



PREVENCIÓN DE INCENDIOS DE CORPUS CHRISTI

REQUISITOS PARA LOS VENEDORES MÓVILES DE ALIMENTOS

REQUISITOS DEL EXTINTOR DE INCENDIOS

1. Todas las operaciones comerciales de cocción requieren un extintor de incendios clasificado 2A10BC (5 o 6 libras). (Ej. Incendios que involucran material combustible, u operaciones de cocción de combustible sólido.)
2. Todos los electrodomésticos de cocina de combustible sólido deberán tener un extinguidor de niebla de agua nebulizada de 2 A o uno (1.6) gal. Extintor portátil de químicos húmedos de Clase K con una distancia de viaje mínima de diez pies a cada electrodoméstico de cocina de combustible sólido.
3. Todas las cocinas comerciales requieren un extintor de incendios portátil de químicos de clase K para todas las freidoras, parrillas, encimeras y aplicaciones de cocción de leña / carbón. (Para incendios que involucren aceites y grasas vegetales y animales y combustibles sólidos)
4. Los extintores de incendios obligatorios se deben mantener actualizados con inspeccioneds; completamente cargados (indicador indicando lleno) de acuerdo con NPFA 10 y se debe montar en lugares visibles y aprobados.

REQUISITOS DE LA CAMPANA:

No se requiere una campana o un 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 tostador.

Si la operación involucra una superficie de cocción expuesta (por ejemplo: sobre la estufa, planchas, freidoras, parrillas, etc.), se requiere una campana de extracción de cocina comercial que cumpla con los siguientes estándares:

1. Tipo I Campana de extracción de cocina comercial y sistema de conductos con ventilador de extracción listado para equipo de cocina comercial o una campana de extracción de cocina comercial tipo 2 y sistema de conductos con ventilador de extracción y aprobado por AHJ.
2. Un sistema automático de extinción de incendios que cumpla con ANSI / UL 300 y que tenga comprobante de inspección actualizado cada 6 meses por parte del instalador autorizado.
3. La instalación de los sistemas debe realizarse solo por personas certificadas y debidamente capacitadas y calificadas para instalar el sistema específico que se proporciona.
4. Si, después de la inspección, se descubre que el sistema de escape está contaminado con depósitos de grasa, una persona debidamente capacitada, calificada y certificada deberá realizar la limpieza, que será aceptable para la autoridad competente.
5. La prueba de aceptación inicial en el sistema de supresión de incendios instalado dentro de la jurisdicción local será realizada por la Oficina del Jefe de Bomberos y el instalador autorizado por parte del Departamento de Seguros de Texas.
6. El sistema debe mantenerse en condiciones operativas.

GAS COMPRIMIDO (GLP)

1. Los sistemas de gas LP deben cumplir con NFPA 58
2. Todo el sistema de plomería de gas debe tener una inspección anual y ser probado a presión por un plomero autorizado a través de la Comisión de Ferrocarriles para el uso de LP / Propano. Los electrodomésticos de cocina deben estar listados para usarse con propano.
3. El informe de inspección del sistema de propano debe ser completado por el inspector de propano con licencia y publicado en el tráiler para la revisión de los inspectores de CCFD. Esto de ninguna manera libera al inspector de propano con licencia de su responsabilidad de cumplir con todos los códigos adoptados, ordenanzas y leyes para la instalación y uso de propano.

Para encontrar plomeros con licencia de propano en Texas, vaya a:
http://www.rrc.texas.gov/media/38547/onlinedatalookup_plumber-acr.pdf

4. Los cilindros LP / Propano no deben montarse directamente en los techos o delante del eje delantero en los camiones de alimentos, debajo de la parte más baja del chasis del vehículo, cerca del escape del vehículo o más allá de la defensa trasera del vehículo y asegurados en una posición vertical

5. La descarga de la válvula de alivio del cilindro de propano no debe ser inferior a 3 pies medidos horizontalmente a lo largo de la superficie del vehículo hasta las aberturas en el vehículo.

Los aparatos, tanques y tuberías que queman propano deben estar debidamente asegurados y deben estar protegidos por uno de los siguientes métodos (a menos que se vuelvan a llenar de forma activa)

1. Botellas de propano anidadas y aseguradas por una o más restricciones con protección contra volcamiento / volcado de vehículos.
2. Aparatos y botellas de propano asegurados por una o más restricciones a un objeto fijo.
3. Mínimo 10 pies de espacio libre de cualquier basura o material combustible.

Las botellas de propano no se deben guardar en el área del pasajero del vehículo. Si se almacena en compartimentos, debe ser hermético con respecto al compartimiento de pasajeros y ventilado adecuadamente hacia el exterior, con los respiraderos ubicados cerca de la parte superior e inferior del gabinete que tienen 1-2 pulgadas de largo. La ventilación inferior debe ubicarse a 1 pulgada de la parte inferior del compartimiento. El compartimiento no deberá contener equipo que produzca llamas o chispas.

1. La cantidad máxima permisible de propano permitido en el sitio es de 150 lbs. (127.5 gals.) Capacidad agregada de agua.
2. Los sistemas de Gas LP se deben inspeccionar antes de cada uso o cambio de cilindros.
3. La soldadura de campo no debe permitirse en los cilindros de gas LP.
4. Los cilindros de gas LP deben tener protección permanente para las válvulas del cilindro y la conexión.
5. Se instalará una válvula de bola de gas manual de un cuarto de vuelta dentro de la tubería de Gas LP para el uso de corte de emergencia y se instalará en el exterior del vehículo y será fácilmente accesible. Con letrero que dice: "Apagado de emergencia de gas LP"
6. Los reguladores deben instalarse con la abertura de ventilación de alivio de presión apuntando verticalmente hacia abajo para permitir el drenaje de la humedad acumulada en el diafragma del regulador.
7. No habrá conexión de combustible entre un vehículo con motor y un remolque u otras unidades del vehículo. (Sin compartir la potencia del propano o del generador)

8. Los cilindros almacenados deben tener tapones o collarines atornillables, independientemente de si están llenos, parcialmente llenos o vacíos, y las válvulas de salida del cilindro deben estar cerradas.
9. Los aparatos de cocina a gas deberán estar equipados con válvulas de emergencia.
10. Se debe proporcionar una placa de precaución permanente, fijada al electrodoméstico o al vehículo fuera de cualquier recinto y junto al contenedor (es), e incluirá los siguientes elementos:

PRECAUCIÓN:

1. Asegúrese de que todas las válvulas del electrodoméstico estén cerradas antes de abrir la válvula del contenedor.
2. Las conexiones a los aparatos, reguladores y contenedores se deben revisar periódicamente en busca de fugas con agua jabonosa o su equivalente.
3. Nunca use una cerilla o llama para verificar si hay fugas.
4. Las válvulas de los contenedores deberán estar cerradas cuando el equipo no esté en uso.

Los artefactos de cocina a gas deben estar equipados con dispositivos automáticos diseñados para cerrar el flujo de gas al quemador principal y al piloto en caso de que se apague la llama piloto.

El vehículo no debe estacionarse cerca de fuentes de calor, llamas abiertas o fuentes de ignición similares, o cerca de pozos sin ventilación.

REQUISITOS DE COCCIÓN DE COMBUSTIBLE SÓLIDO :

1. La cámara de combustión de las operaciones de cocción de combustible sólido debe raspase hasta su superficie original una vez por semana y debe inspeccionarse para detectar deterioro o defectos. Cualquier deterioro o defecto significativo deberá repararse inmediatamente.
2. Las operaciones de cocción de combustible sólido no deben instalarse en ningún lugar donde haya gasolina o cualquier otro vapor o gas inflamable.
3. Los artefactos de cocina de combustible sólido deberán instalarse en pisos de construcción no combustible que se extiendan 3 pies en todas las direcciones desde el artefacto, a menos que el artefacto esté listado para no tener espacio extra.

4. Cuando el almacenamiento se encuentre en el mismo espacio que el artefacto de combustible sólido o en el mismo espacio que las puertas de carga de combustible o de limpieza, el almacenamiento de combustible no deberá exceder el suministro de 1 día.
5. El combustible debe almacenarse a 3 pies de cualquier artefacto de cocina.
6. El combustible no puede almacenarse en la ruta de eliminación de cenizas.
7. El combustible debe estar separado de todos los líquidos inflamables, todas las fuentes de ignición, todos los productos químicos y todos los suministros de alimentos y productos de embalaje.
8. El combustible sólido deberá encenderse con una cerilla, una llama de gas incorporada aprobada u otra fuente de ignición aprobada. En ningún momento el combustible sólido deberá encenderse con un líquido inflamable o combustible cuando el pozo esté instalado en un entorno cerrado.
9. El combustible sólido debe agregarse al fuego de manera segura y de manera que no genere una llama más alta que la requerida.
10. Toda la ceniza debe ser eliminada a intervalos regulares y de manera segura y completamente extinguida antes de colocarla en un contenedor de metal pesado (o contenedor de basura) adecuado para ese propósito.
11. No se permite ningún tipo de dispositivo de cocción con combustible sólido para freír con grasa de más de 1qt. de manteca líquida, ni se permitirá ningún dispositivo de cocina de combustible sólido con 3 pies de cualquier unidad de fritura de grasa profunda.

GENERADORES ELÉCTRICOS:

1. Los generadores eléctricos que no estén montados en el vehículo deberán ubicarse a una distancia mínima de 12 pies de las operaciones de cocina móviles o temporales y deberán estar aislados del contacto físico mediante la instalación de protecciones físicas, cercas o un área confinada.
2. Los generadores montados en vehículos deberán cumplir con las disposiciones de la NFPA 70
3. El generador debe colocarse de modo que el escape cumpla con lo siguiente:
 - A. Situado al menos a 12 pies de las aberturas, entradas de aire y medios de salida

- B. En una posición apuntada lejos de cualquier edificio
- C. En una posición apuntada lejos de cualquier operación de cocina móvil o temporal
- 4. Los generadores montados en el vehículo deben estar listados e instalados de acuerdo con las instrucciones del fabricante y deben ser resistentes al vapor en el interior del vehículo.
- 5. Las líneas de combustible líquido y los sistemas de escape no deben penetrar en el área.
- 6. Los agujeros en la sala de estar deberán estar sellados.
- 7. El reabastecimiento de combustible de las fuentes de poder del motor de combustión interna solo se permitirá cuando los generadores eléctricos y las fuentes de energía de combustión interna no estén en uso.
- 8. No se permitirá el reabastecimiento de combustible de los motores de combustión interna durante las operaciones móviles o de cocción temporal.
- 9. Se permitirá el repostaje de los generadores eléctricos desde un contenedor cuando el motor esté apagado y la temperatura de la superficie del motor se haya enfriado lo suficiente como para no encender el combustible al rellenarlo.

REQUERIMIENTOS GENERALES:

EL ALMACENAMIENTO DE EMERGENCIA DEBE MANTENERSE DENTRO DEL REMOLQUE DEL VENDEDOR CON UNA RUTA DESBROZADA CLARA PARA SALIR.

- 1. Los letreros de "No Fumar" deben colocarse visiblemente en el vehículo. No se debe fumar dentro de los 25 pies de los cilindros de propano y 50 pies de almacenamiento de gasolina o las operaciones de recarga.
- 2. Si una fuente de calor no es eléctrica y se usan llamas abiertas, se debe instalar al menos un detector de monóxido de carbono listado.
- 3. Para proporcionar un ambiente de trabajo seguro, los empleados deben recibir capacitación en procedimientos de respuesta a emergencias, incluidos los siguientes:
 - A. Uso de extintores portátiles y activación de un sistema de extinción de campana.
 - B. Cerrar las fuentes de combustible
 - C. Notificar al departamento de bomberos local.
 - D. Reabastecimiento de combustible con motores de combustión interna
 - E. El cilindro de gas LP cambia y realiza pruebas de fugas de los sistemas de gas LP.

4. El equipo de cocción no deberá operarse mientras su sistema de extinción de incendios no sea operativo o esté deteriorado.
5. Todo el cableado y equipo eléctrico debe cumplir con NFPA 70 y no debe presentar una descarga eléctrica o peligro de incendio.
6. Todos los equipos y su rendimiento se mantendrán en buenas condiciones de funcionamiento.
7. Todo el equipo de cocina que se enciende durante el tránsito debe figurar como instalado para tal uso.
8. No se permite que la ubicación de la operación de concesión interfiera con el carril de bomberos, el cortafuegos, hidrantes o el acceso de salida de las estructuras próximas u otros proveedores en las operaciones. Se requiere un mínimo de 10 pies de distancia de separación entre vendedores individuales y sus equipos. Todo el equipo (propano, generador) se mantendrá fuera del acceso público.
9. Las operaciones de cocción móvil o temporal deben estar separadas de las entradas y otras salidas de edificios o estructuras, materiales combustibles, vehículos y otras operaciones de cocción a una distancia de espacio libre de 10 pies.
10. Cuando el vehículo móvil está estacionado, el vehículo debe estar estabilizado para que no se mueva; ya sea alzando el vehículo o colocando cuñas alrededor de las llantas.
11. Las operaciones de cocción en carpas se llevarán a cabo de acuerdo con NFPA 102
12. Las unidades móviles no deben usar electricidad de una estructura cercana, excepto por autorización escrita del propietario de la empresa con conexiones RV apropiadas para el vehículo.
13. No uso excesivo de cables de extensión
14. Conectado a tierra correctamente al chasis del vehículo con protección GFI.
15. El combustible debe almacenarse en latas de seguridad aprobadas por UL o FM con resorte. El reabastecimiento de combustible no está permitido en áreas ocupadas por el público o cerca de equipos que estén calientes. Mantenga las precauciones universales para el uso de propano.

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

REVISADO el 2/13/18