



LISTA DE VERIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE TULSA



- No ponga su vehículo dentro de 15 pies de una toma de agua contra incendios, a 10 pies de cualquier edificio o estructura ni se estacione dentro de 10 pies de otro vehículo.
- No obstruya ninguna banqueta, el paso de peatones, la salida o el carril de incendios.
- En la unidad debe tener por lo menos un extintor portátil 2A:10BC.
- Se requiere un extintor Tipo “K” de 1.5 galones cuándo las operaciones de cocinar producen vapores de grasa.
- Se requiere un extintor Tipo “K” de 1.5 galones por cada cuatro freidoras.
- El extintor debe estar visible, con acceso rápido y montado.
- Cada extintor debe ser mantenido de acuerdo con SCFC 906.
- Todo el equipo eléctrico y el alambrado en la unidad de comida móvil debe ser instalado de acuerdo con NFPA 70 (2017).
- Las extensiones eléctricas solo pueden ser usadas temporalmente para artículos portátiles y nunca en lugar de alambrado permanente.
- Deben estar aseguradas las cajas de conexiones eléctricas, las tapas de tomacorrientes y las placas de interruptores de luz.
- Cuando las extensiones eléctricas son usadas deben estar en buen estado, libre de daños en el cordón o en el enchufe.
- Durante el uso de una extensión eléctrica deberá ser puesta a tierra cuando lo requiera.
- Tener rótulos de “No Fumar” publicados afuera de la unidad del vendedor de comida móvil, cerca de cada lugar dónde se guardan o mantienen los gases o líquidos inflamables. El rotulo debe indicar el tipo de combustible presente.
- Tener rótulos de “No Fumar” visibles dentro de la unidad de comida móvil.
- No se le debe poner combustible a los generadores mientras la unidad de comida móvil está en funcionamiento.
- No se le debe poner combustible a los generadores mientras el generador se está usando.
- Antes de ponerle combustible al generador el generador debe ser apagado y la temperatura de la superficie debe estar fría al momento de tocarlo.
- El generador no debe ser usado o no se le puede agregar combustible en el espacio del ocupante de la unidad de comida móvil.
- El combustible para generadores en el sitio debe ser mantenido en una lata de seguridad de la lista U.L Tipo I o Tipo II.
- El generador debe ser protegido para prevenir que alguien tenga un encuentro con la unidad (una lesión por quemaduras) y por eso se establecen distancias de separación.
- La unidad de comida móvil debe ser separada de otras unidades móviles de comida, entradas y salidas de edificios o estructuras, tomas de agua contra incendios y también cualquier material combustible debe estar despejado con una distancia de 10 pies (sin incluir el toldo y otras proyecciones.)
- Examine el equipo de protección contra incendios de la unidad de comida móvil para identificar (Sí, *No, NA) obstrucciones por que no debe haber.
- La unidad de comida móvil no debe obstruir los carriles de incendios.
- La unidad de comida móvil no debe obstruir otro equipo de protección contra incendios.
- El camino de salida debe estar despejado y libre de toda obstrucción durante la preparación de comida y al momento de servirla.
- Las puertas que funcionan como salida deben abrirse completamente y con facilidad.

LISTA DE VERIFICACIÓN



DE LOS SISTEMAS DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS

Los Sistemas de supresión de incendios para campanas solo son requeridos para unidades con freidoras de aceite o sistemas similares. Los vendedores con unidades que requieran un sistema de supresión de incendios para campanas tienen hasta finales del 2025 para estar en cumplimiento.



- Se requiere un camino adecuado de la unidad de comida móvil a la vía pública del sistema de supresión de incendios para campanas de la cocina.
- La campana de extracción debe estar libre de árboles o otras obstrucciones y el ventilador debe estar funcionando.
- La campana de extracción debe estar limpia, debe funcionar y estar etiquetada por un vendedor calificado.
- La supresión de incendios para campanas debe ser inspeccionado y etiquetado por un vendedor calificado en los últimos seis meses y los vendedores deben mantener el informe en el vehículo.
- Solo se pueden usar contenedores certificados de gas tipo ASME o DOT de LP móvil.
- En la unidad móvil de comida la capacidad total de todos los contenedores de gas tipo LP debe ser de 200 libras o menos.
- Cada 12 años los contenedores de gas LP deben ser inspeccionados, aprobados y la fecha en la prueba hidrostática debe ser válida.
- Los contenedores de gas LP deben estar asegurados con material o dispositivos no combustibles.
- Los contenedores de gas LP no pueden ser instalados en el techo de la unidad de comida móvil.
- Las válvulas, los componentes y las conexiones de los contenedores de gas LP deben estar protegidas para prevenir daños por contacto accidental con objetos fijos, objetos sueltos y escombros de la carretera.
- Las válvulas, los componentes y las conexiones de los contenedores de gas LP deben estar protegidas para prevenir daños al volcarse o accidentes vehiculares similares. Los cilindros de gas LP deben tener protección permanente en las válvulas y conexiones del cilindro.
- Se deben instalar conectores flexibles entre el equipo de cocinar y el sistema de tubería de acuerdo a ANSI Z21-69-2015/CSA 6.16 (con cable se sujeción).
- Toda la tubería debe ser instalada de acuerdo con los estándares de NPFA 58 (2017), sección 6.11.
- Todos los camiones o remolques de comida que utilizan gas LP deben tener una alarma instalada con el UL listado dentro de la unidad de comida móvil y estar montada entre cuatro a veinte pulgadas del piso y dentro de cinco pies de los componentes de cocinar del gas LP.
- Un conector flexible debe estar instalado entre cualquier enchufe regulador y el sistema de tubería (para proteger contra la expansión, contracción y fuerza de vibración).
- Los sistemas de tubería deben ser diseñados, instalados, soportados y asegurados de una forma que disminuye daños a causa de vibración, fuerzas o el uso, de tal manera que no se afloje mientras está en tránsito.
- Todos los sistemas de tubería (incluyendo la manguera) debe ser inspeccionada y tener la presión examinada por una agencia aprobada para examinar.
- Contenedores para almacenar aceite de cocinar dentro de la unidad móvil de comida no pueden sobrepasar 120 galones y deben ser almacenados de tal manera que no se va a caer o a dañar mientras está en tránsito.
- Debe haber 16 pulgadas de espacio entre la freidora y un electrodoméstico de llama abierta o se debe instalar un escudo de metal o vidrio templado de ocho pulgadas de altura como deflector. El espacio mínimo para electrodomésticos de combustible sólido es de tres pies.
- Asegúrese que las superficies para cocinar estén limpias, libre de grasa y materiales combustibles.
- El almacenamiento, la comida y el inventario deben estar ordenados y no de manera excesiva que presentarían una preocupación de seguridad.
- Exhiba a la vista pública la licencia actual, la calcomanía NCFD y el permiso DHEC.

Learn More:

(918) 596-9977