



CORPUS CHRISTI FIRE DEPARTMENT
2406 Leopard St. Ste 300
Corpus Christi, Texas 78408



INFORMATION BULLETIN

Mobile Food Preparation Vehicle Requirements

Marque los que aplican	NARRATIVA	Código de referencia
	General	
	Los requisitos de los vehículos móviles de preparación de alimentos se basan en el Código Internacional contra Incendios (IFC) 2021 adoptado. Para ver el código en su totalidad haga clic en: <u>Digital Codes (iccsafe.org)</u>	
	La salida de emergencia debe mantenerse dentro del remolque del proveedor con un camino despejado y sin obstáculos hacia la salida.	IFC 1032.3
	Campana de ventilación y sistema de extinción	
	Donde sea requerido. Se instalará una campana Tipo I en o encima de todos los aparatos de cocina comerciales y aparatos de cocina domésticos utilizados con fines comerciales que produzcan vapores de grasa.	IFC [M]606.2
	Nota: El funcionamiento adecuado de un sistema de escape de campana extractora requiere que cumpla con el caudal de aire diseñado. En un remolque de vendedor, esto se puede lograr mediante ventilación natural a través de una puerta entreabierta o dejando una ventana abierta mientras la campana de ventilación está en funcionamiento.	
	Los filtros de grasa deben estar en su lugar cuando la campana de ventilación esté en funcionamiento.	IFC 606.3.2
	Si durante la inspección se descubre que campanas, dispositivos de extracción de grasa, ventiladores, conductos u otros accesorios tienen acumulación de grasa, dichos componentes se limpiarán de acuerdo con ANSI/IKECA C10.	IFC606.3.3 .2
	Los registros de inspecciones deberán indicar el individuo y la empresa que realiza la inspección, una descripción de la inspección y cuándo se llevó a cabo la inspección. Los registros de limpieza deberán indicar la persona y la empresa que realizó la limpieza y cuándo se llevó a cabo la limpieza. Dichos registros se completarán y mantendrán después de cada inspección o limpieza.	IFC 606.3.3.3

	Cuando se inspecciona una campana de cocina comercial o un sistema de conductos, se debe colocar en un lugar visible una etiqueta que contenga el nombre, la dirección, el número de teléfono y la fecha del servicio del proveedor de servicios. Las etiquetas anteriores se cubrirán o eliminarán.	IFC 3.3.3.1
	El equipo de cocina deberá estar protegido por sistemas automáticos de extinción de incendios de acuerdo con la Sección 904.13.	IFC 319.4.1
	Un dispositivo de accionamiento manual no debe estar bloqueado y debe ser fácilmente accesible.	IFC 904.13.1
	Los sistemas automáticos de extinción de incendios deberán recibir mantenimiento cada seis meses y después de la activación del sistema. La inspección la realizarán personas calificadas y la empresa de inspección deberá ingresar un certificado de inspección en Brycer Compliance Engine.	IFC 904.13.5.2

	Extintores de Incendios	
	Se debe montar un extintor de incendios de uso general 2A10BC dentro del remolque del proveedor con un certificado de inspección anual realizado por personas calificadas. Si hay cantidades presentes de combustibles inflamables, el extintor de incendios deberá actualizarse a 10 libras. Extintor de incendios 4A80BC.	IFC 906
	Los extintores de incendios previstos para la protección de equipos de cocina deberán ser de un tipo aprobado y compatible con el agente del sistema automático de extinción de incendios. Los equipos de cocina que utilicen combustibles sólidos o aceites y grasas vegetales o animales deberán estar protegidos por un extintor portátil de clase K.	IFC 906.4
	Los aparatos para cocinar de combustible sólido (leña, asadores) bajo campana o no, con cámaras de combustión de 5 pies cúbicos (0,14 m ³) o menos de volumen deberán tener un mínimo de 2,5 galones (9 L) o dos de 1,5 galones (6 L) Extintores portátiles de químico húmedo Clase K	IFC 906.4.1
	Cuando las áreas de riesgo incluyan freidoras, se deben proporcionar extintores de incendios portátiles listados Clase K de la siguiente manera:	

	<p>906.4.2 Extintores portátiles Clase K para freidoras. Cuando las áreas de riesgo incluyan freidoras, se deben proporcionar extintores de incendios portátiles listados Clase K de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Para hasta cuatro freidoras con una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras (36,3 kg) cada una: un extintor de incendios portátil Clase K de una capacidad mínima de 1,5 galones (6 L). 2. Por cada grupo adicional de cuatro freidoras que tengan una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras (36,3 kg) cada una: se deberá proporcionar un extintor de incendios portátil Clase K adicional de una capacidad mínima de 1,5 galones (6 L). 3. Para freidoras individuales que superen los 6 pies cuadrados (0,55 m²) de superficie: Los extintores portátiles Clase K se instalarán de acuerdo con las recomendaciones del fabricante del extintor. 	<p>IFC 906.4.2</p>
	<p>Conexiones de electrodomésticos a la tubería de suministro de combustible: Los aparatos para cocinar a gas deben asegurarse en su lugar y conectarse a la tubería de suministro de combustible con un conector para electrodomésticos que cumpla con ANSI Z21.69/CSA 6.16. La instalación del conector se debe configurar de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante. El movimiento de los aparatos se limitará mediante dispositivos de restricción instalados de acuerdo con las instrucciones del fabricante del conector y del aparato.</p>	<p>IFC 319.5</p>
	<p>Contenedores de almacenamiento de aceites de cocina</p>	
	<p>Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina dentro de vehículos móviles de preparación de alimentos deberán tener un volumen agregado máximo de no más de 120 galones (454 L) y deberán almacenarse de tal manera que no se caigan ni se dañen durante el transporte.</p>	<p>IFC 319.6</p>
	<p>Sistema de Gas LP</p>	
	<p>Los equipos de gas LP se instalarán de acuerdo con el Código Internacional de Gas Combustible y NFPA 58. (Nota: un plomero de propano autorizado deberá incorporar todos los estándares aplicables de NFPA 58 para vehículos móviles de preparación de alimentos).</p>	<p>IFC 6103.1</p>
	<p>Los cilindros de LP/propano no deben montarse directamente en los techos o delante del eje delantero, debajo de la parte más</p>	<p>NFPA 58 .11.8.3.1</p>

	baja del bastidor del vehículo, cerca del escape del vehículo o más allá de la defensa trasera del vehículo.	
	Sistemas de gas LP (Continuación)	
	Ninguna parte de un contenedor de LP o sus accesorios deberá sobresalir más allá de los lados o la parte superior del vehículo.	NFPA 58 11.8.3.2
	El sistema de suministro de Gas LP, incluidos los contenedores, se instalará en el exterior del vehículo o en un hueco o gabinete hermético al vapor en el interior del vehículo pero accesible desde el exterior y con ventilación hacia el exterior, con las rejillas de ventilación ubicadas cerca de la parte superior. y la parte inferior del gabinete y a 3 pies horizontalmente de cualquier abertura hacia el vehículo debajo del nivel de las rejillas de ventilación.	NFPA 58 6.26.3.3
	Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo deberán estar montados y sujetos de forma segura en el vehículo o dentro del hueco o gabinete envolvente.	NFPA 58 6.26.3.4 IFC 319.8.2
	Los contenedores de gas LP almacenados deberán realizarse de manera que se minimice la exposición a aumentos excesivos de temperatura, daños físicos o manipulación.	IFC 6109.2
	La capacidad total máxima de los contenedores de gas LP transportados en el vehículo y utilizados para alimentar aparatos de cocina únicamente no deberá exceder las 200 libras (91 kg) de capacidad de propano. (Nota: Capacidad máxima de 50 galones de agua)	IFC 319.8.1
	Se debe instalar una alarma de gas LP certificada UL 2075 dentro del vehículo, cerca de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.	IFC 319.8.5
	Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo y en los sistemas de tuberías de gas combustible deberán ser inspeccionados anualmente por una agencia de inspección aprobada o una empresa registrada en el Departamento de Transporte de EE. UU. para recalificar los cilindros de gas LP, para garantizar que los componentes del sistema estén libres de daños, adecuado para el servicio previsto y no sujeto a fugas. Las inspecciones completadas satisfactoriamente deben documentarse con una etiqueta de contenedor montada en el sistema de gas combustible o dentro del vehículo con el nombre y la fecha en que ocurrió. Formulario de inspección firmado y documentado que se presentará al inspector de incendios durante la inspección.	IFC 319.10.3

	Sistemas de CNG (Gas Natural Comprimido)	
	El uso de GNC para cocinar se considera un vehículo especializado y no está dentro del alcance de este documento para abordar los requisitos de NFPA 52. Será revisado por separado por la Oficina del Jefe de Bomberos.	IFC 319.9.2
	Los contenedores de GNC se inspeccionarán cada 3 años en una instalación de servicio calificada registrada ante el DOT de EE. UU. Tras una inspección satisfactoria, la agencia de inspección aprobada colocará una etiqueta en el sistema de gas combustible o dentro del vehículo indicando el nombre de la agencia de inspección y la fecha de la inspección satisfactoria. El informe de inspección se presentará al inspector del jefe de bomberos cuando se solicite.	IFC 319.10.3
	Mantenimiento	
	Los sistemas de protección contra incendios y seguridad humana se mantendrán en condiciones operativas en todo momento y se reemplazarán o repararán cuando estén defectuosos. Sólo técnicos o especialistas debidamente capacitados deben realizar el mantenimiento y las pruebas periódicas requeridas de los sistemas de protección contra incendios.	IFC 319.10.2 IFC 901.6

	Misceláneos	
	Se prohibirá fumar cuando las condiciones hagan que fumar sea un peligro y en espacios donde se almacenen o manipulen materiales inflamables o combustibles. Se colocarán carteles de prohibido fumar en un lugar visible de cada estructura o lugar en el que esté prohibido fumar.	IFC 6107.2;31 0.2; 310.3
	No se permite que la ubicación de la operación de concesión interfiera con el carril contra incendios, el cortafuegos, los hidrantes o el acceso de salida de cualquier estructura próxima u otros proveedores en las operaciones. Se requiere una distancia de separación mínima de 10 pies entre los proveedores individuales y sus equipos. Todo el equipo (propano, generador) debe mantenerse fuera del acceso público.	IFC 507.5.4/ 507.5.5 / 503.4/ IFC 1015.2/ IFC 1017.1/10 27
	El equipo eléctrico debe cumplir con los códigos N.E.C. y no debe representar una descarga eléctrica o riesgo de incendio.	IFC 605.605.5
	Todo el equipo y su rendimiento se mantendrán en buenas condiciones de funcionamiento. Los equipos de cocina no se utilizarán mientras su sistema de extinción de incendios no esté operativo o esté deteriorado.	

	<p>Se debe proporcionar o colocar una placa de precaución permanente dentro del vehículo que incluya los siguientes elementos: 1. Asegúrese de que todas las válvulas del aparato estén cerradas antes de abrir la válvula del contenedor. 2. Las conexiones de los electrodomésticos, reguladores y contenedores deben revisarse periódicamente para detectar fugas con agua jabonosa o su equivalente; nunca use fósforos o llamas para verificar si hay fugas. 3. Las válvulas de los contenedores deben cerrarse cuando el equipo no esté en uso o el vehículo esté en movimiento.</p>	
	<p>Para proporcionar un ambiente de trabajo seguro, los empleados deben recibir capacitación en procedimientos de respuesta a emergencias, incluidos los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Uso de extintores portátiles y activación del sistema de extinción con campana extractora. B. Cerrar las fuentes de combustible C. Notificar al departamento de bomberos local. D. Reabastecimiento de combustible de fuentes de energía de motores de combustión interna. E. Cambio de cilindros de gas LP y realización de pruebas de fugas de sistemas de gas LP F. Mantener precauciones universales con el uso de propano y generadores portátiles 	
	<p>SEGURIDAD ELÉCTRICA Y USO DE GENERADORES:</p>	
	<p>El vehículo deberá cumplir con las disposiciones del código eléctrico (NFPA 70).</p>	
	<p>Los generadores eléctricos que no estén montados en el vehículo deberán ubicarse al menos a 12 pies de las operaciones de cocina móviles o temporales y deberán estar aislados del contacto físico mediante la instalación de guardas físicas, cercas o un área cerrada.</p>	
	<p>El generador se colocará de manera que el escape cumpla con lo siguiente: Ubicado al menos a 12 pies de aberturas, entradas de aire y medios de salida. En una posición alejada de cualquier edificio.</p> <p>En una posición alejada de cualquier operación de cocina móvil o temporal.</p> <p>Colóquelo lejos de cilindros de gas comprimido (propano o GNC)</p> <p>Los generadores deberán estar clasificados para proporcionar la potencia necesaria para alimentar los requisitos eléctricos del remolque sin sobrecargar ni disparar los disyuntores.</p>	

	<p>Los generadores montados en vehículos deberán estar listados e instalados de acuerdo con las instrucciones del fabricante y deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>Las líneas de combustible líquido y los sistemas de escape no deberán penetrar el área.</p> <p>Hermético al vapor en el área de trabajo dentro del vehículo para evitar que los gases de escape y el monóxido de carbono ingresen al vehículo.</p> <p>El generador deberá estar debidamente conectado a tierra al bastidor del vehículo con protección GFI.</p>	
	<p>El combustible para el generador debe almacenarse en recipientes de seguridad con resorte aprobados por UL o FM. No está permitido repostar combustible en zonas ocupadas por el público o cerca de equipos que estén calientes.</p>	IFC 2304.4
	<p>Se permitirá el reabastecimiento de combustible de las fuentes de energía de los motores de combustión interna sólo cuando los generadores eléctricos y las fuentes de energía de combustión interna no estén en uso; no permitido durante operaciones de cocina móviles o temporales; cuando el motor está parado y la temperatura de la superficie del motor se ha enfriado lo suficiente como para no encender el combustible al rellenar.</p>	
	<p>Las unidades móviles no utilizarán electricidad de una estructura cercana excepto mediante autorización escrita del propietario del negocio con conexiones RV apropiadas al vehículo.</p>	
	<p>SEGURIDAD PARA EL USO COMERCIAL DE PARRILLAS (BBQ PITS)</p>	
	<p>1 La cámara de combustión de las operaciones de cocción con combustible sólido se raspará hasta dejar su superficie original una vez por semana y se inspeccionará para detectar deterioro o defectos. Cualquier deterioro o defecto significativo deberá ser reparado inmediatamente.</p>	
	<p>2. Las operaciones de cocción con combustible sólido no se instalarán en ningún lugar donde haya gasolina u otros vapores o gases inflamables.</p>	
	<p>3. Los aparatos para cocinar de combustible sólido se instalarán en pisos de construcción no combustible que se extiendan 3 pies en todas direcciones desde el aparato, a menos que el aparato esté listado para espacio libre cero.</p>	
	<p>4. Cuando el almacenamiento se realice en el mismo espacio que el aparato de combustible sólido o en el mismo espacio que las puertas de carga o limpieza de combustible, el almacenamiento de combustible no excederá el suministro de 1 día.</p>	

	5. El combustible se almacenará a 3 pies de cualquier aparato de cocina.	
	6. No se puede almacenar combustible dentro del camino de eliminación de cenizas.	
	7. El combustible deberá separarse de todos los líquidos inflamables, todas las fuentes de ignición, todos los productos químicos y todos los suministros alimentarios y productos de embalaje.	
	8. El combustible sólido se encenderá con una cerilla, una llama de gas incorporada aprobada u otra fuente de ignición aprobada. En ningún momento se encenderá combustible sólido con un líquido combustible o inflamable cuando el pozo esté instalado en un ambiente cerrado.	
	9. Se agregará combustible sólido al fuego de manera segura y de manera que no genere una llama más alta de la requerida.	
	10. Todas las cenizas se retirarán a intervalos regulares y de manera segura y se extinguirán por completo antes de colocarlas en un contenedor (o contenedor de basura) de metal pesado adecuado para ese fin.	
	11. No se permite ningún dispositivo de cocción de combustible sólido de ningún tipo para freír en grasa que involucre más de 1 cuarto de galón de manteca líquida, ni se permitirá ningún dispositivo de cocción de combustible sólido con 3 pies de cualquier unidad de freír con mucha grasa.	
	NO TODO ESTÁ INCLUIDO: UNA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD PUEDE REVELAR OTRAS ÁREAS DE PREOCUPACIÓN.	