadores

- El generador está conectado a tierra y visualmente en buenas condiciones.
- Los generadores montados permanentemente a la unidad deben tener el escape dirigido lejos de puertas y ventanas y el escape debe estar protegido contra el toque accidental de la unidad caliente.
- Cualquier generador no montado a la unidad debe estar al menos a doce (12) pies del vehículo u operaciones de cocina temporales.
- Los generadores no montados deben contar con una manera de aislar el generador del toque accidental de la unidad caliente. Se debe proporcionar una jaula o barrera al momento de la inspección.
- Si aplica, el panel eléctrico debe ser fácilmente accesible, y todos los circuitos deben estar etiquetados.
- Las regletas de múltiples tomas están prohibidas para usar para alimentar electrodomésticos de cocina.
- Los cables de extensión deben ser de grado comercial e intentados para uso exterior.
- El combustible debe almacenarse en contenedores de seguridad para líquidos inflamables.
- Listados UL o FM, almacenados lejos de fuentes de calor, tener una tapa segura y debe asegurarse contra volcarse .
- El reabastecimiento de combustible de generadores debe hacerse con la unidad apagada, y movida lejos de la unidad del camión de comida.

Misceláneos

- Ningún dispositivo de cocina de llama abierta puede ubicarse debajo o cerca de cualquier tipo de toldo y debe estar a diez (10) pies de cualquier tela inflamable.
- Siempre debe haber al menos un operador de unidad de alimentos en el sitio que haya sido entrenado en el uso de extintores de incendios portátiles.
- No se puede usar paja, astillas de madera u otro material combustible como cubierta de suelo. donde se usan dispositivos de cocina/calentamiento de llama abierta.

SOLO PARA USO DE FUEGO

Nombre del Negocio: _____

Nombre: _____ Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Fecha: _____ Inspectores Nombre impreso: _____

Título: _____ Dpto. Realización de la inspección: _____

Pegatina #: _____ Notas/Comentarios: _____
