

Lista de verificación para los inspectores del cuerpo de bomberos para la inspección regional de camionetas de comida (junio de 2021)

Este documento corresponde a una inspección estandarizada que llevan a cabo los cuerpos de bomberos de distintas jurisdicciones. Le harán una inspección cada 12 meses en cualquier jurisdicción participante, y todas las jurisdicciones participantes llevarán a cabo la inspección. Aun así, debe comunicarse con el cuerpo de bomberos de cada localidad y, de ser necesario, obtener un permiso para camionetas de comida para ejercer actividades comerciales en la jurisdicción que se encuentre. Podrá obtener un descuento para adquirir el permiso si ya hizo una inspección regional en otra jurisdicción. Jurisdicciones participantes: <https://www.kingcountyfirechiefs.org/fire-prevention/>

Nombre del puesto de comida ambulante: _____

Dirección postal: _____

Persona de contacto: _____

Número de teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Número del Dpto. de L&I (VEN): _____

Núm. de matrícula: _____

Fecha de la inspección: _____

Departamento de Bomberos: _____

Firma del inspector: _____

Resumen de la inspección regional

Aprobada: no se observaron infracciones.

Autorizada para ejercer actividades comerciales: las infracciones se deben rectificar.

No autorizada para ejercer actividades comerciales: las infracciones se deben rectificar.

Lista de verificación para la inspección regional

Documentación

- | | SÍ | NO | N/C |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Calcomanía de aprobación del Departamento de Labor e Industrias (Department of Labor and Industries, L&I) del estado de Washington | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Permiso del Departamento de Bomberos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Campanas extractoras de tipo 1 (si la cocina de la camioneta produce vapor con grasa)

- | | SÍ | NO | N/C |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. El sistema de extinción de incendios de la cocina acata las normas de seguridad UL 300, fue revisado y está limpio. <ul style="list-style-type: none">• Fecha de la última revisión: (dos veces al año) _____• Fecha de la última limpieza: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. La palanca de accionamiento manual contra incendios es accesible y nada la obstruye. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

SÍ **NO** **N/C**

Almacenamiento de aceite de cocina

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. La capacidad total no supera los 120 galones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Los tanques de almacenamiento están ubicados de manera tal que no se derramarán ni se dañarán cuando el vehículo esté en movimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Sistemas de gas LP

- | | SÍ | NO | N/C |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Los tanques de propano líquido (liquid propane, LP) se encuentran fuera del vehículo o en una cámara impermeable al vapor con ventilación al exterior. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Los tanques de LP que están en la parte posterior del vehículo tienen un buen sistema de protección contra impactos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La capacidad de los tanques de LP no supera las 200 libras. (4,23 libras = 1 galón) <ul style="list-style-type: none">• Cantidad de tanques: _____• Capacidad de los tanques: _____• Fecha de la última inspección: (una vez al año) _____• Fecha del último hidrolavado: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Los tanques de LP están bien sujetos y los conductos están protegidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. La alarma de detección de fuga de gas LP está instalada, funciona y fue examinada. <ul style="list-style-type: none">• Fecha de la última prueba: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 6. Las válvulas de cierre de los tanques de LP están instaladas y son accesibles. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Los tanques de LP que se usan o que están fuera del vehículo están sujetos con cadenas o correas incombustibles en posición vertical y tienen un sistema de protección contra impactos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Sistemas de CNG

- | | SÍ | NO | N/C |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Todos los contenedores de gas natural comprimido (compressed natural gas, CNG) son cilindros NGV-2 y su capacidad máxima no supera las 1300 libras.
(1 pie ³ = 8 libras) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Cantidad de tanques: _____ | | | |
| • Capacidad de los tanques: _____ | | | |
| • Fecha de caducidad de los tanques: _____ | | | |
| • Fecha de la última inspección:
(cada 3 años) _____ | | | |
| • Fecha del último hidrolavado: _____ | | | |
| 2. Los tanques están bien sujetos y los conductos están protegidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La alarma de detección de fuga de gas metano está instalada, funciona y fue examinada. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fecha de la última prueba: _____ | | | |

Extintores portátiles

- | | SÍ | NO | N/C |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. El extintor de clase K está instalado cerca de la salida (si tiene freidoras o si usa combustibles sólidos). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fecha de la última revisión (una vez al año) _____ | | | |
| 2. El cartel con las instrucciones de uso del sistema de protección contra incendios está cerca del extintor de clase K. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. El extintor portátil 2A:10B:C está cerca de la salida. Si usa gas LP, el extintor portátil debe ser un 2A:40B:C. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fecha de la última revisión (una vez al año) _____ | | | |

Instalaciones eléctricas

- | | SÍ | NO | N/C |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Los cables de extensión están bien protegidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. No hay cajas de conexiones eléctricas abiertas ni cables sueltos.

Generadores

	SÍ	NO	N/C
1. Los generadores están ubicados a un mínimo de 10 pies de distancia de los objetos combustibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. La recarga de los motores de combustión interna no se hace a la hora de cocinar, solo se hace cuando los generadores eléctricos y las fuentes de energía de combustión interna no están en uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tenga la documentación exigida en su camioneta de comida

Guarde una copia de los siguientes documentos en su camioneta. El inspector del cuerpo de bomberos podría pedirselos en cualquier momento.

- El informe de la inspección contra incendios (este u otro documento que le entregue el cuerpo de bomberos que llevó a cabo la inspección).
- Una copia de las inspecciones, las evaluaciones o los informes de limpieza correspondientes a las campanas extractoras comerciales, el sistema de extinción de incendios y los extintores que haya realizado su contratista.
- Una copia de los permisos emitidos por el cuerpo de bomberos de la localidad para su camioneta de comida.