

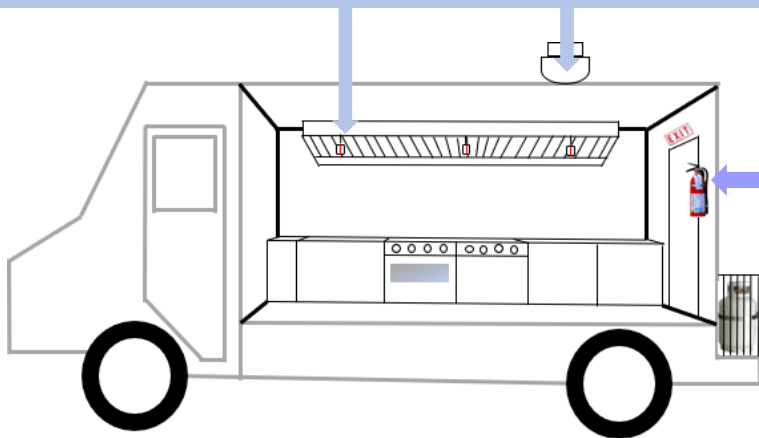


Lista de verificación previa a la inspección de Vehículos de Comida Móvil:

La inspección de Vehículos de Comida Móvil (MFV, por sus siglas en inglés) aplica a todos los vehículos equipados con aparatos que producen humo o vapores cargados de grasa. Todos los requisitos enumerados se basan en el Código de Incendios de 2021.

Sistemas de protección contra incendios

- 904.2.2 Se requiere un sistema automático de extinción de incendios para proteger las campanas extractoras y los sistemas de conductos comerciales.
- 904.4.1 El sistema automático de extinción de incendios debe ser inspeccionado y probado cada seis meses, así como después de la activación del sistema, por un contratista autorizado. El certificado debe estar disponible durante las inspecciones de incendios.
- 906.1 Se deben instalar extintores portátiles en los vehículos que produzcan humo o vapores cargados de grasa.
- 906.2 Todos los extintores de incendios deben ser inspeccionados anualmente por un contratista autorizado.
- 906.4 Se requiere un extintor portátil de clase K para todo equipo de cocina que utilice 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 pies, 3 pulgadas de volumen requieren un (1) extintor portátil de clase K con agente químico húmedo de 2.5 galones o más, o dos (2) extintores portátiles de clase K con agente químico húmedo de 1.5 galones o más.
 - 906.4.2 Las freidoras de grasa profunda requieren extintores portátiles de clase K en los siguientes tamaños y cantidades:
 - De 1 a 4 freidoras con una capacidad máxima de cocción de 80 libras, cada una requieren un extintor de 1.5 galones o más, clase K.
 - Por cada grupo adicional de cuatro freidoras con la misma capacidad máxima de 80 libras, se requiere un extintor adicional con capacidad mínima de 1.5 galones o más, clase K.
 - Las freidoras individuales que superen los 6 pies, 2 pulgadas de superficie requieren un extintor con una capacidad basada en las recomendaciones del fabricante del extintor.
- 906.5 Todos los extintores deben estar a la vista y disponibles de inmediato para su uso.
- 906.7 Todos los extintores deben estar montados en soportes adecuados.

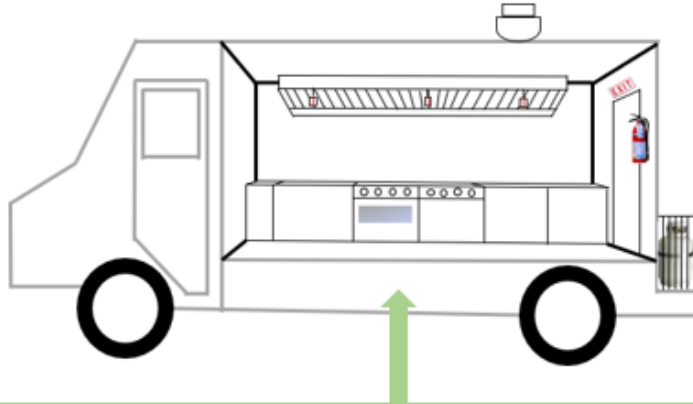


Medios de evacuación

- 1003.3.4 Los objetos salientes no deben reducir el ancho libre mínimo de las rutas de evacuación accesibles.
- 1003.4 Las superficies transitables de la ruta de evacuación deben tener una superficie antideslizante y estar firmemente aseguradas
- 1032.2 Los medios de evacuación (pasillos) deben estar libres de cualquier obstrucción que impida su uso.



CITY OF SANTA FE FIRE DEPARTMENT



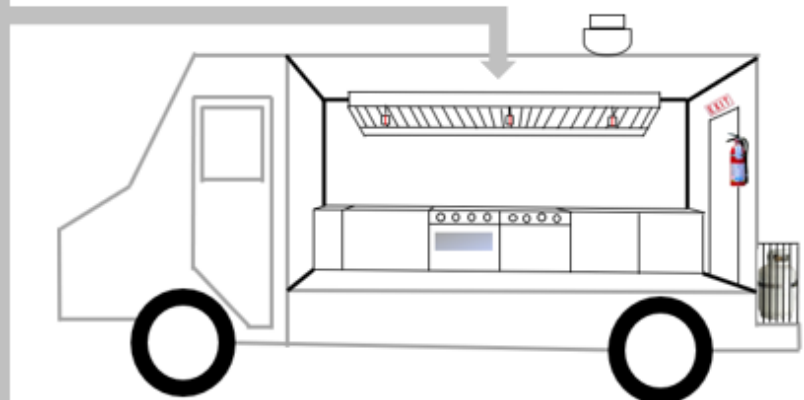
Cooking Oil Storage Systems
□ 319.6 Cooking oil storage containers can have a maximum combined volume 120 gal or less and stored so that they will not be toppled or damaged during transport.

Building Service and Systems

- 603.2 Electrical wiring must be in good working condition.
- 603.6.1 multi-plug extension cords shall serve only one portable appliance.
- 603.6 Extension cords are not allowed as permanent wiring.
- 603.2.2 Open junction boxes and spliced wiring are not allowed.
- 606.2 Where grease vapors are produced; a Type 1 exhaust hood system is required.
- 606.3.3.2 Accumulated grease is cleaned regularly according to ANSI/IKECA C10 standards according to timing in Section 607.3.3.1
- 606.3.3.1 Commercial cooking systems inspection frequency by qualified individuals:
 - High-volume operations-24-hour cooking, charbroiling & wok cooking-3 months
 - Operations using solid fuel-burning appliances-1 month
 - All other operations (excluding low-volume operations)-6 months **CLEANING**

Hood Exhaust System (IFC 319/606, IMC 507)

- Must be installed at or above commercial cooking appliances.
- Listed and labeled in accordance with IMC Type I, UL 710 or NFPA 96 standards.
- Inspection records from fire code officials, equipment servicing, and cleaning companies shall be maintained.
- Most recent inspection tags by service provider shall be placed in a conspicuous location with service provider name, address, telephone.





TEXT IN PAGE 2 (all images)

[Spanish in green]

[Yellow box] Cooking Oil Storage Systems

319.6 Cooking oil storage containers can have a maximum combined volume 120 gal or less and stored so that they will not be toppled or damaged during transport.

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 deben almacenarse de manera que no se caigan ni sufran daños durante el transporte.

[Green box] Building Service and Systems

- 603.2 Electrical wiring must be in good working condition.
- 603.6.1 Multi-plug extension cords shall serve only one portable appliance.
- 603.6 Extension cords are not allowed as permanent wiring.
- 603.2.2 Open junction boxes and spliced wiring are not allowed.
- 606.2 Where grease vapors are produced, a Type 1 exhaust hood system is required.
- 606.3.3.2 Accumulated grease is cleaned regularly according to ANSI/KECA C10 standards according to timing in Section 607.3.3.1.
- 606.3.3.1 Commercial cooking systems inspection frequency by qualified individuals:
 - High-volume operations—24-hour cooking, charbroiling & wok cooking—3 months
 - Operations using solid fuel-burning appliances—1 month
 - All other operations (excluding low-volume operations)—6 months **CLEANING**

Servicio y sistemas de las instalaciones

- 603.2 El cableado eléctrico debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 603.6.1 Los cables de extensión con enchufes múltiples solo deben alimentar un aparato portátil.
- 603.6 No se permite el uso de extensiones como cableado permanente.
- 603.2.2 No se permiten cajas de conexiones abiertas ni cables empalmados.
- 606.2 Donde se produzcan vapores de grasa, se requiere un sistema de campana extractora tipo 1.
- 606.3.3.2 La grasa acumulada debe limpiarse periódicamente conforme a las normas ANSI/KECA C10, según los plazos establecidos en la Sección 607.3.3.1.



CITY OF SANTA FE
FIRE DEPARTMENT

- 606.3.3.1 Frecuencia de inspección de los sistemas de cocción comercial por personal calificado:
 - Operaciones de gran volumen — cocina 24 horas, parrillas y cocina con wok — cada 3 meses
 - Operaciones que utilicen aparatos que quemen combustibles sólidos — cada mes
 - Todas las demás operaciones (excluyendo las de bajo volumen) — cada 6 meses
(LIMPIEZA)
-

[Grey box] Hood Exhaust System

(IFC 319/606, IMC 507)

- Must be installed at or above commercial cooking appliances.
- Listed and labeled in accordance with IMC Type I, UL 710 or NFPA 96 standards.
- Inspection records from fire code officials, equipment servicing, and cleaning companies shall be maintained.
- Most recent inspection tags by service provider shall be placed in a conspicuous location with service provider name, address, telephone.

Sistema de extracción con campana

(IFC 319/606, IMC 507)

- Debe instalarse a la altura o por encima de los aparatos de cocina comerciales.
- Debe estar registrado y etiquetado conforme a las normas IMC Tipo I, UL 710 o NFPA 96.
- Se deben conservar los registros de inspección emitidos por las autoridades del código de incendios, del servicio de mantenimiento del equipo y de las empresas de limpieza.
- Las etiquetas de inspección más recientes del proveedor del servicio deben colocarse en un lugar visible, indicando el nombre, dirección y número de teléfono del proveedor.



CITY OF SANTA FE FIRE DEPARTMENT

Compressed Gases

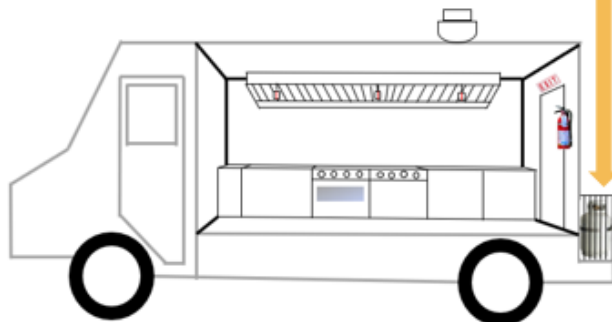
- 5303.3.4 Pressure relief devices shall be arranged to discharge upward without obstruction to the open air.
- 5303.5 Pressure relief devices or vent piping is to be designed or located so that moisture cannot collect and freeze in a manner that would interfere with the operation of the device.
- 5053.4.2 Compressed gas containers must be labeled (CGA C-7 Standards) with the name of the gas it contains and the correct color label. Labels must always be visible.
- 5303.5.1 Areas used for the storage, use and handling of compressed gas containers shall be protected against unauthorized entry and safeguarded in an approved manner.
- 5303.5.2 All compressed gas containers are to be protected from vehicle impact.
- 5303.5.3 All compressed gas containers are secured to prevent falling caused by a fixed object, nesting or within a rack designed for such use.
- 5304.1 All compressed gas containers must be stored upright and with the valve end up.
- 5305.3 Piping, tubing, pressure regulators and valves shall be kept tight to prevent leakage.
- 5305.4 Required shutoff valves on compressed gas systems must not be removed or altered and must always be accessible.

Liquefied Petroleum (LP) Gas Systems

- 319.8.1 Maximum aggregate capacity of LP-gas containers transported on a vehicle and only used to fuel cooking appliances is 200 lbs. (47.3 gallons) propane capacity.
- 319.8.2 LP-gas containers installed on the vehicle shall be securely mounted and restrained to prevent movement.
- 319.8.4 LP-gas system piping, including valves and fittings, shall be adequately protected to prevent tampering, impact damages and damages from vibration.
- 319.8.5 A listed LP-gas alarm shall be installed within the vehicle in the vicinity of the LP-gas system components, according to the manufacturer's instructions.

Compressed Natural Gas (CNG) Systems

- 319.9 Requirements for CNG containers only supplying cooking fuel:
 - 319.9.1.1 Cannot exceed 1,300 lbs. water capacity.
 - 319.9.1.2 Securely mounted and restrained to prevent movement. Containers cannot be installed in an area subject to vehicle impact.
 - 319.9.1.3 Must be constructed as an NGV-2 cylinder.
- 319.9.2 CNG containers supplying transportation and cooking fuel must be installed according to NFPA 52 standards.
- 319.9.3 CNG system piping, including valves and fittings, shall be adequately protected to prevent tampering and damage from impact and vibration.
- 319.9.4 A listed methane gas alarm must be installed within the vehicle according to the manufacturer's instructions.
- 319.10.3 All CNG systems must be inspected every 3 years in a qualified service facility.



Note:

4.23 lbs. of propane = 1 gallon of propane |



CITY OF SANTA FE
FIRE DEPARTMENT

TEXT IN PAGE 3 (all images)

[Spanish in green]

Compressed Gases

- 5303.3.4 Pressure relief devices shall be arranged to discharge upward without obstruction to the open air.
- 5303.5 Pressure relief devices or vent piping is to be designed or located so that moisture cannot collect and freeze in a manner that would interfere with the operation of the device.
- 5305.4.2 Compressed gas containers must be labeled (CGA C-7 Standards) with the name of the gas it contains and the correct color label. Labels must always be visible.
- 5303.5.1 Areas used for the storage, use and handling of compressed gas containers shall be protected against unauthorized entry and safeguarded in an approved manner.
- 5303.5.2 All compressed gas containers are to be protected from vehicle impact.
- 5303.5.3 All compressed gas containers are secured to prevent falling caused by a fixed object, nesting or within a rack designed for such use.
- 5304.1 All compressed gas containers must be stored upright and with the valve end up.
- 5305.3 Piping, tubing, pressure regulators and valves shall be kept tight to prevent leakage.
- 5305.4 Required shutoff valves on compressed gas systems must not be removed or altered and must always be accessible.

Gases comprimidos

- 5303.3.4 Los dispositivos de alivio de presión se instalarán de manera que descarguen hacia arriba sin obstrucciones al aire libre.
- 5303.5 Los dispositivos de alivio de presión o las tuberías de ventilación deben diseñarse o ubicarse de manera que no se acumule humedad y se congele, lo que podría interferir con el funcionamiento del dispositivo.
- 5305.4.2 Los recipientes de gas comprimido deben estar etiquetados conforme a las normas CGA C-7, con el nombre del gas que contienen y el color de etiqueta correspondiente. Las etiquetas deben estar siempre visibles.
- 5303.5.1 Las áreas destinadas al almacenamiento, uso y manejo de recipientes de gas comprimido deben estar protegidas contra el acceso no autorizado y resguardadas de manera aprobada.
- 5303.5.2 Todos los recipientes de gas comprimido deben estar protegidos contra impactos de vehículos.
- 5303.5.3 Todos los recipientes de gas comprimido deben asegurarse para evitar caídas causadas por objetos fijos, apilamientos o dentro de un estante diseñado para tal uso.



CITY OF SANTA FE FIRE DEPARTMENT

- 5304.1 Todos los recipientes de gas comprimido deben almacenarse en posición vertical, con la válvula hacia arriba.
- 5305.3 Las tuberías, tubos, reguladores de presión y válvulas deben mantenerse herméticos para evitar fugas.
- 5305.4 Las válvulas de cierre obligatorias en los sistemas de gas comprimido no deben retirarse ni modificarse, y deben estar siempre accesibles.

Note:

4.23 lbs. of propane = 1 gallon of propane

Nota:

4.23 libras de propano = 1 galón de propano

Liquefied Petroleum (LP) Gas Systems

- 319.8.1 Maximum aggregate capacity of LP-gas containers transported on a vehicle and only used to fuel cooking appliances is 200 lbs. (47.3 gallons) propane capacity.
- 319.8.2 LP-gas containers installed on the vehicle shall be securely mounted and restrained to prevent movement.
- 319.8.4 LP-gas system piping, including valves and fittings, shall be adequately protected to prevent tampering, impact damages and damage from vibration.
- 319.8.5 A listed LP-gas alarm shall be installed within the vehicle in the vicinity of the LP-gas system components, according to the manufacturer's instructions.

Sistemas de gas licuado de petróleo (GLP)

- 319.8.1 La capacidad total máxima de los recipientes de GLP transportados en un vehículo y destinados únicamente a alimentar aparatos de cocina es de 200 libras (47.3 galones) de capacidad de propano.
- 319.8.2 Los recipientes de GLP instalados en el vehículo deben estar firmemente montados y asegurados para evitar movimientos.
- 319.8.4 Las tuberías del sistema de GLP, incluidas las válvulas y conexiones, deben estar adecuadamente protegidas para evitar manipulaciones, daños por impacto o por vibración.
- 319.8.5 Debe instalarse una alarma certificada de gas GLP dentro del vehículo, cerca de los componentes del sistema de GLP, conforme a las instrucciones del fabricante.



CITY OF SANTA FE
FIRE DEPARTMENT

Compressed Natural Gas (CNG) Systems

- 319.9 Requirements for CNG containers only supplying cooking fuel:
- 319.9.1.1 Cannot exceed 1,300 lbs. water capacity.
- 319.9.1.2 Securely mounted and restrained to prevent movement. Containers cannot be installed in an area subject to vehicle impact.
- 319.9.1.3 Must be constructed as an NGV-2 cylinder.
- 319.9.2 CNG containers supplying transportation and cooking fuel must be installed according to NFPA 52 standards.
- 319.9.3 CNG system piping, including valves and fittings, shall be adequately protected to prevent tampering and damage from impact and vibration.
- 319.9.4 A listed methane gas alarm must be installed within the vehicle according to the manufacturer's instructions.
- 319.10.3 All CNG systems must be inspected every 3 years in a qualified service facility.

Sistemas de gas natural comprimido (GNC)

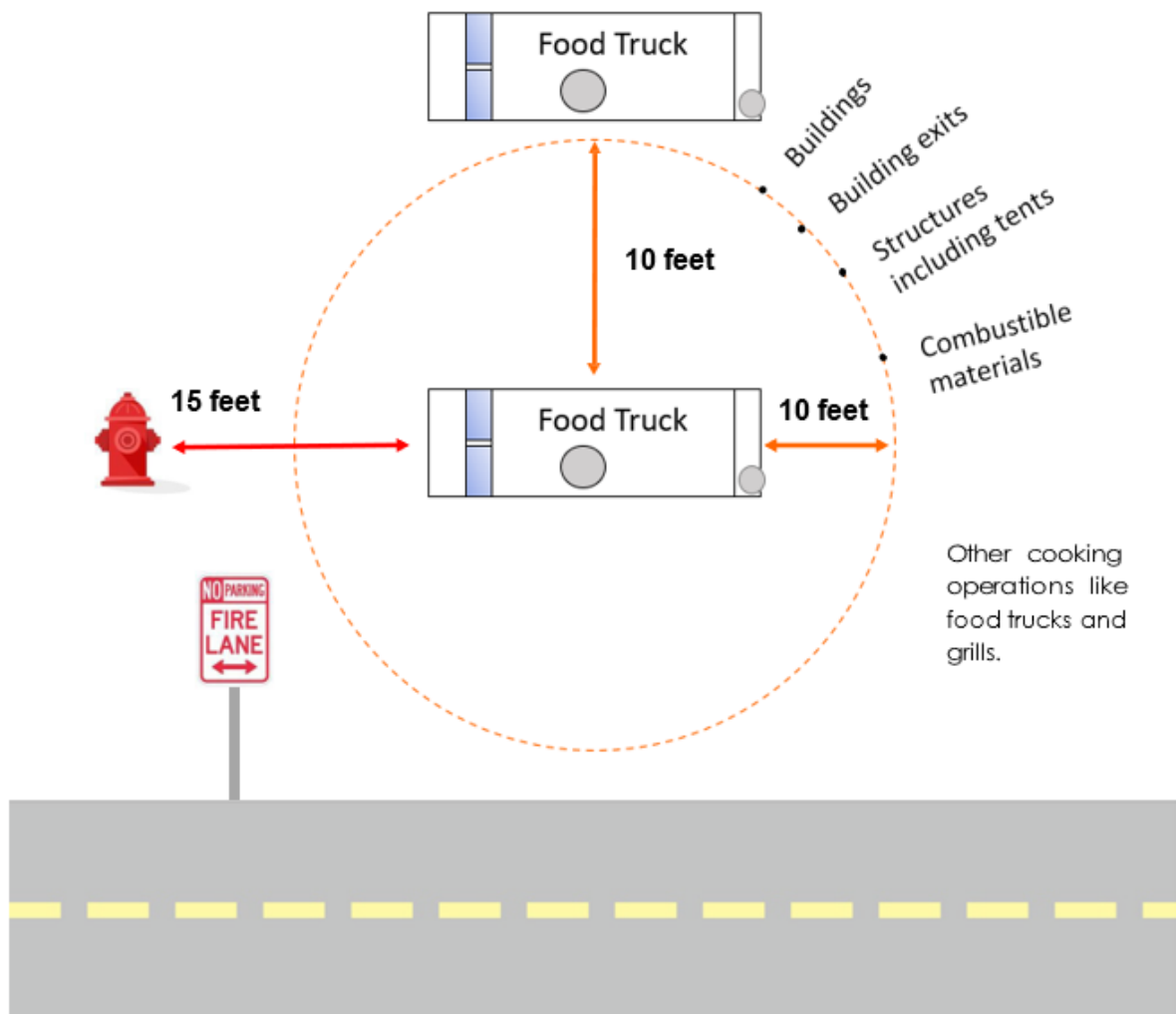
- 319.9 Requisitos para los recipientes de GNC destinados exclusivamente a combustible de cocina:
- 319.9.1.1 No deben exceder 1,300 libras de capacidad de agua.
- 319.9.1.2 Deben estar firmemente montados y asegurados para evitar movimientos. Los recipientes no pueden instalarse en zonas expuestas a impactos de vehículos.
- 319.9.1.3 Deben estar contruidos como cilindros NGV-2.
- 319.9.2 Los recipientes de GNC que suministren combustible para transporte y cocina deben instalarse conforme a las normas NFPA 52.
- 319.9.3 Las tuberías del sistema de GNC, incluidas las válvulas y conexiones, deben estar adecuadamente protegidas contra manipulaciones y daños por impacto o vibración.
- 319.9.4 Debe instalarse una alarma certificada de gas metano dentro del vehículo conforme a las instrucciones del fabricante.
- 319.10.3 Todos los sistemas de GNC deben inspeccionarse cada 3 años en un centro de servicio calificado.



CITY OF SANTA FE FIRE DEPARTMENT

PARK SAFE

1. **Give space** (15 feet for fire hydrants and 10 feet for everything else).
2. **Don't Park** in fire lanes or fire department access roads.
3. **Stabilize your food truck when it's parked** (wheel chocks or jacks).





CITY OF SANTA FE FIRE DEPARTMENT

TEXT IN PAGE 4 (all images)

[Spanish in green]

PARK SAFE

1. **Give space** (15 feet for fire hydrants and 10 feet for everything else).
2. **Don't Park** in fire lanes or fire department access roads.
3. **Stabilize your food truck when it's parked** (wheel chocks or jacks).

ESTACIONESE DE MANERA SEGURA

1. **Deje espacio** (a 15 pies de los hidrantes y a 10 pies de todo lo demás).
2. **No se estacione** en los carriles de emergencia o en las vías de acceso del departamento de bomberos.
3. **Estabilice su camión de comida cuando esté estacionado** (utilice cuñas para las ruedas o gatos de apoyo).

[image captions]

15 feet

15 pies

10 feet

10 pies

Buildings

Edificios

Building exits

Salidas de edificios

Structures including tents

Estructuras incluyendo carpas

Combustible materials



CITY OF SANTA FE
FIRE DEPARTMENT

Materiales combustibles

Other cooking operations like food trucks and grills.

Otras operaciones de cocina, como camiones de comida y parrillas.