



Washington State Association of Fire Marshals

Lista de verificación de inspecciones de camiones de comida

IFC 2021 (02052024)

Programa de Inspección de Camiones de Comida de la WSAFM

Las jurisdicciones participantes de todo Washington aceptan una única inspección. El presente documento es una inspección estandarizada que adoptan múltiples jurisdicciones de bomberos. Es posible que deba someterse a una única inspección cada 12 meses de cualquiera de las jurisdicciones participantes, que será reconocida por todas las jurisdicciones participantes. Este documento debe estar colocado en el vehículo en todo momento. Para obtener una lista de las jurisdicciones participantes, ingrese a www.wsafm.com/Food_Trucks.

Además, se debe contar con los permisos locales. Debe comunicarse con el Departamento de Bomberos local del lugar en donde vende alimentos y, en caso de ser necesario, solicitar un permiso para camiones de comida antes de operar en esa jurisdicción. Muchas jurisdicciones bajan las tarifas de sus permisos para quienes cuenten con un documento válido del Programa de Inspección de Camiones de Comida de la Washington State Association of Fire Marshals (WSAFM).

Información del operador y el vehículo

Nombre del vehículo de comida ambulante: _____

Dirección postal: _____

Persona de contacto: _____

Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Número del Labor & Industries (L&I) (unidades de venta/concesión): _____ N.º de matrícula: _____

Agencia de inspección y resultados

Fecha de la inspección: _____ Agencia de bomberos: _____

Firma del inspector: _____

Resumen de la inspección: regional

Aprobada. No se observaron infracciones

Desaprobada. Se observaron infracciones que deben solucionarse antes del _____. Cuando se corrijan todas las infracciones, envíe un correo electrónico o llame al inspector para coordinar la aprobación y la emisión del permiso. Nombre del inspector: _____.

Teléfono o correo electrónico del inspector: _____.

Lista de verificación de inspecciones regionales

Documentación

APROBADA DESAPROBADA N/C

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Insignia de aprobación del 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"/> |

Campana de cocina tipo 1 (si genera vapores cargados de grasa)

APROBADA DESAPROBADA N/C

- | | | | | |
|----|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. | El sistema de extinción de incendios en cocinas cumple con los requisitos de limpieza y mantenimiento de la norma UL300. <ul style="list-style-type: none">• Fecha del último mantenimiento: <i>(semestralmente)</i> _____• Fecha de la última limpieza: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | La estación manual de alarma contra incendios es accesible y no tiene obstáculos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | Cuenta con la señalización que indica el artículo 904.13 del Código Internacional de Protección contra Incendios 2021, modificado por WA. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Almacenamiento del aceite de cocina

APROBADA DESAPROBADA N/C

- | | | | | |
|----|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. | El volumen total de los contenedores es menor a 120 galones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Los contenedores están almacenados de manera que no se vuelquen ni sufran daños durante el transporte. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | El tanque metálico de almacenamiento de aceite de cocina cumple con las normas UL80 o UL 142. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. | El tanque de almacenamiento no metálico se instaló conforme a las instrucciones del fabricante, cumple con las normas de uso con aceite de cocina y no supera los 200 galones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. | Los tanques metálicos cuentan con respiraderos normales y de emergencia. (No se requiere ventilación hacia el exterior). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. | Los tanques no metálicos cuentan con respiraderos normales. (No se requiere ventilación hacia el exterior). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Sistemas de gas licuado de petróleo

APROBADA DESAPROBADA N/C

- | | | | | |
|----|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. | Los tanques de gas licuado de petróleo (Liquefied petroleum, LP) se encuentran fuera del vehículo o en un armario impermeable al vapor con ventilación al exterior. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Los tanques de gas LP no se ubican en la parte trasera del vehículo, fuera del parachoques, a menos que L&I lo apruebe y lo indique en un plan sellado, que se encuentra a disposición del inspector de incendios. (Para solicitar ayuda, ingrese a www.lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#do-you-have-a-food-truck). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | La capacidad del tanque de gas LP es menor a 200 lb. (4.23 lb = 1 gal) <ul style="list-style-type: none">• Cantidad de tanques: _____• Capacidad de los tanques: _____• Fecha de la última inspección de una agencia de inspección aprobada: <i>(anualmente)</i> _____• Fecha de la última prueba hidrostática: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. | Los tanques de gas LP se montaron de manera segura y las tuberías están protegidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. | La alarma de gas LP instalada está en funcionamiento y probada. <ul style="list-style-type: none">• Fecha de la última prueba: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. | Se instalaron válvulas accesibles de cierre de gas LP. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. | Los tanques de gas LP que se utilizan o almacenan fuera del vehículo están atados con una correa o cadena no combustible, en posición vertical y protegidos contra impactos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



Washington State Association of Fire Marshals

Lista de verificación de inspecciones de camiones de comida

IFC 2021 (02052024)

Sistemas de gas natural comprimido

	APROBADA	DESAPROBADA	N/C
1. Todos los contenedores de gas natural comprimido (compressed natural gas, CNG) son cilindros de vehículos a gas natural-2 (Natural Gas Vehicle-2, NGV-2), cuya capacidad máxima es menor a 1300 lb. (1 ft ³ = 8 lb)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cantidad de tanques: _____			
• Capacidad de los tanques: _____			
• Fecha de expiración del tanque: _____			
• Fecha de la última inspección: _____ <i>(cada tres años)</i>			
• Fecha de la última prueba hidrostática: _____			
2. Los tanques se montaron de manera segura y las tuberías están protegidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. La alarma de gas metano instalada está en funcionamiento y probada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fecha de la última prueba: _____			

Extintores portátiles

	APROBADA	DESAPROBADA	N/C
1. El extintor de tipo K se instaló en el camino de salida <i>(si se utiliza una freidora o combustibles sólidos)</i> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fecha del último mantenimiento <i>(anualmente)</i> _____			
2. El cartel de uso del sistema de protección contra incendios está instalado cerca del extintor de tipo K.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Hay un extintor portátil para combustibles en el camino de salida. Como mínimo un extintor 2A:10B:C y uno de tipo K (si se requiere) para el sistema UL 300, uno 20B:C para generadores y uno 2A:40B:C para gas LP o gas propano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fecha del último mantenimiento <i>(anualmente)</i> _____			

Instalación eléctrica

	APROBADA	DESAPROBADA	N/C
1. Los cables de extensión están protegidos contra daños.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. No hay cajas de empalmes ni cables eléctricos expuestos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Generadores

	APROBADA	DESAPROBADA	N/C
1. Los generadores que no estén instalados en el vehículo están ubicados a una distancia mínima de diez pies de los materiales combustibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. No se permite reabastecer los motores de combustión interna durante el funcionamiento de la cocina, solo se realiza 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"/>
3. Hay un extintor de incendios de tipo 1A:20:BC en el camino de salida (se puede utilizar el extintor identificado en la sección "Extintor de incendios" anterior).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mantenga la documentación obligatoria en el camión de comida

Los operadores deben tener una copia de los siguientes documentos en el camión de comida inspeccionado. Un inspector del Departamento de Bomberos puede solicitárselos en cualquier momento.

- **Planos completos para poner en marcha el sistema de supresión de la campana (norma 96 11.6.1 de la National Fire Protection Association [NFPA]).**
- **Lista de verificación de inspecciones de camiones de comida de la WSAFM** (este formulario u otra documentación que le haya facilitado la agencia de bomberos que realizó la inspección).
- **Informes de inspección, pruebas o limpieza** de la campana de cocina comercial, el sistema de extinción de incendios y los extintores del contratista con el que trabaje.
- **Cualquier permiso** correspondiente a su camión de comidas, emitido por el Departamento de Bomberos local.