Información sobre Permisos e Inspección de Vehículos Móviles de Preparación de Alimentos

Si tiene alguna pregunta o comentario sobre la información contenida en este documento, o si necesita ayuda para interpretar estos requisitos, por favor contacte:

Tulsa Fire Department
1760 Newblock Park
Drive Tulsa, OK 74127
(918) 596-9422
email: Firemarshal@cityoftulsa.org

Tabla de contenidos

General 2

Quién necesita un permiso 3

Obtener un permiso 3

Proceso de Inspección 4

Inspecciones con Violaciones 4

Permiso 4

Campana comercial tipo I y sistemas automáticos de supresión de incendios 5

Extintores Portátiles 5

Electrodomésticos y Almacenamiento de Aceite de Cocina 6

Sistema de Gas de Propano Líquido (GLP) y Sistemas de Gas Natural Comprimido (GNC) 6

Código General de Incendios y Cuestiones de Seguridad 7

Referencias y Normas Aplicables 8

319.1 General. 8

319.3 Campana de extracción 8

319.4.1 Protección contra incendios para equipos de cocina 9

319.4.2 Extintores de incendios 10

319.8 Sistemas de gas LP. 11

319.9 Sistemas de GNC. 12

319.10 Mantenimiento 12

Definiciones 14

General

Con la adopción del Código Internacional de Incendios de 2018 por parte de la Comisión del Código de Construcción Uniforme de Oklahoma, tal como se aplica en el Título 13 y 14 de la Ordenanza de la Ciudad de Tulsa por el Departamento de Bomberos de Tulsa, ahora existe un requisito para que los Vehículos Móviles de Preparación de Alimentos (es decir, camiones de comida) cuya operación utiliza aparatos que producen humo o vapores cargados de grasa obtengan un permiso operativo emitido por el Departamento de Bomberos de Tulsa. *El término "grasa" se refiere a las grasas y aceites animales y vegetales que se utilizan para cocinar alimentos o que son un subproducto de la cocción de alimentos.*

Este requisito de permiso operativo se instituyó para garantizar la seguridad pública en respuesta al aumento de la popularidad y la cantidad de vehículos de servicio de alimentos móviles que operan dentro de nuestras comunidades. Existen preocupaciones únicas de seguridad contra incendios y de vida que presentan los vehículos móviles de servicio de alimentos. El proceso de inspección y obtención de permisos es un esfuerzo para abordar algunas de estas preocupaciones.

El permiso operativo costará $135,00 anualmente. Los vendedores que operan vehículos móviles de preparación de alimentos deben obtener un permiso antes de operar dentro de la ciudad de Tulsa. Para recibir un permiso, su vehículo debe ser inspeccionado y pasar una inspección operativa realizada por el Departamento de Bomberos de Tulsa. Para recibir una inspección, debe solicitarla en el centro de permisos de la Ciudad de Tulsa a través del portal en línea de autoservicio. Una vez que la solicitud esté completa y se hayan pagado las tarifas, un Asistente del Jefe de Bomberos se pondrá en contacto con usted para fijar una fecha y hora de inspección.

¿Quién necesita un permiso?

Cualquier vehículo móvil de preparación de alimentos equipado con aparatos que produzcan humo o vapores cargados de grasa deberá obtener primero un permiso de operación a través del centro de permisos de la ciudad de Tulsa para operar. Esto requerirá una inspección de la oficina del Jefe de Bomberos de Tulsa para verificar el cumplimiento de los requisitos del Código Internacional de Incendios de 2018 del artículo 319. Para determinar que no se necesita un permiso para un vehículo móvil de preparación de alimentos de los vendedores, se debe realizar una verificación por parte de un funcionario del Código de Incendios del Departamento de Bomberos de Tulsa. Una vez que se verifique que no se requiere un permiso operativo, se emitirá una carta de verificación al vendedor indicando tal situación. Cualquier modificación a los aparatos de un vehículo móvil de preparación de alimentos después de la inspección invalidará la carta de verificación. No hay ningún cargo por la carta de verificación y puede solicitar una inspección de verificación a través del Departamento de Bomberos de Tulsa.

Obtener un permiso

Tulsa Fire Department
Fire Marshal | Community Risk Reduction
Food Truck Site Safety Checklist

Para obtener un Permiso Operativo de Vehículo Móvil de Preparación de Alimentos, el vendedor debe solicitarlo en el centro de permisos de la Ciudad de Tulsa a través del portal en línea de autoservicio. Una vez que la solicitud esté completa y se hayan pagado las tarifas, un Asistente del Jefe de Bomberos se pondrá en contacto con usted para fijar una fecha y hora de inspección, y la ubicación.

Tenga en cuenta que, si su vehículo móvil de preparación de alimentos no tiene actualmente instalado un sistema de extinción de incendios automático requerido, se requiere un permiso de

construcción separado y un proceso de presentación para la instalación de este sistema de extinción. Este permiso es solicitado y obtenido por un contratista autorizado de instalación de supresión de incendios que presentará un conjunto de planos que serán revisados por la Revisión de Planes del Departamento de Bomberos de Tulsa. La solicitud de permiso para la instalación de un sistema de supresión de incendios en una cocina comercial requerirá su propia inspección, pero se puede realizar al mismo tiempo que la inspección anual del permiso de operación.

Una vez que se presente un Permiso Operativo con las tarifas pagadas, la Oficina del Jefe de Bomberos recibirá un aviso de la inspección permitida y se pondrá en contacto con el solicitante para programar una fecha, hora y ubicación para la inspección.

Proceso de Inspección

Las áreas en las que se centrará la inspección del permiso operativo son las campanas de extracción, las características de protección contra incendios, las tuberías de suministro de combustible, los electrodomésticos, el almacenamiento de aceite de cocina y los sistemas de combustible del vehículo de preparación de alimentos móvil. Recuerde, el vendedor es responsable y deberá cumplir con todas las disposiciones aplicables del Código Internacional de Incendios de 2018.

Por favor, traiga cualquier información que tenga sobre la campana de ventilación, los sistemas automáticos de extinción de incendios, los electrodomésticos, las alarmas de gas LP y metano, la documentación de limpieza profesional, los tanques y contenedores de aceite de cocina, o cualquier otra información relacionada con la operación de su vehículo móvil de preparación de alimentos con usted a la inspección. Si su vehículo móvil de preparación de alimentos tiene un sistema automático de extinción de incendios existente, por favor traiga toda la información y los documentos proporcionados por el contratista de supresión que instaló o inspecciona el sistema. Esta información será necesaria al verificar que se proporciona la cobertura adecuada.

Inspecciones con Violaciones

Si se encuentran infracciones durante la inspección, se requerirá una reinspección para asegurar que las infracciones sean corregidas y que el vehículo móvil de preparación de alimentos cumpla con el código. Una vez que las infracciones hayan sido corregidas, será responsabilidad del vendedor contactar al Departamento de Bomberos de Tulsa para programar una reinspección. Los permisos solo se emiten a los vehículos móviles de preparación de alimentos que hayan pasado exitosamente su inspección. Estos permisos operativos son válidos por un año a partir de la fecha de inspección.

Una vez que el vendedor haya pasado la inspección del Departamento de Bomberos, se emitirá un Permiso Operativo para Vehículos Móviles de Preparación de Alimentos. El permiso será enviado por correo electrónico al solicitante al finalizar la inspección. El permiso deberá ser retenido por el vendedor mientras sea válido, deberá mantenerse con el vehículo móvil de preparación de alimentos y estar disponible para presentarlo si se solicita. El no mantener el permiso con el vehículo móvil de preparación de alimentos o no proporcionar un permiso requerido cuando se solicite podría resultar en la emisión de una orden de cese de actividades, donde todas las operaciones deberán detenerse hasta que la situación se corrija o se pueda presentar un permiso operativo válido.

Las siguientes secciones describen los elementos en los que se centrará la División o el Departamento de Prevención del departamento de bomberos o del distrito durante su inspección del vehículo móvil de preparación de alimentos.

Campana comercial tipo I y sistemas automáticos de supresión de incendios

La industria de servicios de alimentos implica el uso de equipos de cocina que operan a altas temperaturas. El equipo de cocina, además de los vapores cargados de grasa que se producen durante el proceso de cocción, puede provocar un incendio dentro de la unidad móvil y causar daños graves y lesiones. Los siguientes son parámetros de seguridad que se evaluarán durante la inspección y deben cumplirse para pasar con éxito:

- Se deberá instalar una campana Tipo I en o sobre todos los aparatos de cocina comerciales que produzcan vapores cargados de grasa. Estos sistemas de campana deberán ser inspeccionados, como mínimo, cada seis meses, manteniendo y conservando los registros de mantenimiento. Cualquier acumulación de grasa que se haya desarrollado deberá ser limpiada regularmente por una *persona calificada*.
- Todas las campanas de Tipo I deberán estar protegidas con un sistema de extinción de incendios automático aprobado. Este sistema automático de extinción de incendios deberá ser inspeccionado y probado para su correcto funcionamiento cada seis meses por un contratista autorizado. Si se requiere un sistema automático de extinción de incendios y no está instalado, se exigirá al vendedor que contacte a un contratista autorizado de rociadores contra incendios y que lo instale. Todos los vendedores que están siendo inspeccionados y que requieren un sistema automático de extinción de incendios deberán tener una etiqueta de inspección actual que indique que el sistema está operativo o un registro de una inspección reciente.

Extintores Portátiles

Los extintores portátiles proporcionan a los ocupantes los medios para suprimir un incendio en su fase incipiente (inicial). La capacidad de este tipo de supresión manual temprana de incendios puede contribuir a la protección de los ocupantes; especialmente si hay dificultades de evacuación

asociadas con la ubicación o los peligros específicos. Además, un incendio que se extingue en su fase incipiente puede limitar el daño potencial al vehículo. Para ser efectivos, sin embargo, el personal debe estar adecuadamente capacitado en el uso de extintores portátiles y saber qué tipo de extintor utilizar.

- Todos los vehículos móviles de preparación de alimentos deberán estar equipados con al menos un (1) extintor de incendios con clasificación 2A:10-BC. Los extintores de clase A, B y C se utilizan para incendios que involucran combustibles ordinarios, líquidos inflamables y equipos eléctricos en funcionamiento, y NO para incendios que involucran grasa. Este extintor de incendios debe estar completamente cargado e inspeccionado por un contratista autorizado anualmente.
- Todos los vehículos móviles de preparación de alimentos con operaciones de cocina comercial que produzcan vapores cargados de grasa deberán tener un extintor de incendios portátil ***adicional*** de 1,5 galones de Clase K. Todos los aparatos de cocina de combustible sólido (hornos de leña) deberán tener uno (1) de 2,5 galones de clase K o dos (2) extintores portátiles de 1,5 galones. Los extintores de clase K se utilizan para incendios que involucran medios de cocción, como grasas, aceites y mantecas. Este extintor de incendios deberá estar completamente cargado e inspeccionado por un contratista autorizado anualmente.

Electrodomésticos y Almacenamiento de Aceite de Cocina

La industria de servicios de alimentos implica el uso de aparatos de cocina, así como el uso y almacenamiento de aceites de cocina. Es imperativo que los aparatos de gas utilicen las conexiones correctas al sistema de tuberías y que se limite la distancia a la que pueden ser movidos. Estos requisitos son para reducir la posibilidad de problemas de seguridad contra incendios y de vida relacionados con fugas de gas e incendios. El aceite de cocina almacenado en vehículos móviles de preparación de alimentos puede presentar un peligro si se almacena en un volumen demasiado grande, en recipientes incorrectos o si no se asegura de manera adecuada.

- Los aparatos de cocina a gas dentro de los vehículos móviles de preparación de alimentos deben estar asegurados en su lugar y conectados a la tubería de suministro de combustible con los conectores apropiados y con la instalación configurada de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante. El movimiento de los electrodomésticos estará limitado por dispositivos de restricción instalados de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes del conector y del electrodoméstico.
- Los tanques y contenedores de almacenamiento de aceite de cocina dentro de los vehículos de preparación de alimentos móviles deben estar construidos con los materiales apropiados y utilizarse de acuerdo con su listado y las instrucciones del fabricante. Los tanques deberán ser adecuados para las presiones de trabajo, temperaturas y tensiones estructurales que enfrentarán los componentes. Se deberá proporcionar ventilación normal y de emergencia para todos los tanques de almacenamiento de aceite de cocina.

Sistema de Gas de Propano Líquido (GPL) y Sistemas de Gas Natural Comprimido (GNC)

Los sistemas de gas LP y GNC son necesarios para que un negocio de preparación de alimentos móviles funcione. Estos sistemas y sus componentes pueden ser utilizados de manera segura si están debidamente protegidos, almacenados, montados, canalizados y utilizados dentro de los parámetros seguros del código de incendios.

- Todos los vehículos móviles de preparación de alimentos que utilicen sistemas de gas LP o GNC deberán ser montados y operados de manera adecuada. Toda la tubería del sistema, incluidas las válvulas y accesorios, deberá estar adecuadamente protegida para prevenir manipulaciones, daños por impacto y daños por vibraciones. No se deben exceder las cantidades máximas permitidas de gas LP o GNC. Para el gas LP, la cantidad máxima permitida es de 200 libras de gas. Para GNC, el volumen agregado máximo permitido es de 1300 libras de capacidad de agua. Todos los contenedores deberán estar hechos de los materiales de construcción adecuados.
- Las fugas de gas pueden provocar explosiones e incendios posteriores cuando el gas encuentra una fuente de ignición. Ha habido numerosos casos de esto ocurridos en vehículos móviles de preparación de alimentos. Se requieren dispositivos de alarma para gas LP y gas metano y deben instalarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Todos los dispositivos deberán estar instalados de forma permanente, listados y aprobados. Las alarmas de gas LP deben estar certificadas según UL 1484.

La instalación adecuada de estos dispositivos puede proporcionar una detección temprana de estos gases inflamables. De ninguna manera estos dispositivos sustituyen el mantenimiento adecuado de todos los tanques, tuberías, tubos, reguladores de presión y válvulas.

Código General de Incendios y Cuestiones de Seguridad

Los vehículos móviles de preparación de alimentos contienen muchas de las mismas cuestiones de código de incendios y seguridad que se encuentran en otras ocupaciones comerciales. Equipos eléctricos, cableado, peligros eléctricos, medios de salida, salida, materiales de desecho combustibles, fuentes de ignición, llamas abiertas, cilindros de gas comprimido, así como el almacenamiento y uso de materiales peligrosos; todos pueden estar presentes. Es importante estar al tanto de estas diferentes cuestiones de seguridad contra incendios y saber cómo evitar problemas comunes de infracción.

- El equipo eléctrico, el cableado y los peligros son problemas muy comunes. Todo el cableado eléctrico debe estar en buen estado de funcionamiento y libres de daños, incluidos los cables de extensión utilizados dentro y alrededor del vehículo. Los cables de extensión no deben usarse como cableado permanente, deben conectarse directamente a un receptáculo aprobado y estar clasificados para la capacidad de los aparatos que están sirviendo. Los cables de extensión no pueden extenderse a través de paredes, techos o pisos, ni debajo de puertas o revestimientos de pisos, ni estar sujetos a daños ambientales o físicos. Las regletas de alimentación reubicables, también llamadas regletas de enchufes, deben ser del tipo polarizado o con conexión a tierra y contar con protección contra sobrecarga. Todas las regletas deben estar conectadas directamente a un receptáculo instalado permanentemente. Al igual que los cables de extensión, las regletas no pueden extenderse a través de paredes, techos, pisos, debajo de puertas o revestimientos de pisos, ni estar sujetas a daños ambientales o físicos.
- Se debe mantener un medio claro de salida y acceso dentro de los vehículos móviles de preparación de alimentos. Los objetos salientes no deben reducir las rutas mínimas claras y accesibles de salida. Las superficies para caminar deben tener una superficie antideslizante y estar firmemente sujetas. Ningún obstáculo debe impedir que un ocupante utilice una vía de salida.
- Todos los materiales combustibles almacenados dentro de los vehículos móviles de preparación de alimentos deben estar ordenados y estables. Se prohíbe el almacenamiento de materiales combustibles alrededor de equipos eléctricos, mecánicos, de cocina y de calefacción, así como cerca de fuentes de ignición y llamas abiertas. Tenga en cuenta el espacio alrededor de los vehículos móviles de preparación de alimentos. Está prohibido colocar vehículos móviles de preparación de alimentos cerca de acumulaciones de basura, malezas, vegetación crecida u otros materiales combustibles o inflamables que puedan crear un peligro de incendio.
- Los materiales peligrosos son productos químicos o sustancias que presentan riesgos físicos o riesgos para la salud según lo definido en el Código Internacional de Incendios y,

aunque no se suelen considerar en la industria de servicios de alimentos, a menudo están presentes en los vehículos de preparación de alimentos móviles. Suministros de limpieza, materiales tóxicos, gasolina, combustible diésel, líquidos inflamables y combustibles, gases comprimidos, propano y muchos otros artículos, se consideran materiales peligrosos y su almacenamiento y uso están estrictamente regulados por el código de incendios.

***** Es responsabilidad del vendedor asegurarse de que cumpla con TODOS los requisitos del Código Internacional de Incendios de 2018 y cualquier norma aplicable. Los elementos enumerados arriba están ahí para explicar algunos de los elementos más pertinentes que se examinarán durante el proceso de permisos e inspección. No está destinado a ser una lista exhaustiva. *****

Referencias y Normas Aplicables

Código Internacional de Incendios 2018: Capítulo 3 – Requisitos Generales artículo 319

319.1 General. Los vehículos móviles de preparación de alimentos que estén equipados con aparatos que produzcan humo o vapores cargados de grasa deberán cumplir con este artículo.

319.2 Permiso requerido. Se requerirán permisos según lo establecido en el artículo 105.6.

319.3 Campana de extracción. El equipo de cocina que produce vapores cargados de grasa deberá estar provisto de una campana de extracción de cocina de acuerdo con el artículo 607.

607.1 General. Las campanas de extracción de cocinas comerciales deberán cumplir con los requisitos del Código Internacional de Mecánica.

607.2 Dónde sea necesario. Se deberá instalar una campana de Tipo I en o sobre todos los aparatos de cocina comerciales y los aparatos de cocina domésticos utilizados con fines comerciales que produzcan vapores cargados de grasa.

607.3 Operación y Mantenimiento. Los sistemas de cocción comercial deben ser operados y mantenidos de acuerdo con los artículos 607.3.1 a 607.3.4.

607.3.1 Sistemas de ventilación. El sistema de ventilación en conexión con las campanas deberá operar a la tasa requerida de movimiento de aire, y los filtros de grasa listados y etiquetados de acuerdo con UL 1046 deberán estar en su lugar donde se utilice equipo bajo una campana de grasa de cocina.

607.3.2 Extractores de grasa. Donde se instalen extractores de grasa, deberán ser operados cuando se utilice el equipo de cocina de tipo comercial.

607.3.3 Limpieza. Las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos y otros accesorios deberán limpiarse a intervalos

según lo requerido por los artículos 607.3.3.1 a 607.3.3.3.

607.3.3.1 Inspección. Las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos y otros accesorios, deberán ser inspeccionados cada seis meses según lo especificado en la Tabla 607.3.3.1 [ubicada en el Código Internacional de Incendios de 2018] y según lo aprobado por el oficial del código de incendios. Las inspecciones deberán ser realizadas por personas calificadas.

607.3.3.2 Acumulación de grasa. Si durante la inspección se encuentra que las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos u otros accesorios tienen una acumulación de grasa, dichos componentes deberán limpiarse de acuerdo con ANSI/IKECA C10.

607.3.3.3 Registros. Los registros de las inspecciones deberán indicar la persona y la empresa que realizaron 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 realizaron la limpieza y cuándo se llevó a cabo. Dichos registros deberán completarse después de cada inspección o limpieza y mantenerse.

607.3.3.3.1 Etiquetas. Cuando se inspecciona un sistema de campana o conducto de cocina comercial, se debe colocar una etiqueta que contenga el nombre del proveedor de servicios, dirección, número de teléfono y fecha del servicio en un lugar visible. Las etiquetas anteriores deberán ser cubiertas o removidas.

319.4 Protección contra incendios. La protección contra incendios se proporcionará de acuerdo con los artículos 319.4.1 y 319.4.2.

319.4.1 Protección contra incendios para equipos de cocina. El equipo de cocina deberá estar protegido por sistemas automáticos de extinción de incendios de acuerdo con el artículo 904.12.

904.12 Sistemas de Cocción Comercial. El sistema automático de extinción de incendios para sistemas de cocción comerciales deberá ser de un tipo reconocido para la protección del equipo de cocción comercial y del sistema de extracción del tipo y disposición protegidos. Los sistemas de extinción automáticos pre-diseñados de productos químicos secos y húmedos deben ser probados de acuerdo con UL 300 y estar listados y etiquetados para la aplicación prevista. Otros tipos de sistemas automáticos de extinción de incendios deben estar listados y etiquetados para su uso específico como protección para operaciones de cocina comercial.

904.12.1 Operación del Sistema Manual. Un dispositivo de activación

manual deberá estar ubicado en o cerca de una vía de salida del área de cocina, a no menos de 10 pies y no más de 20 pies del sistema de extracción de la cocina.

904.12.2 Interconexión del sistema. La activación del sistema de extinción de incendios deberá apagar automáticamente el suministro de combustible o energía eléctrica del equipo de cocina. El restablecimiento del suministro de combustible y eléctrico será manual.

904.12.5.2 Servicio del Sistema de Extinción. Los sistemas automáticos de extinción de incendios deberán ser mantenidos con una frecuencia no menor que cada seis meses y después de la activación del sistema. La inspección deberá ser realizada por personas calificadas.

904.12.5.3 Reemplazo de enlace fusible y cabezal rociador. Los enlaces fusibles y las cabezas de los rociadores automáticos deberán ser reemplazados anualmente, y otros dispositivos de protección deberán ser mantenidos o reemplazados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

319.4.2 Extintores de incendios. Los extintores portátiles deberán proporcionarse de acuerdo con el artículo 906.4.

906.4.1 Extintores Portátiles para Aparatos de Cocción de Combustible Sólido. Los aparatos de cocina de combustible sólido deberán tener un extintor de clase K de al menos 2,5 galones o dos extintores de 1,5 galones.

906.4.2 Extintor portátil de clase K para freidoras de grasa. Los aparatos de cocina comerciales deberán tener un extintor de clase K de al menos 1,5 galones.

906.3.1 Peligros de Incendio Clase A. Se necesita un extintor de incendios de 2A:10-B:C [Tablas 906.3(1) y 906.3(2)].

906.3.2 Peligros de Incendio Clase B. Se necesita un extintor de incendios de 2A:10-B:C [Tablas 906.3(1) y 906.3(2)].

906.3.3 Peligros de Incendio Clase C. Se necesita un extintor de incendios de 2A:10-B:C [Tablas 906.3(1) y 906.3(2)].

319.5 Conexión de Aparatos a la Tubería de Suministro de Combustible. Los aparatos de cocina a gas deben estar asegurados en su lugar y conectados a la tubería de suministro de combustible con un conector para aparatos que cumpla con ANSI Z21.69/CSA 6.26. La instalación del conector deberá configurarse de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante. El movimiento de los electrodomésticos estará limitado por dispositivos de restricción instalados de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes del conector y del electrodoméstico.

319.6 Contenedores para Almacenamiento de Aceite de Cocina. Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina dentro de los vehículos de preparación de alimentos móviles deberán tener un volumen agregado máximo de no más de 120 galones (454 L) y deberán almacenarse de manera que no se vuelquen ni se dañen durante el transporte.

319.7 Tanques de almacenamiento de aceite de cocina. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina dentro de los vehículos de preparación de alimentos móviles deberán cumplir con los artículos 319.7.1 a 319.7.5.2.

319.7.1 Tanques de almacenamiento metálicos. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina metálicos deben estar listados de acuerdo con UL 80 o UL 142, y deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del tanque.

319.7.2 Tanques de almacenamiento no metálicos. Los tanques de almacenamiento de aceite de cocina no metálicos deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del tanque y deben cumplir con ambos de los siguientes requisitos:

1. Los tanques deberán estar listados para su uso con aceite de cocina, incluyendo la temperatura máxima a la que el tanque estará expuesto durante su uso.

2. La capacidad del tanque no debe exceder los 200 galones (275 L) por tanque.

319.7.3 Componentes del Sistema de Almacenamiento de Aceite de Cocina. Los componentes del sistema de almacenamiento de aceite de cocina metálicos y no metálicos incluirán, entre otras cosas, tuberías, conexiones, accesorios, válvulas, tubos, mangueras, bombas, ventilaciones y otros componentes relacionados utilizados para la transferencia de aceite de cocina.

319.7.4 Criterios de diseño. El diseño, fabricación y montaje de los componentes del sistema deberán ser adecuados para las presiones de trabajo, temperaturas y tensiones estructurales que enfrentarán los componentes.

319.7.5 Ventilación del tanque. Se deberá proporcionar ventilación normal y de emergencia para los tanques de almacenamiento de aceite de cocina.

319.7.5.1 Ventilaciones normales. Las ventilaciones normales deben ubicarse por encima de la línea máxima normal de líquido y deben tener un área efectiva mínima no menor que la conexión de llenado o extracción más grande. El área de ventilación normal no requiere ventilar al exterior.

319.7.5.2 Respiraderos de emergencia. Los centros de alivio de emergencia deberán ubicarse por encima de la línea máxima normal de líquido y deberán consistir en un dispositivo o dispositivos que alivien la presión interna excesiva causada por un incendio de exposición. Para los tanques no metálicos, se permitirá que el respiradero de alivio de emergencia esté en forma de construcción. No se requiere que las ventilaciones de emergencia descarguen al exterior.

319.8 Sistemas de gas LP. Donde los sistemas de gas LP proporcionen combustible para aparatos de cocina, dichos sistemas deberán cumplir con el Capítulo 61 y los artículos 319.8.1 a 319.8.5.

319.8.1 Volumen Agregado Máximo. La capacidad agregada máxima de los contenedores de gas LP transportados en el vehículo y utilizados únicamente para alimentar aparatos de cocina no deberá exceder una capacidad de 200 libras.

319.8.2 Protección del contenedor. Los recipientes de gas LP instalados en el vehículo deben estar montados y asegurados de manera que se evite su movimiento.

319.8.3 Construcción de contenedores de gas LP. Los contenedores de gas LP deben fabricarse de acuerdo con los requisitos de la NFPA 58.

319.8.4 Protección de las tuberías del sistema. La tubería del sistema de gas LP, incluidos las válvulas y los accesorios, deberá estar adecuadamente protegida para prevenir manipulaciones, daños por impacto y daños por vibraciones.

319.8.5 Alarmas de gas LP. Se deberá instalar una alarma de gas LP listada dentro del vehículo, en las proximidades de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

319.9 Sistemas de GNC. Donde los sistemas de GNC proporcionen combustible para aparatos de cocina, dichos sistemas deberán cumplir con los artículos 319.9.1 a 319.9.4.

319.9.1 Contenedores de GNC Suministrando Solo Combustible para Cocinar. Los contenedores de GNC instalados únicamente para proporcionar combustible para fines de cocina deberán cumplir con los artículos 319.9.1.1 a 319.9.1.3.

319.9.1.1 Volumen Agregado Máximo. La capacidad agregada máxima de los contenedores de GNC transportados en el vehículo no debe exceder las 1300 libras de capacidad de agua.

319.9.1.2 Protección de contenedores. Los contenedores de GNC deben estar montados y asegurados de manera que se evite su movimiento. Los contenedores no deben instalarse en lugares sujetos a un impacto directo de vehículos.

319.9.1.3 Construcción de Contenedores de GNC. Los contenedores de GNC deben estar en un cilindro NGV-2.

319.9.2 Contenedores de GNC suministrando combustible para transporte y cocina. Donde se utilicen contenedores y sistemas de GNC para suministrar combustible con fines de cocción además de ser utilizados como combustible para transporte, la instalación deberá cumplir con la norma NFPA 52.

319.9.3 Protección de las tuberías del sistema. La tubería del sistema de gas LP, incluidos las válvulas y los accesorios, deberá estar adecuadamente protegida para prevenir manipulaciones, daños por impacto y daños por vibraciones.

319.9.4 Alarmas de metano. Se deberá instalar una alarma de gas metano listada dentro del vehículo de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

319.10 Mantenimiento. El mantenimiento de los sistemas en los vehículos móviles de preparación de alimentos deberá realizarse de acuerdo con los artículos 319.10.1 a 319.10.3.

319.10.1 Sistema de escape. El sistema de escape, incluyendo la campana, los dispositivos de eliminación de grasa, los ventiladores, los conductos y otros accesorios, deberá ser inspeccionado y limpiado de acuerdo con el artículo 607.

607.1 General. Las campanas de extracción de cocinas comerciales deberán cumplir con los requisitos del Código Internacional de Mecánica.

607.2 Dónde sea necesario. Se deberá instalar una campana de Tipo I en o sobre todos los aparatos de cocina comerciales y los aparatos de cocina domésticos utilizados con fines comerciales que produzcan vapores cargados de grasa.

607.3 Operación y Mantenimiento. Los sistemas de cocción comercial deben ser operados y mantenidos de acuerdo con los artículos 607.3.1 a 607.3.4.

607.3.1 Sistemas de ventilación. El sistema de ventilación en conexión con las campanas deberá operar a la tasa requerida de movimiento de aire y grasa. Los filtros listados y etiquetados de acuerdo con UL 1046 deberán estar colocados donde se utilice equipo bajo una campana de grasa de cocina.

607.3.2 Extractores de grasa. Cuando se instalen extractores de grasa, deberán ser operados cuando se utilice el equipo de cocina de tipo comercial.

607.3.3 Limpieza. Las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos y otros accesorios deberán limpiarse a intervalos según lo requerido por los artículos 607.3.3.1 607.3.3.1 a 607.3.3.3.

607.3.3.1 Inspección. Las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos y otros accesorios, deberán ser inspeccionados cada seis meses según lo especificado en la Tabla 607.3.3.1 y según lo aprobado por el oficial del código de incendios. Las inspecciones deberán ser realizadas por personas calificadas.

607.3.3.2 Acumulación de grasa. Si durante la inspección se encuentra que las campanas, dispositivos de eliminación de grasa, ventiladores, conductos u otros accesorios tienen una acumulación de grasa, dichos componentes deberán limpiarse

de acuerdo con ANSI/IKECA C10.

607.3.3.3 Registros. Los registros de las inspecciones deberán indicar la persona y la empresa que realizaron 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 realizaron la limpieza y cuándo se llevó a cabo. Dichos registros deberán completarse después de cada inspección o limpieza y mantenerse.

607.3.3.3.1 Etiquetas. Cuando se inspecciona un sistema de campana o conducto de cocina comercial, se debe colocar una etiqueta que contenga el nombre del proveedor de servicios, dirección, número de teléfono y fecha del servicio en un lugar visible. Las etiquetas anteriores deberán ser cubiertas o removidas.

319.10.2 Sistemas y dispositivos de protección contra incendios. Los sistemas y dispositivos de protección contra incendios se mantendrán de acuerdo con el artículo 901.6.

901.6 Inspección, Prueba y Mantenimiento. Los sistemas de detección de incendios y alarmas, los sistemas de alarma de emergencia, los sistemas de detección de gas, los sistemas de extinción de incendios, los sistemas mecánicos de extracción de humo y las ventilaciones de humo y calor deben mantenerse en condiciones operativas en todo momento, y deben ser reemplazados o reparados cuando estén defectuosos.

904.5.1 Prueba del sistema. Los sistemas deberán ser inspeccionados y probados para su correcto funcionamiento a intervalos de seis meses. Las pruebas deberán incluir una verificación del sistema de detección, alarmas y dispositivos de liberación, incluidas las estaciones manuales y otros equipos asociados. Las unidades del sistema de extinción deberán ser pesadas y se deberá verificar la cantidad requerida de agente. Las unidades de tipo de presión almacenada deberán ser verificadas para la presión requerida. El cartucho de las unidades operadas por cartucho deberá ser pesado y reemplazado en los intervalos indicados por el fabricante.

319.10.3 Sistemas de Gas Combustible. Los recipientes de gas LP instalados en el vehículo y 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 los EE. UU. para recalificar cilindros de gas LP, a fin de garantizar que los componentes del sistema estén libres de daños, sean adecuados para el servicio previsto y no presenten fugas. Los contenedores de GNC deberán ser inspeccionados cada tres años en una instalación de servicio calificada. Los contenedores de GNC no deben usarse después de su fecha de vencimiento, tal como se indica en la

etiqueta del contenedor del fabricante.

Definiciones

Accesorio: Un accesorio o una parte subordinada que permite al dispositivo principal funcionar o mejora su función prevista.

Agente extintor químico húmedo: Una solución de agua y un químico a base de carbonato de potasio, un químico a base de acetato de potasio o una combinación de ambos, formando un agente extintor**.**

Aparato: un instrumento o dispositivo diseñado para un uso o función particular.

Aparato de Cocina Comercial: Aparatos utilizados en un establecimiento de servicio de alimentos comercial para calentar o cocinar alimentos, y que producen vapores de grasa, vapor, humos, humo u olores que deben ser eliminados a través de un sistema de ventilación de extracción local. Tales aparatos incluyen freidoras de grasa profunda, asadores verticales, planchas, asadores, calderas con camisa de vapor, cocinas de superficie caliente, asadores de fuego inferior (parrillas), hornos, barbacoas, asadores giratorios y aparatos similares. A los efectos de esta definición, un establecimiento de servicio de alimentos incluirá cualquier edificio, o una parte de este, utilizado para la preparación y el servicio de alimentos.

Aprobado: Aceptable para el *funcionario del código de incendios*.

Autoridad Competente (AHJ, por sus siglas en inglés): Una organización, oficina o individuo responsable de hacer cumplir los requisitos de un código o norma, o de aprobar equipos, materiales, una instalación o un procedimiento.

Calificado: Una persona competente y capaz que ha cumplido con los requisitos y la formación para un campo determinado aceptable para la AHJ.

Campana: Un dispositivo de admisión de aire utilizado para capturar mediante atrapamiento, choque, adhesión o medios similares, grasa y contaminantes similares antes de que entren en un sistema de conductos.

Tipo I: Una campana de cocina para recoger y eliminar vapores de grasa y humo.

Tipo II: Una campana de cocina general para recoger y eliminar vapor de agua, calor, olores y productos de combustión.

Conductos (o Sistema de Conductos): Un pasaje continuo para la transmisión de aire y vapores que, además de los propios componentes de contención, puede incluir accesorios de conductos, compuertas, plenums y/o otros elementos o equipos de manejo de aire.

Dispositivos de Eliminación de Grasa: Un sistema de componentes diseñado e ideado para procesar vapores, gases y/o aire a medida que se extrae a través de dichos dispositivos, recogiendo las partículas de grasa en el aire y concentrándolas para una acción futura, dejando el aire saliente con una menor cantidad de materia combustible.

Deberá: indica un requisito obligatorio.

Funcionario del Código de Incendios: El jefe de bomberos u otra autoridad designada encargada de la administración y aplicación del código, o un representante debidamente autorizado.

Grasa: Grasas y aceites animales y vegetales que se utilizan para cocinar alimentos o que son un subproducto de la cocción de alimentos.

Jurisdicción: La unidad gubernamental que ha adoptado el Código Internacional de Incendios.

Listado: Equipos, materiales, productos o servicios incluidos en una lista publicada por una organización aceptable para el *funcionario del código de incendios* y que se ocupa de la evaluación de productos o servicios que mantiene una inspección periódica de la producción de equipos o materiales listados o una evaluación periódica de servicios y cuyo listado indica que el equipo, material, producto o servicio cumple con los estándares identificados o ha sido probado y encontrado adecuado para un propósito específico.

Sistema Automático de Extinción de Incendios: Un *sistema aprobado* de dispositivos y equipos que detecta automáticamente un incendio y descarga un agente extintor aprobado sobre o en el área de un incendio.

Vehículo Móvil de Preparación de Alimentos: Vehículos que contienen equipos de cocina que producen humo o vapores cargados de grasa con el propósito de preparar y servir alimentos al público. Los vehículos destinados a la recreación privada no se considerarán vehículos móviles de preparación de alimentos.

DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE TULSA

Jefe de Bomberos | Reducción de Riesgos Comunitarios

1760 Newblock Park Road Tulsa, Oklahoma 74127 918.596.9422

Lista de Verificación de Seguridad para Sitios de Camiones de Comida

Los vehículos de comida móvil y vehículos de concesión similares solo están aprobados para su uso de manera temporal (12 horas) y requieren un permiso para operar en la ciudad de Tulsa. El artículo 319 del **Código Internacional de Incendios de 2018** **Vehículos de Preparación de Alimentos Móviles** será el código aplicable que hará cumplir el Departamento de Bomberos de Tulsa. Se requiere una inspección de cumplimiento antes de obtener un permiso operativo y los vendedores deberán proporcionar un registro de certificación semestral válido del sistema de campana de ventilación y un registro de limpieza cuando se solicite. El incumplimiento en el sitio con la lista de verificación a continuación resultará en la remoción del vehículo del sitio. Operar en la ciudad de Tulsa sin un permiso válido generará una notificación de infracción por escrito y/o una citación.

Fecha:	Nombre de la empresa:	Vendedor/Contacto:

		Aceptable
	UBICACIÓN	
1.	El vehículo no se encuentra a menos de 15 pies de una boca de incendios, a 10 pies de cualquier edificio o estructura, ni estacionado a menos de 10 pies de otro vehículo.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
2.	El vehículo no está ubicado bloqueando ninguna acera, paso de peatones, área de salida o carril de emergencia.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
	CONEXIONES EXTERNAS	
3.	El vehículo no está utilizando líneas de agua, líneas de combustible ni líneas eléctricas desde conexiones sin aprobación previa.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
4.	El vehículo no está descargando al sistema de aguas pluviales o al sistema de drenaje local.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
5.	Los cables de extensión están en buen estado, de calidad comercial sin empalmes, grietas o daños e incluyen una conexión a un punto de puesta a tierra. GFCI requerido para aplicaciones húmedas.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
6.	Todos los cables están instalados de manera segura con protección contra el tráfico peatonal.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
	EQUIPO Y COMBUSTIBLE	
7.	El vehículo está dispuesto para una salida sin obstáculos de la unidad y es capaz de descargar en un lugar seguro.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
8.	El vehículo está libre de exposiciones a peligros externos que podrían poner en riesgo a los pasajeros.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
9.	El vehículo es sustancialmente estable con las ruedas aseguradas (calzadas) durante su uso estacionado.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
10.	El combustible, gas combustible y generadores, si están presentes, están dispuestos de manera segura con protección para peatones contra el escape o las partes calentadas. El combustible excedente no está en el sitio.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
11.	Los recipientes de gas LP están certificados, inspeccionados y aprobados según ASME o DOT y están asegurados/montados con materiales o dispositivos no combustibles.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
12.	Los generadores no deben ser abastecidos de combustible mientras están calientes.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
13.	Las líneas de gas combustible están en buen estado. Las líneas están correctamente conectadas y no empalmadas. Se instalan accesorios de latón y un mecanismo de purga. No hay indicios de pudrición seca.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
14.	Extintores instalados y certificados (etiquetados al día). Mínimo 1,5 galones clase K por cada 4 freidoras con una capacidad de aceite de 80 galones y un extintor de incendios portátil de 2A:10BC.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
15.	La etiqueta del sistema de supresión de campana proporcionado para toda la cocina con certificación semestral actual se encuentra colocada. Informe de inspección de supresión más reciente requerido para revisión. El sistema y todos los componentes no deben haber sido desconectados desde la inspección.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
16.	Ventilador de ventilación de la campana operativo.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
17.	Enlace fusible del capó y cable en buen estado con fecha de inspección actual.	☐ Sí ☐ No ☐ Con nota
18.	La campana tiene pruebas de la limpieza actual con registros documentados. La campana está visiblemente limpia, incluyendo las rejillas y los colectores de grasa.	☐ Sí ☐ No Con nota
	CUMPLIMIENTO GENERAL CON LOS ELEMENTOS DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN	☐ **Sí** ☐ **No** ☐ **Con nota**

Notas:

Inspector:	Fecha/Hora:

DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE TULSA

OFICINA DE APLICACIÓN DEL CÓDIGO

2018 IFC Artículo 319 Vehículos Móviles de Preparación de Alimentos

Lista de Verificación de Inspección

Nombre de la empresa:	**Dirección:**
Propietario/Operador:	**Fecha:**
Correo electrónico:	**Número de teléfono:**

***Un "No" puede indicar una violación del Código de Incendios a menos que la condición no sea aplicable.**

Unidades Móviles de Alimentos	Sí	No*	N/A
Extintores Portátiles			
Al menos un extintor portátil 2A:10BC en la unidad			
Cuando las operaciones de cocina producen vapores cargados de grasa, se requiere un extintor Tipo "K" de 1,5 galones.			
Freír en aceite - se requiere un extintor Tipo "K" de 1,5 galones por cada 4 freidoras.			
Extintor visible, fácilmente accesible y **colocado**			
Cada extintor de incendios se mantiene según SCFC 906.			
Equipo y cableado eléctrico			
Todo el equipo eléctrico y el cableado en la unidad móvil de alimentos se instalaron según la NFPA 70 vigente.			
Los cables de extensión se utilizan solo temporalmente, solo para artículos portátiles, y nunca en lugar de cableado permanente.			
Las cubiertas de cajas de conexiones eléctricas, cubiertas de enchufes y placas de interruptores están aseguradas en su lugar.			
Los cables de extensión deben estar en buen estado, sin daños evidentes en el cable o el enchufe.			
La conexión a tierra debe realizarse cuando sea necesario durante el uso de un cable de extensión.			
Letreros de "No Fumar"			
Letreros de "No Fumar" colocados de manera visible dentro de la unidad móvil de alimentos.			
Se deberán colocar letreros de "No Fumar" fuera de la Unidad MFV en las cercanías de cada lugar donde se almacene o guarde gas o líquido inflamable. El letrero deberá indicar el tipo de combustible presente (LP / GNC / Gasolina).			
Uso y Abastecimiento de Combustible del Generador			
Los generadores **no deberán** ser abastecidos de combustible mientras la unidad móvil de alimentos esté en operación o mientras el generador esté en uso.			
El generador **no deberá** ser utilizado ni abastecido de combustible dentro del espacio ocupado de la unidad móvil de alimentos.			
El generador se llenará a la capacidad necesaria para un funcionamiento ininterrumpido durante las horas normales de operación.			
El generador deberá estar separado del público durante el evento mediante una barrera, cerca, recinto o guardias.			
El combustible en el lugar para los generadores debe mantenerse en un recipiente de seguridad Tipo I o Tipo II con certificación U.L., fuera del acceso público.			
Distancias de Separación			
La unidad de comida móvil separada de otras unidades de comida móvil por una distancia de espacio claro de **10 pies** (no incluyendo toldos y otras proyecciones)			
La unidad móvil de alimentos está separada de las entradas y otras salidas de edificios o estructuras por una distancia de espacio libre de **10 pies** (sin incluir toldos y otras proyecciones).			
La unidad móvil de alimentos está separada de materiales combustibles por una distancia de espacio libre de **10 pies** (sin incluir toldos y otras proyecciones).			

Inspector del Código de Incendios: _____ ___**APROBADO**_____ **NO APROBADO** Se requiere reinspección

Fecha de reinspección: Para la re-inspección, llame al **(918)596-9422** o envíe un correo electrónico a **FireMarshal@cityoftulsa.org**

Unidades Móviles de Alimentos	Sí	No*	N/A
Obstrucción del equipo de protección contra incendios			
La unidad móvil de alimentos **no deberá** bloquear los carriles de emergencia de incendio.			
La unidad móvil de alimentos **deberá** estar separada de los hidrantes de incendios por una distancia de espacio libre de **10 pies**.			
La unidad móvil de alimentos **no deberá** bloquear otros equipos de protección contra incendios.			
Salida			
La ruta de salida debe estar despejada y libre de cualquier obstrucción durante la preparación y el servicio de alimentos.			
Las puertas que sirven como salida de descarga deben abrirse completamente y con facilidad.			
Se requiere un camino de viaje adecuado desde la Unidad MFV hasta la vía pública.			
Campana de extracción			
El equipo de cocina que produce vapores cargados de grasa deberá estar provisto de una campana de extracción de cocina. IFC 607.2			
Se deberá instalar una campana de Tipo I en o sobre todos los aparatos de cocina comerciales/domésticos utilizados comercialmente.			
La supresión de la campana debe ser inspeccionada y etiquetada por un proveedor calificado en los últimos 6 meses (informe guardado en el vehículo).			
Almacenamiento, Uso y Manejo de Gas LP			
Contenedores			
Solo se utilizan contenedores móviles de gas LP certificados por ASME o DOT.			
La capacidad total de todos los contenedores de gas LP en la unidad móvil de alimentos es de 200 libras o menos.			
Los recipientes de gas LP han sido inspeccionados y aprobados, y la fecha de la prueba hidrostática sigue siendo válida – Cada 12 años.			
Contenedores de gas LP asegurados con material o dispositivos no combustibles			
Los recipientes de gas LP **no deberán** instalarse en el techo de una unidad móvil de venta de alimentos.			
Las válvulas, componentes y conexiones de los recipientes de gas LP deben estar protegidos para evitar daños por contacto accidental con objetos estacionarios, objetos sueltos y escombros de la carretera.			
La capacidad máxima de volumen agregado de los contenedores de gas LP solo para combustible de cocina no debe exceder una capacidad de 200 libras.			
Se deberá instalar una alarma de gas LP con certificación UL en el vehículo en las proximidades de los componentes de gas LP.			
Protección contra incendios para equipos de cocina			
La protección contra incendios para equipos de cocina deberá estar protegida por sistemas automáticos de extinción de incendios según el artículo 319.4.1 del IFC.			
Un dispositivo de activación manual deberá estar ubicado en o cerca de una vía de salida del área de cocina, a no menos de 10 pies y no más de 20 pies del sistema de extracción de la cocina.			
La activación del sistema de extinción de incendios deberá apagar automáticamente el suministro de combustible o energía eléctrica del equipo de cocina. El restablecimiento del suministro de combustible y eléctrico será manual.			
Sistemas de tuberías fijas diseñados, instalados, soportados y asegurados de tal manera que se minimice el daño debido a vibraciones, tensiones o desgaste y de tal manera que se evite el aflojamiento durante el tránsito.			
Todos los sistemas de tuberías (incluida la manguera) han sido inspeccionados y sometidos a pruebas de presión por una agencia de pruebas aprobada.			
Aceite de cocina			
Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina dentro de la Unidad MFV no deberán exceder los 120 galones y deberán almacenarse de manera que no se vuelquen ni se dañen durante el transporte.			
Se debe proporcionar un espacio de 16'' entre la freidora y un aparato de llama abierta, o se debe instalar un escudo de metal o un deflector de vidrio templado de 8'' de altura. La distancia mínima de seguridad para los aparatos de combustible sólido es de 3 pies.			
Sistemas de GNC			
El volumen agregado máximo del contenedor para combustible de cocina no debe exceder una capacidad de agua de 1300 libras.			
Los contenedores de GNC que suministran combustible para transporte y cocina deberán instalarse de acuerdo con la NFPA 52.			
Se deberá instalar una alarma de gas metano con certificación UL dentro del vehículo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.			

Inspección, Prueba y Mantenimiento (ITM) – Fecha de la Última Inspección *(Los Informes de Servicio Deben Mantenerse con la Unidad MFV)*		
Extintores*:	**Prueba de Presión de GLP*:**	**Cada 12 meses - ** Cada 6 meses*
Supresión de la campana:**	**Limpieza Profesional de Campanas**:**	*4/24 TFD*