



**State of Rhode Island    Lista de Verificación de Inspección de Seguridad Contra Incendios para Establecimiento de Alimentos Móvil**  
**Oficina de el Jefe de Bomberos Estatal**  
**Departamento de Regulación Comercial**

(9/3/2019)

560 Jefferson Boulevard, Warwick, RI 02886 | Telefono: (401) 889-5555 | Fax: (401) 889-5533 | Pagina de Web: <http://fire-marshal.ri.gov/>

Esta información se proporciona para ayudar a mejorar la seguridad de las operaciones de cocineros móviles y temporales. El objetivo de esta lista de verificación es resaltar las deficiencias comunes aplicables a los establecimientos de alimentos móviles con operaciones de cocineros. No pretende ser una lista exhaustiva de todos los requisitos de código requeridos para operaciones de cocineros móviles y temporales. Las referencias del Código de Seguridad Contra Incendios de la NFPA se proporcionan al final de cada artículo.

<p><b>Lista de Verificación de Seguridad General</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asegúrese de que no haya asientos públicos dentro del camión. Si hay asientos, se pueden requerir otros requisitos de seguridad.</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que haya un espacio libre de al menos 10 pies del sistema de escape a cualquier edificios, estructuras y cualquier material combustible. (96:7.8.2)</li> <li><input type="checkbox"/> Los camiones de comida se deben separar al menos 5 pies de el gas de petróleo líquido al camión de comida más cercano. (Separación de 10 pies para cilindros ASME o si se llena en el sitio). (1:69.33.4.3)</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que el acceso vehicular del departamento de bomberos no esté obstruido para carriles de bomberos y caminos de acceso. (1:18.2.4)</li> <li><input type="checkbox"/> Asegúrese de que haya espacio libre para que el departamento de bomberos acceda a la boca de incendios (mínimo 36 ") y acceso sin obstáculos a las conexiones del departamento de bomberos. (1:13.1.3); (1:13.1.4)</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que los electrodomésticos que producen vapores cargados de grasa estén protegidos por un sistema de extinción de incendios aprobado. (96:10.1.2)</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que se hayan seleccionado los extintores portátiles apropiados. Cocinar con grasa caliente requiere una clase K. (96:10.10)</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Asegúrese de que los trabajadores estén capacitados en lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Uso adecuado de extintores portátiles y sistemas de extinción. (96:10.5.7)</li> <li><input type="checkbox"/> Método adecuado para apagar las fuentes de combustible. (96:10.5.7)</li> <li><input type="checkbox"/> El método adecuado de activación manual significa activar el sistema de supresión. (96:10.5.7)</li> <li><input type="checkbox"/> Procedimiento adecuado para notificar al departamento de bomberos local. (1:10.7.1)</li> <li><input type="checkbox"/> Procedimiento adecuado sobre cómo realizar una prueba de fugas simple en las conexiones de gas. (58:6.15)</li> </ul> </li> </ul>	<p>desde las aberturas y las entradas de aire. (1:11.7.2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asegúrese de que todos los electrodomésticos, accesorios, equipos y cableado cumplan con NFPA 70 (NFPA 70:)</li> </ul>
<p><b>Lista de Verificación de Combustible y Generador (Fuentes de Energía)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Verifique que los tanques de combustible estén llenos a la capacidad necesaria para la operación ininterrumpida durante las horas normales de operación. (1:10.14.10.1)</li> <li><input type="checkbox"/> Asegúrese de que el reabastecimiento de combustible se realice solo cuando no esté en uso y que el motor se apague y se enfríe antes de reabastecerlo. (1:10.14.10.2)</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que cualquier fuente de energía accionada por un motor esté separada del público por barreras, como protecciones físicas, cercas o cerramientos (1:10.14.10.3)</li> <li><input type="checkbox"/> Compruebe que el escape de el fuente de energía impulsada por el motor se dirige</li> </ul>	<p><b>Lista de Verificación de Combustible Sólido (Donde Madera, Carbón, o Otro Combustible Se Utiliza)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> El combustible no se almacena por encima de ningún aparato que produzca calor O ventilación. (96:14.9.2.2)</li> <li><input type="checkbox"/> El combustible no se almacena a menos de 3 pies de cualquier aparato de cocina. (96:14.9.2.2)</li> <li><input type="checkbox"/> El combustible no se almacena cerca de líquidos inflamables combustibles, fuentes de ignición, productos químicos y suministros de alimentos y productos envasados. (96:14.9.2.7)</li> <li><input type="checkbox"/> El combustible no se almacena en el camino de la eliminación de cenizas o cerca de Las cenizas eliminadas. (96:14.9.2.4)</li> <li><input type="checkbox"/> Las cenizas y otros restos de fuego deben retirarse de la cámara de combustión a intervalos regulares y al menos una vez al día.. (96:14.9.3.6.1); (96:14.9.3.6.2)</li> <li><input type="checkbox"/> Las cenizas removidas y otros restos de fuego removidos deben colocarse en un recipiente metálico cerrado que no exceda los 20 galones (96:14.9.3.8.1); (96:14.9.3.8.2)</li> <li><input type="checkbox"/> Verifique que se proporcione al menos un extintor de incendios portátil de 2A (96:14.7.8)</li> </ul>
	<p><b>Lista de Verificación de Seguridad Operativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asegúrese de que el sistema de escape funcione mientras la cocción está en curso. (96:11.1.1)</li> <li><input type="checkbox"/> Opere el equipo de cocina solo cuando todas las ventanas, escotillas de servicio y fuentes de ventilación estén completamente abiertas. (96:4.1.4)</li> <li><input type="checkbox"/> Cierre las válvulas de las tuberías de suministro de gas y las válvulas del contenedor de gas cuando no se use el equipo. (58:6.24.7.10)</li> <li><input type="checkbox"/> Los electrodomésticos deben ubicarse de manera que un incendio en cualquier electrodoméstico no bloquee la salida de personas del vehículo. (1:69.3.12.7.9)</li> <li><input type="checkbox"/> Tapa colocada sobre el tanque de aceite para evitar el derrame de aceite de cocina mientras está en tránsito. (58:6.24.7.2)</li> </ul>

- Mantenga limpios los equipos de cocina, incluido el sistema de ventilación de cocción, eliminando regularmente la grasa. (96:11.6)
- La cocción móvil o temporal no se realizará dentro de las carpas ocupadas por el público. (1:50.2.1.9); (1:25.2.3)
- Recomendado: calzos de rueda en su lugar para evitar que el camión se mueva. (2018 code 1:50.7.1.3)
- El montaje y los sujetadores para contenedores de combustible gas de petróleo líquido montados no deben tener una deformación visible permanente. (58:6.24.3.4)
- No deje el equipo de cocina desatendido mientras aún esté caliente. (1:10.11.5.1)

### Lista de Verificación De Integridad del Sistema De Propano

- Verifique que la válvula de cierre principal en todos los contenedores de gas sea fácilmente accesible. (1:69.3.12.4.1 (#3))
- Asegúrese de que los contenedores portátiles de gas estén en posición vertical y asegurados para evitar que se vuelquen. (1:69.3.12.3.4)
- Contenedores de gas LP y cilindros no deben instalarse, transportarse ni almacenarse (ni siquiera temporalmente) dentro de ningún vehículo. (1:69.3.12.3.2)
- El suministro de gas LP debe instalarse en el exterior o en un hueco o en un gabinete (ventilado en la parte superior e inferior) hermético al vapor en el interior. (1: 69.3.12.3.3)
- Los contenedores se deben montar de forma segura en el vehículo o dentro del hueco o gabinete que los encierra. (1:69.3.12.3.4.2)
- Los contenedores de combustible se deben montar para evitar que las sacudidas se suelten y resbalen o giren. (1:69.3.12.3.4)
- El montaje y los sujetadores para los contenedores de combustible no deben tener una deformación visible permanente. (58:6.24.3.4 (B))
- Los contenedores NO se extienden a los lados, arriba o más allá del parachoques trasero o montados directamente en el techo. (58:11.8.3)
- Los contenedores de gas LP no deberán exceder los 200 galones de capacidad de agua agregada en los vehículos de transporte de pasajeros. (1:69.12.3.1.3)
- Los cilindros de gas LP montados en el exterior del vehículo deberán tener protección contra la intemperie. (1:69.3.12.3.4.8)
- Asegúrese de instalar un conector flexible para proteger contra la expansión, la contracción, las sacudidas y las vibraciones. (1:69.3.12.5.1.2)
- Cuando la tubería pasa a través de una lámina de metal o un miembro estructural, se debe instalar una arandela de goma o protección equivalente para evitar el roce. (1: 69.3.12.5.1.8 (3))
- Las fuentes de ignición NO están dentro de los 5 pies de la válvula de alivio (separación de 10 pies para los cilindros ASME o si se llenan en el sitio). (1: Table 69.3.3.4.3)
- ¿Se han probado hidrostáticamente los contenedores DOT dentro de las pautas DOT? (1:69.2.1.1.1)
- Los reguladores están equipados con una cubierta duradera para proteger al regulador del aguanieve, la nieve, la lluvia helada, el hielo, el barro y las salpicaduras

- de las ruedas. (1: 69.3.12.4.2.2)
- Los reguladores deben instalarse con la abertura de ventilación de alivio de presión apuntando verticalmente hacia abajo. (1: 69.3.12.4.2.1)
- Realice pruebas de fugas en todas las nuevas conexiones de gas del sistema de gas. (58:6.24.5.1 (M))
- Realice pruebas de fugas en todas las conexiones de gas afectadas por el reemplazo de un contenedor intercambiable. (58:6.16; 58:6.17)
- Documente las pruebas de fugas y haga que la documentación esté disponible para su revisión por el funcionario autorizado. (58:6.26.5.1(M))
- Los electrodomésticos deben ubicarse de manera que un incendio en cualquier electrodoméstico no bloquee la salida de personas del vehículo. (1:69.3.12.7.9)

### Establecimiento Móvil de Alimentos Lista de Verificación de Cocina Comercial

- Sistema de escape instalado y funcional para sistemas de cocción con vapores cargados de humo o grasa. (96:4.1.1)
- Sistemas de escape, incluyendo plenum y ductos, protegidos por el sistema automático de protección contra incendios UL 300 fijo. (96:10.1.2)
- Boquillas de soplado en su lugar. (96:10.2.6)
- Todas las juntas y penetraciones de los gases del recinto de la campana deberán tener una soldadura continua hermética a los líquidos. (96:5.1)
- Filtros de grasa y deflectores listados en uso; filtros de malla normalmente no permitidos. (96:6.1)
- Asegúrese de que no haya espacios en los deflectores listados para que todo el aire fluya a través de los deflectores. (96:6.1)
- Filtros de grasa equipados con una bandeja de goteo de grasa debajo de su borde inferior. (96:6.2.4.1)
- Asegúrese de que no se hayan agregado estantes u otras modificaciones que obstruyan o bloqueen el patrón de rociado. (96:10.2.7)
- Iluminación utilizada en campanas listadas para su uso sobre aparatos de cocina comerciales. (96:9.2.3)
- Verifique que se hayan seleccionado y instalado extintores portátiles de incendios. cocinar con grasa caliente requiere una clase K. (96:10.10)
- Combustible apagado con la activación del sistema de supresión. (96:10.4)
- ¿Existe un medio manual de fácil acceso para activar el sistema de supresión? (96:10.5)
- ¿Hay alguna indicación visual de que el sistema de supresión se ha activado o no? (96:10.6.1)
- ¿El sistema de supresión es mantenido por técnicos con licencia cada 6 meses? (96:11.2.1)
- ¿Se han cambiado los enlaces fusibles en el sistema de supresión a intervalos de 6 meses? (96:11.2.4)
- ¿Se ha limpiado correctamente el sistema de escape cuando se acumula grasa o en los siguientes intervalos? (96:11.6):
  - Combustible sólido: mensual

<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Volumen alto: trimestral</li><li><input type="checkbox"/> Volumen moderado: semestralmente</li><li><input type="checkbox"/> Área de alto calor detrás de la estufa no combustible. (1:50.2.2.3.4)</li><li><input type="checkbox"/> Pruebas hidrostáticas realizadas dentro de los 12 años para contenedores y mangueras del sistema de supresión. (17A:7.5.1)</li><li><input type="checkbox"/> Equipo de cocina listado e instalado y usado de acuerdo con el listado (96:12.2)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Freidora ubicada a 16 "de las llamas de la superficie o tiene un deflector de acero templado o vidrio templado de 8". (96:12.1.2.4) (96:12.1.2.5)</li><li><input type="checkbox"/> El equipo de cocina no se reorganizará sin diseños de planos aprobados. (96:1.2.2)</li><li><input type="checkbox"/> El cableado no está permitido en los conductos a menos que esté específicamente indicado para dicho uso. (96:9.2)</li><li><input type="checkbox"/> Filtro de grasa instalado en un ángulo que no sea inferior de 45 grados con respecto a la horizontal. (96:6.2.3.6)</li></ul>
--	---