



# Fire Marshals Association Of Colorado

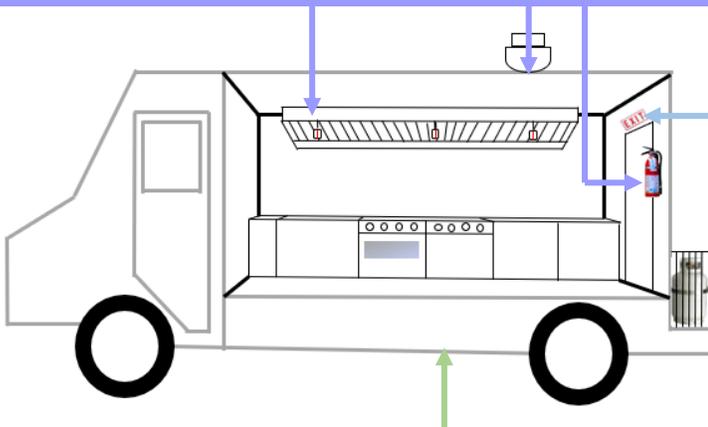
<https://fmac-co.wildapricot.org/>  
[secretaryfmac@gmail.com](mailto:secretaryfmac@gmail.com)

## Lista de verificación previa a la inspección de vehículos móviles de alimentos

**La inspección de vehículos de alimentos móviles se aplica a todos los vehículos equipados con electrodomésticos que producen humo o vapores cargados de grasa. Todos los requisitos enumerados se basan en el Código Internacional de Incendios 2018.**

### Sistemas de protección contra incendios

- 904.2.2** Se requiere un sistema automático de extinción de incendios para proteger los sistemas de conductos y campanas extractoras comerciales.
- 904.12.5.2** Se requiere que el sistema automático de extinción de incendios sea inspeccionado y probado cada seis meses y después de la activación del sistema por parte de un contratista autorizado. El certificado debe estar disponible durante las inspecciones contra incendios.
- 906.1** Se instalarán extintores portátiles en vehículos que produzcan humo o vapores cargados de grasa.
- 906.2** Todos los extintores de incendios deben ser inspeccionados anualmente por un contactor autorizado.
- 906.4** Se requiere un extintor de incendios portátil de Clase K para todos los equipos de cocina que involucren combustibles sólidos o aceites y grasas vegetales o animales.
  - 906.4.1** Los aparatos de cocina de combustible sólido con cámaras de combustión de menos de 5 pies<sup>3</sup> de volumen requieren (1) 2.5 galones o (2) 1.5 galones o un extintor portátil de químicos húmedos Clase-K de volumen mayor.
  - 906.4.2** Las freidoras requieren extintores de incendios portátiles Clase K en los siguientes tamaños y cantidades:
    - 1-4 freidoras con una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras cada una requieren un extintor de incendios Clase K de 1.5 galones o más.
    - Por cada grupo adicional de cuatro freidoras que tengan una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras, cada una requiere un extintor de incendios Clase K adicional, con una capacidad mínima de 1.5 galones.
    - Las freidoras individuales que superen los 6 pies<sup>2</sup> de superficie requieren un extintor de incendios con capacidad según las recomendaciones del fabricante del extintor.
- 906.5** Todos los extintores de incendios están a la vista y disponibles de inmediato para su uso.
- 906.7** Todos los extintores de incendios están montados en soportes adecuados.



### Medios de salida

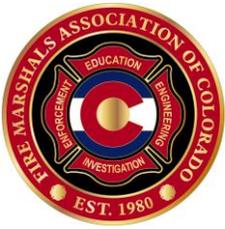
- 1003.3.4** Los objetos que sobresalen no deben reducir el ancho libre mínimo de las rutas de salida accesibles.
- 1003.4** Las superficies para caminar de la ruta de salida deben tener una superficie antideslizante y estar fijadas de forma segura.
- 1031.2** El medio de salida (pasillo) debe estar libre de cualquier obstrucción que impida su uso.

### Servicios y sistemas de construcción

- 604.1** El cableado eléctrico debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 604.4** No se permiten adaptadores de enchufes múltiples.
- 604.5** Los cables de extensión no están permitidos como cableado permanente.
- 604.6** No se permiten cajas de conexiones abiertas ni cableado empalmado.
- 607.2** Donde se producen vapores de grasa; Se requiere un sistema de campana extractora de tipo 1.
  - 607.3.3.2** La grasa acumulada se limpia regularmente de acuerdo con las normas ANSI / IKECA C10 de acuerdo con el tiempo en la Sección 607.3.3.1
  - 607.3.3.1** Frecuencia de inspección de los sistemas de cocción comerciales por parte de personas calificadas:
    - Operaciones de alto volumen: cocción, asado al carbón y cocción al wok las 24 horas: 3 meses
    - Operaciones que utilizan aparatos de combustión sólida-1 mes
    - Todas las demás operaciones (excluidas las operaciones de bajo volumen) -6 meses LIMPIEZA

### Sistemas de almacenamiento de aceite de cocina

- 319.6** Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina pueden tener un volumen combinado máximo de 120 galones o menos y pueden almacenarse de manera que no se vuelquen ni se dañen durante el transporte.



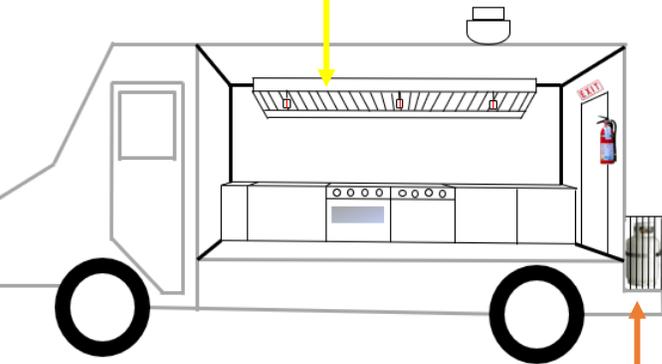
## Mobile Food Vehicle (MFV) Pre-Inspection checklist

### Sistema de escape del capó (IFC 319/607, IMC 507)

- Debe instalarse en o encima de los aparatos de cocina comerciales.
- Listado y etiquetado de acuerdo con las normas IMC Tipo I, UL 710 o NFPA 96.
- Se mantendrán los registros de inspección de los funcionarios del código de incendios, las empresas de mantenimiento de equipos y de limpieza.
- Las etiquetas de inspección más recientes realizadas por el proveedor de servicios se colocarán en un lugar visible con el nombre, la dirección, el número de teléfono y la fecha del servicio del proveedor de servicios.

### Gases comprimidos

- 5303.3.4** Los dispositivos de alivio de presión deben estar dispuestos para descargar hacia arriba sin obstrucción al aire libre.
- 5303.5** Los dispositivos de alivio de presión o las tuberías de ventilación deben diseñarse o ubicarse de manera que la humedad no se acumule y se congele de manera que interfiera con el funcionamiento del dispositivo.
- 5053.4.2** Los contenedores de gas comprimido deben estar etiquetados (Normas CGA C-7) con el nombre del gas que contienen y la etiqueta del color correcto. Las etiquetas deben estar visibles en todo momento.
- 5303.5.1** Las áreas utilizadas para el almacenamiento, uso y manipulación de contenedores de gas comprimido deben estar protegidas contra la entrada no autorizada y salvaguardadas de manera aprobada.
- 5303.5.2** Todos los contenedores de gas comprimido deben protegerse del impacto de vehículos.
- 5303.5.3** Todos los contenedores de gas comprimido están asegurados para evitar caídas provocadas por un objeto fijo, anidado o dentro de una rejilla diseñada para tal uso.
- 5304.1** Todos los contenedores de gas comprimido deben almacenarse en posición vertical y con la válvula hacia arriba.
- 5305.3** Las tuberías, los tubos, los reguladores de presión y las válvulas deben mantenerse apretados para evitar fugas.
- 5305.4** Las válvulas de cierre requeridas en los sistemas de gas comprimido no deben quitarse ni modificarse y deben estar accesibles en todo momento.



### Sistemas de gas natural comprimido (GNC)

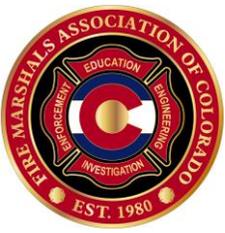
- 319.9** Requisitos para los contenedores de GNC que solo suministran combustible para cocinar:
  - 319.9.1.1** No puede exceder las 1.300 libras de capacidad de agua.
  - 319.9.1.2** Montado de forma segura y restringido para evitar el movimiento. Los contenedores no se pueden instalar en un área sujeta al impacto de un vehículo.
  - 319.9.1.3** Debe construirse como un cilindro NGV-2.
- 319.9.2** Los contenedores de GNC que suministran combustible para el transporte y la cocina deben instalarse de acuerdo con las normas NFPA 52.
- 319.9.3** Las tuberías del sistema de GNC, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar manipulaciones y daños por impacto y vibración.
- 319.9.4** Se debe instalar una alarma de gas metano dentro del vehículo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- 319.10.3** Todos los sistemas de GNC deben inspeccionarse cada 3 años en una instalación de servicio calificada.

### Sistemas de gas licuado de petróleo (LP)

- 319.8.1** La capacidad total máxima de los contenedores de gas LP transportados en un vehículo y que solo se utilizan para alimentar aparatos de cocina es de 200 libras (47,3 galones) de capacidad de propano.
- 319.8.2** Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo deben estar bien montados y sujetos para evitar el movimiento.
- 319.8.4** Las tuberías del sistema de gas LP, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar alteraciones, daños por impacto y daños por vibración.
- 319.8.5** Se instalará una alarma de gas LP dentro del vehículo en las proximidades de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

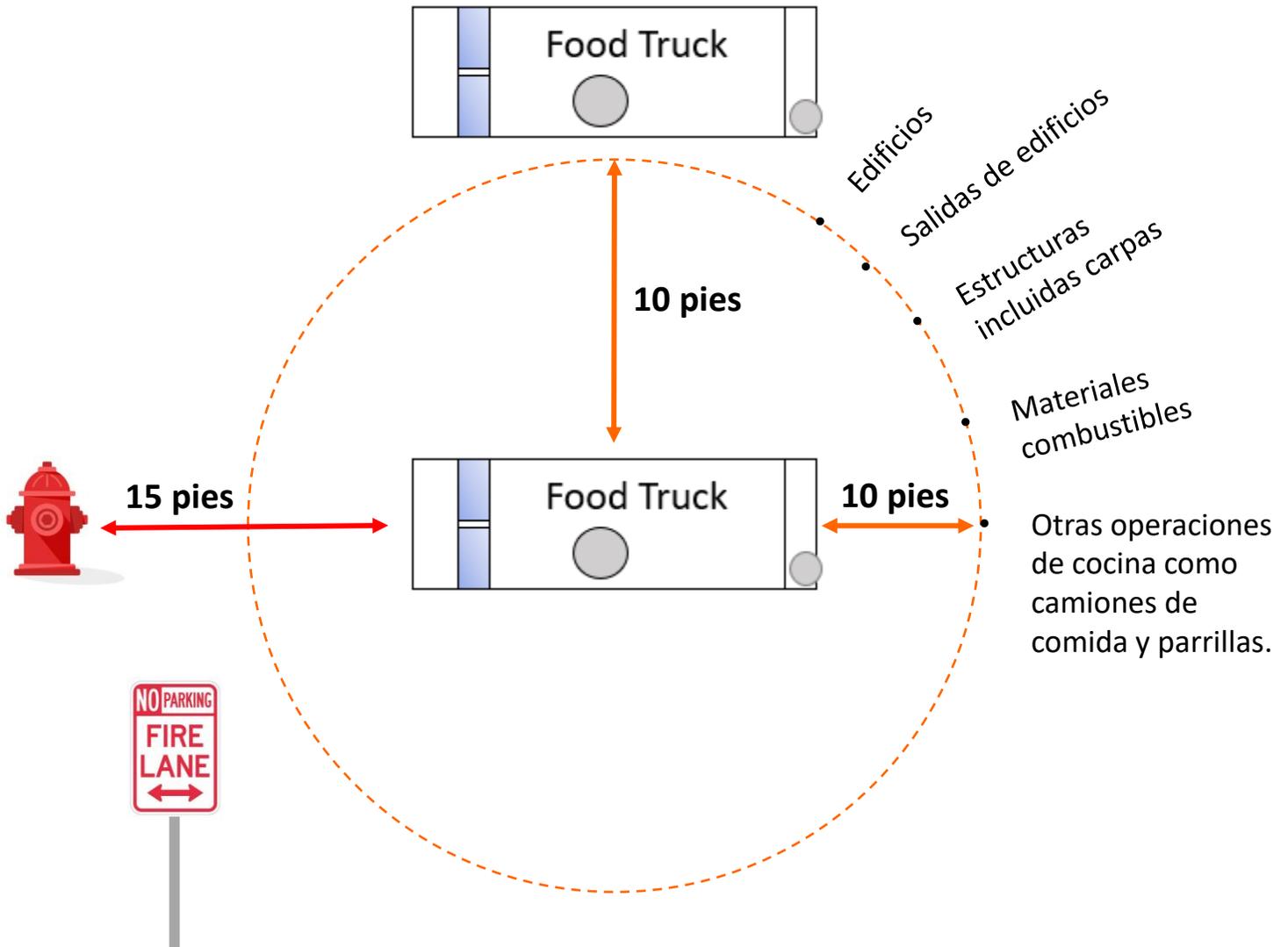
Nota:

4.23 libras de propano = 1 galón de propano



## PARQUE SEGURO

1. Deje espacio (15 pies para las bocas de incendio y 10 pies para todo lo demás).
2. No se estacione en los carriles de bomberos o en las carreteras de acceso al departamento de bomberos.
3. Estabilice su camión de comida cuando esté estacionado (calzos en las ruedas o gatos).



¿Preguntas? Comuníquese con su distrito de bomberos local y obtenga más información sobre la seguridad de los vehículos de alimentos móviles en

<https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>