



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.