

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS



**DEPARTAMENTOS DE BOMBEROS DEL SUR DE IDAHO
LISTA DE CHEQUEO PARA CAMION MOVIL DE
PREPARACION DE ALIMENTOS**

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Empezando en enero 1 de 2021, todos los vehículos de Preparación de Móvil de Alimentos (Camiones de Comida) tendrán que ser inspeccionados por su departamento local de bomberos. Para facilitar los requisitos que se impusieron por el Código Internacional De Bomberos en 2018, sus Departamentos de Bomberos locales se han asociado para que solamente se requiera una inspección, sin importar en que ciudad usted está ubicado. Cuando su inspección se ha completado y pasado, se le otorgara una calcomanía para su vehículo de preparación móvil de alimentos que demuestra que usted ha sido inspeccionado por su Departamento de Bomberos local. Esta calcomanía es aceptada por todos los Departamentos de Bomberos representados arriba. Esta calcomanía es válida por un año (De enero 1 a diciembre 31). Se requiere su renovación anual. El costo de la inspección es \$45 dólares.

Vehículos de preparación de alimentos móviles con electrodomésticos que producen humo o vapores cargados de grasa están regulados por IFC Sección 319. Estos vehículos presentan los mismos riesgos que las operaciones de cocina comercial en un restaurant. La diferencia es que estos vehículos son móviles y los clientes normalmente no están dentro del vehículo. Debido a que los clientes se encuentran por fuera del vehículo, hace que ellos tengan un escame más sencillo, pero los ocupantes del vehículo típicamente solo tienen una puerta de salida en uno de los extremos del vehículo. Ha habido accidentes dentro de los últimos años, resultando en heridas y muertes. Para poder regular estos vehículos, un permiso operacional es requerido en la Sección 105.6.30 (Ref. 319.1) del Código Internacional de Incendios.

Nuestra meta es que usted tenga un año Seguro. ¡Gracias!

Requisitos adicionales están escritos abajo.

¿Por qué hay nuevos requisitos?

En 2020, el estado de Idaho adoptó el Código Internacional de Incendios de 2018 (IFC de 2018). En esta edición, hay una nueva Sección 319 sobre Vehículos Móviles de Preparación de Alimentos. En las siguientes páginas hay listas de verificación y contactos para ayudarlo a cumplir con los requisitos de la IFC 2018.

¿Qué necesito hacer antes de contactar al Departamento de Bomberos para mi inspección?

1. Licencia e inspección aprobadas por el Distrito de Salud Central.

- Condado de Ada: <http://cdhd.idaho.gov/eh-food-forms.php>
- Condado de Canyon: <https://phd3.idaho.gov/licensing-permitting/food/>
- Complete la solicitud de Establecimiento Móvil de Alimentos y envíe un dibujo (a escala) del diseño que incluya todo el equipo de la unidad móvil de alimentos y luego pague las tarifas requeridas (licencia y revisión del plan).
- Complete la revisión del plan operativo de la Unidad Móvil de Alimentos.
- Reúnase con un Inspector de Salud para la aprobación de la revisión del plan.
- Presente el acuerdo de economato durante la reunión de revisión del plan con el Inspector de Salud.
- Obtenga las aprobaciones requeridas de otras agencias - Ejemplo: Licencia para alimentos y bebidas, Planificación y zonificación, Jefe de bomberos, etc.
- Contacte el Departamento de Salud al menos dos semanas antes de la apertura para realizar una inspección previa a la operación.
- Presente cualquier cambio en la ubicación u horario de operación.

2. Prueba de extintores de incendios y Sistema de servicio de extinción en la campana extractora.

- Los extintores de incendios se revisarán anualmente.
- Los sistemas de extinción de campanas extractoras deberán recibir servicio cada seis (6) meses.

3. Prueba de inspección y limpieza profesional de la campana extractora.

- Los sistemas típicos de campana deben inspeccionarse cada seis (6) meses, o mensualmente para aparatos de cocina de combustible sólido.

4. Instale una alarma de gas propano líquido (detector de gas combustible) en su camión/remolque de alimentos.

- Las alarmas de gas propano líquido o los detectores de gas combustible se pueden comprar en la mayoría de las ferreterías y distribuidores de vehículos recreativos.

¡Ahora usted está listo!

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Es responsabilidad del proveedor comunicarse con la oficina de Prevención de Incendios del Departamento de Bomberos local para programar una inspección de la unidad móvil de alimentos antes de su uso u operación. El horario normal de inspección es de lunes a viernes, de 8 am a 5 pm. Su inspección es válida solo para las jurisdicciones y áreas atendidas por los siguientes departamentos/distritos de bomberos: Boise, Meridian, Eagle, Kuna, Star, Middleton, Marsing, Sun Valley, Cascade, Nampa, Caldwell, Mountain Home, Burley, Twin Falls y Emmett. Una inspección, con permiso asignado y calcomanía de cumplimiento, solo es válida del 1 de enero al 31 de diciembre del año inspeccionado. Se requieren inspecciones y permisos anualmente para continuar operando su unidad móvil de alimentos.

REQUISITOS DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Extintores

1. Mínimo un (1) extintor de incendios de polvo químico seco multiuso de tamaño 2A-10BC.
2. Si usa grasa en su proceso de cocción, también se requiere un extintor químico líquido Clase K.
3. Extintores montados en un lugar accesible, con la parte superior del extintor de tres a cinco (3-5) pies por encima del piso.
4. Los extintores también deben tener una etiqueta de servicio vigente adherida, en el momento de la inspección. Esta etiqueta debe indicar que el extintor ha sido reparado e inspeccionado dentro de los últimos once (11) meses calendario, y el extintor debe ser un modelo reparable según NFPA 10. No se permitirán extintores de plástico.

Sistemas de electrodomésticos de cocina comercial

1. El sistema de supresión de incendios y el extintor químico líquido Clase K portátil deben tener una etiqueta de servicio vigente dentro de los últimos seis (6) meses. Si no ha sido reparado en los últimos seis (6) meses, necesitará que lo revise un profesional antes de la inspección.
2. Se debe montar un extintor químico líquido Clase K como se indica arriba.
3. El extintor químico líquido Clase K debe etiquetarse como se indica arriba.
4. La activación manual para la supresión de la campana debe ser accesible y sin obstrucciones.
5. El mecanismo de activación del sistema de supresión también deberá cerrar la válvula de paso de gas a los quemadores.

Desperdicio

1. Se requiere una (1) lata de metal compatible con OSHA para residuos aceitosos, con una tapa que selle bien. El tamaño de la lata depende de la cantidad de trapos utilizados
2. Los botes de residuos aceitosos deben vaciarse diariamente.
3. El bote de residuos aceitosos podrá estar ubicado justo afuera del stand o caseta, en los casos en que el espacio sea limitado, siempre que sea accesible durante las horas de operación.
4. No se debe colocar ninguna otra basura o escombros en estos botes.

Generadores

1. Todos los generadores y latas de combustible deberán estar situados a una distancia mínima de 12 pies del vehículo móvil de preparación de alimentos. Todas las latas de combustible en el sitio deben tener una tapa o cubierta segura para controlar la liberación de vapor.
2. Los generadores deben estar aislados del público para evitar el contacto accidental de una unidad caliente.
3. Es posible que los generadores no se reposten mientras la unidad está funcionando. Apague la unidad y aléjela del camión de comida cuando reposte.
4. No se pueden usar tiras de múltiples salidas para alimentar aparatos de cocina.

Gas Propano Líquido

1. Los tanques de gas propano deben estar a diez (10) pies de las tiendas de campaña y toldos.
2. Los tanques de gas propano deben almacenarse y asegurarse en posición vertical.
3. El reabastecimiento de gas propano solo se puede hacer después de las horas del evento.
4. Los vendedores que usan gas propano deben colocar letreros de "NO FUMAR" encima o cerca de sus tanques y hacer cumplir una política de "NO FUMAR" alrededor de la unidad móvil de alimentos.

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Misceláneos

1. No se puede utilizar paja, astillas de madera u otro material combustible como cubierta del suelo cuando se utilicen dispositivos de cocción / calefacción de llama abierta.
2. Ningún dispositivo de cocción de llama abierta debe ubicarse debajo o cerca de ningún tipo de dosel y debe estar a diez (10) pies de cualquier tela inflamable.
3. Siempre debe haber al menos un operador de unidad alimentaria en el lugar que haya sido entrenado en el uso de extintores portátiles.
4. Los vendedores que utilizan aparatos de cocina de combustible sólido deben tener una fuente de extinción de agua disponible (manguera, cubo o extintor de agua).

LISTA DE CHEQUEO

Nombre del Negocio: _____ Fecha: _____

Nombre del propietario: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Ciudad: _____ Código postal: _____

Email: _____

AHJ: _____

REQUISITOS GENERALES:

Extintores de Incendio:

Sí No N/A

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Extintores Portátiles 2A:10B:C están instalados en el área cerca de la cocina | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Electrodomésticos para cocinar que producen vapores grasosos protegidos por extintores listados (Clase K) (Uno por cada 4 freidoras) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Extintores de 1.5 galones, clase K o Extintores de agua tipo A para combustibles sólidos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Gas Propano Líquido:

Sí No N/A

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 4. Conector flexible está instalado entre la salida del regulador y la tubería fija del Sistema [NFPA 58:6.26.5.1(B)] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Contenedores de gas propano líquido instalado en el vehículo debe estar montado de manera segura y atado para prevenir movimiento [2018 IFC 319.8.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Tubería del gas propano líquido, incluyendo válvulas y accesorios, deben estar protegidos adecuadamente para prevenir manipulación, daño por impacto y daño por vibraciones [2018 IFC 3] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Capacidad máxima acumulada de contenedores de gas propano líquido transportado en el vehículo, y usado para cocinar solamente en electrodomésticos no debe exceder doscientas (200) libras de gas propano [2018 IFC 319.8.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Una alarma de gas listada debe ser instalada, dentro del vehículo, cerca de los componentes del Sistema de gas, de acuerdo a las instrucciones del fabricante [2018 IFC 319.8.5]. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Tanques no están almacenados en el techo o en el interior. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Tanques no pasan después del parachoques o provistos con protección de impactos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Campana de Protección Contra Humos e Incendios:

Sí No N/A

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 11. Equipo de cocina que produce vapores grasos debe ser provista con el extractor de humos de acuerdo al 2018 IFC Sección 607 [2018 IFC 319.3] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. El sistema de escape debe incluir la campana, dispositivos de remoción de grasas, ventiladores, ductos y otros anexos, los cuales deben ser inspeccionados y limpiados de acuerdo con 2018 IFC 607.3.3.1 [2018 IFC 319.10.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. El equipo de cocina debe estar protegido por un sistema automático de extinción de incendios, de acuerdo con la Sección 904.12 del IFC [2018 IFC 319.4.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. El sistema de protección contra incendios y sus dispositivos deben ser mantenidos de acuerdo a la Sección 901.6 del IFC [2018 IFC 319.10.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15. Mecanismo de activación manual para el sistema de supresión de incendios es visible y asequible | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16. Señal de "Prohibido Fumar" está montada arriba /cerca de los tanques de gas propano liquido en letras de al menos (4) pulgadas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Operaciones de Combustible Sólido:

Sí No N/A

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 17. Combustible sólido no está almacenado encima de respiraderos o electrodomésticos que produzcan calor [NFPA 96:14.9.2.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 18. Combustible sólido no está almacenado a menos de tres (3) pies de ningún electrodoméstico para cocinar [96:14.9.2.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 19. Combustible sólido no está almacenado ningún líquido inflamable, fuentes de ignición o químicos [96:14.9.2.7] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 20. Combustible sólido no está almacenado en la ruta de remoción de cenizas o cerca de las cenizas removidas [96:14.9.2.4] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 21. Cenizas, carbones y otros residuos deben ser removidos de la caja de combustión en intervalos regulares y por lo menos una vez al día [96:14.9.3.6.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 22. Cenizas, carbones y otros residuos que han sido removidos deben ser ubicados en un lugar cerrado, en un contenedor ubicado al menos a tres (3) pies de cualquier electrodoméstico para cocinar [96:14.9.3.8] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Área de Cocina:

Sí No N/A

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 23. Deflector de acero de ocho (8) pulgadas entre freidora y superficies con llamas de fuego, o dieciocho (18) pulgadas de espacio entre una freidora y superficies con llamas de fuego [96:6.2.2.1, 96:6.2.2.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 24. No más de ciento veinte (120) galones de aceite de cocina, deben estar protegidos contra daños y almacenados de manera segura durante su transporte [2018 IFC 319.6] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 25. Tanques metálicos de almacenamiento con certificación UL 80 o 142 [2018 IFC 319.7.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Salida de Emergencia:

Sí No N/A

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 26. Mínimo treinta (30) pulgadas libres de obstáculos en el pasillo a lo largo de la unidad | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 27. Altura del pasillo debe estar sin obstáculos por al menos setenta y cuatro (74) pulgadas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 28. Ruta de egreso tiene superficie antideslizante | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Generadores de Electricidad /Seguridad General:

Sí No N/A

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 29. Generador de electricidad tiene polo a tierra y visualmente se encuentra en buenas condiciones [96:B17] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 30. Cualquier generador de electricidad que no esté montado en el vehículo debe estar al menos a (12) doce pies de distancia de las operaciones de cocina móviles o temporales [96:B16.2.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 31. El combustible esta almacenado en un contenedor seguro, listado como líquidos inflamables y con sello UL o FM [2018 IFC 5704.3.1.1] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 32. El combustible se encuentra almacenado lejos de fuentes de calor, con una cubierta segura y asegurándose que no se va a voltear [2018 IFC 5704.3.4.4] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 33. Extensiones eléctricas deben ser tipo comercial. Extensiones eléctricas livianas no son permitidas [2018 IFC 604.5] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 34. Generador eléctrico debe estar apagado y ubicado lejos de la unidad de alimentos móvil antes de ser reabastecer con combustible [96:B18.3.2] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 35. Panel eléctrico debe tener fácil acceso [2018 IFC 604.3] | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

REQUISITOS PARA EL CAMION MOVIL DE PREPARACION DE ALIMENTOS

PARA USO EXCLUSIVO DEL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS UNICAMENTE

Aprobado: _____

Fecha: _____

Nombre del Inspector (letra imprenta): _____

Título: _____

Departamento Realizando la Inspección: _____

Calcomanía Número: _____ Información del Vehículo/Remolque: _____

Notas del Vehículo: _____

Comentarios: _____
