

Fire Marshals Association Of Colorado

[https://fmac-co.wildapricot.org/
secretaryfmac@gmail.com](https://fmac-co.wildapricot.org/secretaryfmac@gmail.com)

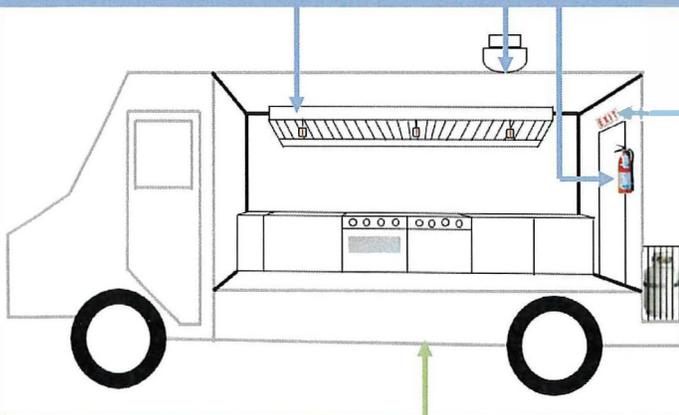
Llame para programar una inspección con Greeley Fire:
970-350-9510 o email FirePrevention@Greeleygov.com

Lista de verificación previa a la inspección de vehículos móviles de alimentos

La inspección de vehículos de alimentos móviles se aplica a todos los vehículos equipados con electrodomésticos que producen humo o vapores cargados de grasa. Todos los requisitos enumerados se basan en el Código Internacional de Incendios 2018.

Sistemas de protección contra incendios

- 904.2.2** Se requiere un sistema automático de extinción de incendios para proteger los sistemas de conductos y campanas extractoras comerciales.
- 904.12.5.2** Se requiere que el sistema automático de extinción de incendios sea inspeccionado y probado cada seis meses y después de la activación del sistema por parte de un contratista autorizado. El certificado debe estar disponible durante las inspecciones contra incendios.
- 906.1** Se instalarán extintores portátiles en vehículos que produzcan humo o vapores cargados de grasa.
- 906.2** Todos los extintores de incendios deben ser inspeccionados anualmente por un contactor autorizado.
- 906.4** Se requiere un extintor de incendios portátil de Clase K para todos los equipos de cocina que involucren combustibles sólidos o aceites y grasas vegetales o animales.
 - 906.4.1** Los aparatos de cocina de combustible sólido con cámaras de combustión de menos de 5 pies³ de volumen requieren (1) 2.5 galones o (2) 1.5 galones o un extintor portátil de químicos húmedos Clase-K de volumen mayor.
 - 906.4.2** Las freidoras requieren extintores de incendios portátiles Clase K en los siguientes tamaños y cantidades:
 - 1-4 freidoras con una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras cada una requieren un extintor de incendios Clase K de 1.5 galones o más.
 - Por cada grupo adicional de cuatro freidoras que tengan una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras, cada una requiere un extintor de incendios Clase K adicional, con una capacidad mínima de 1.5 galones.
 - Las freidoras individuales que superen los 6 pies² de superficie requieren un extintor de incendios con capacidad según las recomendaciones del fabricante del extintor.
- 906.5** Todos los extintores de incendios están a la vista y disponibles de inmediato para su uso.
- 906.7** Todos los extintores de incendios están montados en soportes adecuados.



Medios de salida

- 1003.3.4** Los objetos que sobresalen no deben reducir el ancho libre mínimo de las rutas de salida accesibles.
- 1003.4** Las superficies para caminar de la ruta de salida deben tener una superficie antideslizante y estar fijadas de forma segura.
- 1031.2** El medio de salida (pasillo) debe estar libre de cualquier obstrucción que impida su uso.

Servicios y sistemas de construcción

- 604.1** El cableado eléctrico debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 604.4** No se permiten adaptadores de enchufes múltiples.
- 604.5** Los cables de extensión no están permitidos como cableado permanente.
- 604.6** No se permiten cajas de conexiones abiertas ni cableado empalmado.
- 607.2** Donde se producen vapores de grasa; Se requiere un sistema de campana extractora de tipo 1.
 - 607.3.3.2** La grasa acumulada se limpia regularmente de acuerdo con las normas ANSI / IKECA C10 de acuerdo con el tiempo en la Sección 607.3.3.1
 - 607.3.3.1** Frecuencia de inspección de los sistemas de cocción comerciales por parte de personas calificadas:
 - Operaciones de alto volumen: cocción, asado al carbón y cocción al wok las 24 horas: 3 meses
 - Operaciones que utilizan aparatos de combustión sólida-1 mes
 - Todas las demás operaciones (excluidas las operaciones de bajo volumen) -6 meses LIMPIEZA

Sistemas de almacenamiento de aceite de cocina

- 319.6** Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina pueden tener un volumen combinado máximo de 120 galones o menos y pueden almacenarse de manera que no se vuelquen ni se dañen durante el transporte.



Si está usando gases comprimidos, el tanque debe estar etiquetado con un letrero de qué tipo de gas y un letrero de "No Smoking".

IFC 6107.2

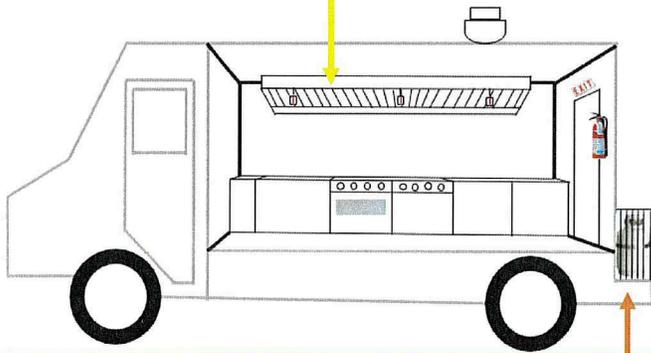
Además, debe tener un detector de monóxido de carbono, propano, gas natural y explosivo dentro del camión de comida. NFPA 1192

<https://fmac-co.wildapricot.org/>
secretaryfmac@gmail.com

Mobile Food Vehicle (MFV) Pre-Inspection checklist

Sistema de escape del capó (IFC 319/607, IMC 507)

- Debe instalarse en o encima de los aparatos de cocina comerciales.
- Listado y etiquetado de acuerdo con las normas IMC Tipo I, UL 710 o NFPA 96.
- Se mantendrán los registros de inspección de los funcionarios del código de incendios, las empresas de mantenimiento de equipos y de limpieza.
- Las etiquetas de inspección más recientes realizadas por el proveedor de servicios se colocarán en un lugar visible con el nombre, la dirección, el número de teléfono y la fecha del servicio del proveedor de servicios.



Sistemas de gas natural comprimido (GNC)

- 319.9 Requisitos para los contenedores de GNC que solo suministran combustible para cocinar:
- 319.9.1.1 No puede exceder las 1.300 libras de capacidad de agua.
- 319.9.1.2 Montado de forma segura y restringido para evitar el movimiento. Los contenedores no se pueden instalar en un área sujeta al impacto de un vehículo.
- 319.9.1.3 Debe construirse como un cilindro NGV-2.
- 319.9.2 Los contenedores de GNC que suministran combustible para el transporte y la cocina deben instalarse de acuerdo con las normas NFPA 52.
- 319.9.3 Las tuberías del sistema de GNC, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar manipulaciones y daños por impacto y vibración.
- 319.9.4 Se debe instalar una alarma de gas metano dentro del vehículo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- 319.10.3 Todos los sistemas de GNC deben inspeccionarse cada 3 años en una instalación de servicio calificada.

Gases comprimidos

- 5303.3.4 Los dispositivos de alivio de presión deben estar dispuestos para descargar hacia arriba sin obstrucción al aire libre.
- 5303.5 Los dispositivos de alivio de presión o las tuberías de ventilación deben diseñarse o ubicarse de manera que la humedad no se acumule y se congele de manera que interfiera con el funcionamiento del dispositivo.
- 5053.4.2 Los contenedores de gas comprimido deben estar etiquetados (Normas CGA C-7) con el nombre del gas que contienen y la etiqueta del color correcto. Las etiquetas deben estar visibles en todo momento.
- 5303.5.1 Las áreas utilizadas para el almacenamiento, uso y manipulación de contenedores de gas comprimido deben estar protegidas contra la entrada no autorizada y salvaguardadas de manera aprobada.
- 5303.5.2 Todos los contenedores de gas comprimido deben protegerse del impacto de vehículos.
- 5303.5.3 Todos los contenedores de gas comprimido están asegurados para evitar caídas provocadas por un objeto fijo, anidado o dentro de una rejilla diseñada para tal uso.
- 5304.1 Todos los contenedores de gas comprimido deben almacenarse en posición vertical y con la válvula hacia arriba.
- 5305.3 Las tuberías, los tubos, los reguladores de presión y las válvulas deben mantenerse apretados para evitar fugas.
- 5305.4 Las válvulas de cierre requeridas en los sistemas de gas comprimido no deben quitarse ni modificarse y deben estar accesibles en todo momento.

Sistemas de gas licuado de petróleo (LP)

- 319.8.1 La capacidad total máxima de los contenedores de gas LP transportados en un vehículo y que solo se utilizan para alimentar aparatos de cocina es de 200 libras (47,3 galones) de capacidad de propano.
- 319.8.2 Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo deben estar bien montados y sujetos para evitar el movimiento.
- 319.8.4 Las tuberías del sistema de gas LP, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar alteraciones, daños por impacto y daños por vibración.
- 319.8.5 Se instalará una alarma de gas LP dentro del vehículo en las proximidades de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

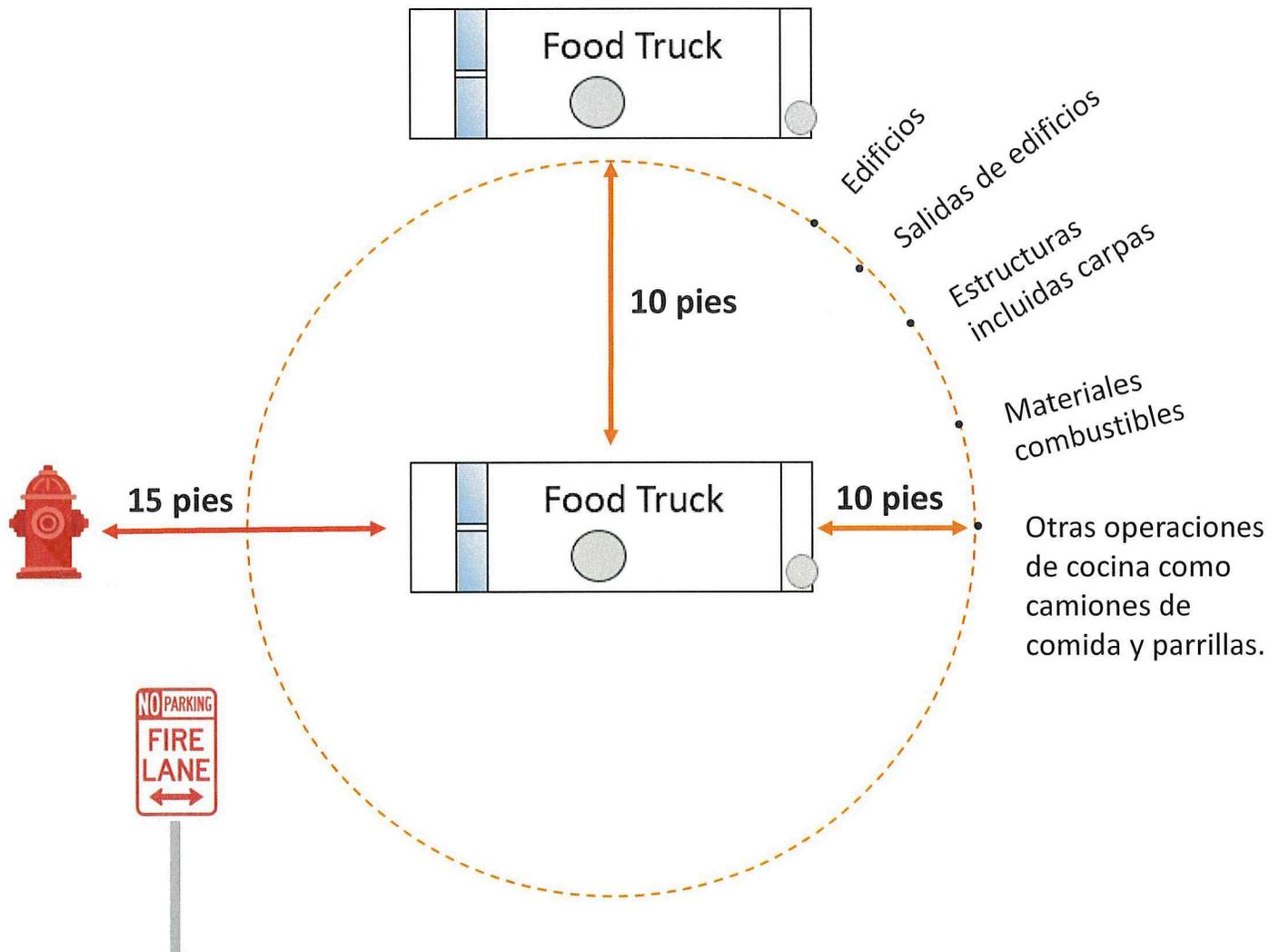
Nota:

4.23 libras de propano = 1 galón de propano



PARQUE SEGURO

1. Deje espacio (15 pies para las bocas de incendio y 10 pies para todo lo demás).
2. No se estacione en los carriles de bomberos o en las carreteras de acceso al departamento de bomberos.
3. Estabilice su camión de comida cuando esté estacionado (calzos en las ruedas o gatos).



¿Preguntas? Comuníquese con su distrito de bomberos local y obtenga más información sobre la seguridad de los vehículos de alimentos móviles en

<https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>



(970) 962-2471



(970) 686-2626



(303) 833-2742



(970) 413-2508



(303) 857-4603



(970) 673-5771



(970) 673-5771



(970) 350-9510



(970) 587-4464



(970) 577-0900



(970) 416-2891



(970) 532-2264



(970) 673-5771



(303) 536-0161

2025 Certificate of Inspection Mobile Food Vehicles

This Permit Expires 12/31/25

Business Name: _____

Business Address: _____

City, State Zip: _____

Phone: _____ Email: _____

Vehicle Owner: _____

Mobile Vehicle Type: _____

VIN: _____ License Plate: _____

Vehicle Notes:

Date of Inspection: _____

Comments:

Owner/Operator Signature: _____ Date: _____

Inspector Signature: _____ Jurisdiction: _____

ICC Fire Inspector I Certificate #: _____ Date: _____

Office Use Only Below Line

Files Uploaded

Payment Received

