



# Rusk County Fire Marshal's Seguridad alimentaria móvil

## EXTINTORES

- Se requieren extintores de incendios para todas las operaciones de vendedores ambulantes de alimentos. Se requiere un extintor de incendios (tamaño mínimo de 2-A:10-BC) en el camión además de cualquier extintor requerido a continuación:
- \* Se requiere un extintor de incendios portátil Clase K (mín. 6 L) para todos los sistemas automáticos de extinción de incendios con productos químicos húmedos y en cualquier freidora al aire libre.
- \* Todos los demás equipos de cocina, adentro o afuera, requieren un extintor mínimo de 2-A:20-BC cerca.
- Los dispositivos para cocinar al aire libre (barbacoas, dispositivos de llama abierta y freidoras) también requieren un extintor apropiado adicional.
- \* Se requiere un extintor de incendios portátil Clase K (mín. 6 L) para todos los sistemas automáticos de extinción de incendios con productos químicos húmedos y en cualquier freidora al aire libre.
- \* Todos los demás equipos de cocina, adentro o afuera, requieren un extintor mínimo 2-A:20-BC cerca.
- Los aparatos para cocinar deben estar aislados del público mediante una barrera adecuada colocada entre el dispositivo para cocinar y el público.
- Los equipos que utilicen llamas abiertas o que generen vapores de grasa no deben operarse debajo de tiendas de campaña u otras cubiertas combustibles.
- Los extintores de incendios deberán tener una etiqueta de inspección actual validada dentro de los últimos doce meses O un recibo de compra dentro de los últimos 12 meses deberá estar disponible para su inspección.
- Los extintores de incendios requeridos deben mantenerse con inspección actual; completamente cargada (el indicador indica que está llena) de acuerdo con NPFA 10 y montarse en lugares visibles y aprobados.
- Los extintores deberán estar ubicados en un área visible y de fácil acceso para su uso. Todos los empleados deben estar capacitados en el uso adecuado de los extintores de incendios.



# Rusk County Fire Marshal's Seguridad alimentaria móvil

## **AS LIQUIDO DE PETRÓLEO (GLP)**

- Los sistemas de gas LP deben cumplir con NFPA 58
- Los cilindros de GLP deberán estar debidamente asegurados por una o más restricciones.
- Se prohíbe el almacenamiento de cilindros de GLP en el techo del vehículo, dentro del compartimiento de pasajeros, en los parachoques traseros, dentro de las cajas de los camiones o debajo del vehículo y debe protegerse contra colisiones de vehículos.
- Si utiliza un compartimiento de almacenamiento para cilindros de GLP, debe ser un compartimiento ventilado y estar debidamente asegurado.
- Los cilindros de GLP deben estar clasificados para su uso con gas de petróleo
- Las tuberías de GLP deben ser de un tipo aprobado y listado para usarse con los aparatos de cocina. No se permiten mangueras de goma.
- Todos los accesorios y acoplamientos deberán cumplir con los requisitos enumerados en NFPA 58
- Un máximo de 80 libras. de GLP permitido por establecimiento móvil de alimentos.
- Los contenedores de cilindros de GLP no deben exceder las 40 lbs.
- Se colocarán letreros de "Prohibido fumar" cerca de cualquier contenedor de GLP.

## **PRECAUCIÓN:**

1. Asegúrese de que todas las válvulas de los aparatos estén cerradas antes de abrir la válvula del recipiente.
2. Las conexiones de los aparatos, reguladores y recipientes se revisarán periódicamente para detectar fugas con agua jabonosa o su equivalente.
3. Nunca use un fósforo o una llama para comprobar si hay fugas.
4. Las válvulas de los contenedores deberán estar cerradas cuando el equipo no esté en uso.

## **ELÉCTRICO**

- Los cables de extensión no deben sustituir el cableado permanente.
- Los cables de extensión deben tener la clasificación adecuada para su uso de acuerdo con los requisitos del fabricante.
- Los cables de extensión deben mantenerse sin deterioro, empalmes o daños físicos que puedan crear un peligro eléctrico.
- Las cajas de interruptores y las cajas de derivación deberán tener una cubierta adecuada.



# Rusk County Fire Marshal's Seguridad alimentaria móvil

## **GENERADORES ELÉCTRICOS:**

- Los generadores eléctricos que no estén montados en el vehículo deberán estar ubicados al menos a 12 pies de las operaciones de cocción móviles o temporales y deberán estar aislados del contacto físico mediante la instalación de resguardos físicos, cercas o un recinto.
- Los generadores montados en vehículos deberán cumplir con las disposiciones de NFPA 70
- El generador debe colocarse de modo que el escape cumpla con lo siguiente: A. Ubicado al menos a 12 pies de las aberturas, tomas de aire y medios de salida B. En una posición que apunte lejos de cualquier edificio C. En una posición que apunte hacia afuera de cualquier operación de cocción móvil o temporal
- Los generadores montados en vehículos deberán estar listados e instalados de acuerdo con las instrucciones del fabricante y deberán ser resistentes al vapor en el interior del vehículo.

## **SISTEMA DE SUPRESIÓN DE INCENDIOS**

**No se requiere campana ni sistema automático de extinción de incendios si la comida se cocina en otro lugar y simplemente se mantiene caliente en una olla de barro o en un horno asador.**

**Si la operación implica cocinar en una superficie expuesta (es decir, estufas, planchas, freidoras, parrillas, etc.), se requiere una campana extractora de cocina comercial que cumpla con los siguientes estándares:**

- Los Establecimientos Móviles de Alimentos que realicen operaciones de cocción que produzcan vapores de grasa requerirán una campana Tipo I.
- Campana extractora y sistema de ductos para cocinas comerciales tipo I con extractor de aire listado para equipo de cocina comercial o una campana extractora y sistema de ductos para cocinas comerciales de tipo 2 con extractor y aprobado por la AHJ.
- Un sistema automático de extinción de incendios que cumpla con la norma ANSI/UL 300 y que tenga constancia actualizada de inspección cada 6 meses por parte de un instalador autorizado.
- Todas las superficies de cocción y campanas deben mantenerse limpias para evitar la acumulación de grasa
- Si las operaciones de cocción solo generan calor y vapor, se puede instalar una campana Tipo II (sin sistema de supresión).



# Rusk County Fire Marshal's Seguridad alimentaria móvil

## APARATOS DE COCINA

- Todos los aparatos de cocina deben estar listados y etiquetados para un uso previsto y deben usarse solo de acuerdo con el uso aprobado.
- Todos los aparatos deben tener una válvula de encendido/apagado aprobada, etiquetada y listada.
- Todos los electrodomésticos deberán mantenerse en buenas condiciones de funcionamiento.

## SEGURIDAD GENERAL CONTRA INCENDIOS

### **LA SALIDA DE EMERGENCIA DEBE MANTENERSE DENTRO DEL REMOLQUE DEL VENDEDOR CON UN CAMINO DE SALIDA LIBRE Y SIN OBSTRUCCIONES.**

- Los Establecimientos Móviles de Comida deberán estar ubicados para permitir el acceso adecuado de vehículos de emergencia.
- Está prohibida la acumulación de materiales combustibles, como papel de desecho y basura, que puedan crear un peligro para la salud, la seguridad o el bienestar público.
- Los aparatos de cocina de combustible sólido, como las parrillas para barbacoa, deben mantenerse a una distancia mínima de 10 pies de cualquier estructura.
- Los líquidos inflamables y combustibles deben estar separados de los materiales combustibles y las fuentes de ignición/calor por un mínimo de 10 pies. Solo se permite el líquido para encendedores de carbón, todos los demás líquidos inflamables están prohibidos.
- Los letreros de "Prohibido fumar" deben colocarse de manera visible en el vehículo. No se debe fumar dentro de los 25 pies de los cilindros de propano y de las operaciones de almacenamiento o recarga de gasolina a 50 pies.
- El equipo de cocina no debe operarse mientras su sistema de extinción de incendios no esté operativo o esté dañado.
- Todo el cableado y el equipo eléctrico deberán cumplir con NFPA 70 y no deberán representar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Las operaciones de cocción en tiendas de campaña se realizarán de acuerdo con NFPA 102

**NO TODO INCLUIDO: UNA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD PUEDE REVELAR OTRAS ÁREAS DE PREOCUPACIÓN.**