



SUNLAND PARK FIRE MARSHAL'S OFFICE GENERAL REQUIREMENT FOR MOBILE FOOD VENDORS

OFICINA DEL JEFE DE BOMBEROS DE SUNLAND PARK REQUISITOS GENERALES PARA VENDEDORES AMBULANTES DE COMIDA



This document is designed to give the mobile food vendor a general idea of what the Fire Code Official is looking for during a routine inspection process. There may be other requirements that could surface during the final inspection. For further information on specific requirements refer to the International Fire Code, NFPA, and the City of Sunland Park Fire Code.

FIRE EXTINGUISHERS

- All mobile food vendors must have a **2A:10BC** portable fire extinguisher mounted in a conspicuous place in the kitchen area. IFC 906.1
- Mobile food vendors with portable generators must have a **3A:40BC** portable fire extinguisher in addition to the other fire extinguishers IFC 906.1
- All mobile food vendors that produce grease laden vapors must have a **Class K** portable fire extinguisher within the kitchen area IFC 904.12
- All portable fire extinguishers must be serviced and inspected annually. They must have tags proving that they were serviced.

KITCHEN

- If the vendor produces any grease laden vapors (pan frying, deep-fat frying, using the griddle, etc.) a Type 1 Hood must be installed.
- All Type 1 Hood systems must have a pre-engineered hood suppression system that meets NFPA

Este documento está diseñado para darle al vendedor ambulante de alimentos una idea general de lo que el Oficial del Código de Incendios está buscando durante un proceso de inspección de rutina. Puede haber otros requisitos que podrían surgir durante la inspección final. Para obtener más información sobre los requisitos específicos, consulte el Código Internacional de Incendios, la NFPA y el Código de Incendios de la Ciudad de Sunland Park.

EXTINGUIDORES DE INCENDIOS

- Todos los vendedores ambulantes de alimentos deben tener un extinguidor de incendios portátil **2A:10BC** montado en un lugar visible en el área de la cocina. IFC 906.1
- Los vendedores ambulantes de comida con generadores portátiles deben tener un extinguidor de incendios portátil **3A:40BC** además de los otros extinguidor de incendios IFC 906.1
- Todos los vendedores ambulantes de alimentos que producen vapores cargados de grasa deben tener un extinguidor de incendios portátil **Clase K** dentro del área de la cocina IFC 904.12
- Todos los extinguidor de incendios portátiles deben ser reparados e inspeccionados anualmente. Deben tener etiquetas que demuestren que fueron reparados.

COCINA

- Si el/la vendedor(a) produce vapores cargados de grasa (sartén, freidora, al usar la plancha, etc.) se debe instalar una Campana Tipo 1
- Todos los sistemas de Campana Tipo 1 deben tener un sistema de supresión de campana prediseñado que

17 standards. When a pre-engineered dry chemical system can't be installed or serviced annually, the suppression system must be upgraded to a UL300 systems.

- The hood suppression system must be serviced and inspected every 6 months.
- All the cooking appliances producing grease laden vapors must be under a Type 1 Hood. No part of the appliances can extend beyond the outer lip of the hood.
- All deep-fat fryers must have a steel baffle between the fryer and surface flames of an adjacent appliance. The baffle must be 8 inches in height.
- Cooking oil storage containers shall have a maximum 120-gallon capacity and be stored in a way to not topple over and become damaged during transport.

PROPANE

- L.P. Gas containers shall be located outside. Safety release valves shall be pointed away from the unit, tent, canopy, or membrane structure. Portable L.P. Gas containers with a capacity of 200 gallons or less shall have a minimum separation between the container and the structure of not less than 10 feet.
- Maximum capacity of L.P. Gas containers transported on the vehicle and used to fuel cooking appliances shall not exceed 200 pounds (91kg) propane capacity.
- L.P. Gas containers installed on the vehicle shall be securely mounted and restrained to prevent movement.
- A listed L.P. Gas alarm shall be installed in the vehicle within the vicinity of L.P. Gas components, in accordance with the manufacturer's instructions.
- Any hose used to pipe L.P. Gas to a device shall be UL or FM listed specifically for LP Gas service. All couplings, fittings, and any other devices shall meet the requirements for LP Gas service as outlined in the International Fuel Gas

cumpla con las normas NFPA 17. Cuando un sistema de químico seco prediseñado no se puede instalar o reparar anualmente, el sistema de supresión debe actualizarse a un sistema UL300.

- El sistema de supresión de la campana se debe inspeccionar y dársele mantenimiento cada 6 meses.
- Todos los aparatos de cocina que produzcan vapores cargados de grasa deben estar bajo una Campana Tipo 1. Ninguna parte de los aparatos puede extenderse más allá del borde exterior de la campana
- Todas las freidoras deben tener un deflector de acero entre la freidora y las llamas superficiales de un electrodoméstico adyacente. El deflector debe tener 8 pulgadas de altura.
- Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina deberán tener una capacidad máxima de 120 galones y almacenarse de manera que no se caigan ni se dañen durante el transporte.

PROPANO

- Los contenedores de Gas L.P. deberán estar ubicados en el exterior. Las válvulas de liberación de seguridad deben apuntar lejos de la unidad, carpa, toldo o estructura de membrana. Los contenedores portátiles de Gas L.P. con una capacidad de 200 galones o menos deberán tener una separación mínima entre el contenedor y la estructura de no menos de 10 pies.
- La capacidad máxima de los contenedores de gas L.P. transportados en el vehículo y utilizados como combustible para aparatos de cocina no deberá exceder las 200 libras (91kg) de capacidad de propano.
- Los contenedores de gas L.P. instalados en el vehículo deberán estar montados de forma segura y sujetos para evitar el movimiento.
- Se debe instalar una alarma de gas L.P. listada en el vehículo cerca de los componentes de gas L.P., de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Cualquier manguera que se utilice para canalizar Gas LP a un dispositivo debe estar listada por UL o FM específicamente para el servicio de Gas LP. Todos los acoplamientos, accesorios y cualquier otro dispositivo deberán cumplir con los requisitos para el servicio de Gas

Code, NFPA 58 and 54, or be deemed unapproved and removed from service.

- All mobile units with propane shall post a **NO SMOKING** sign next to the propane bottle.

ELECTRICAL

- All extension cords or electrical wiring from generators shall be protected from traffic and other damage.
- Exposed wiring should be covered or removed.
- No piggybacking of electrical is allowed with either surge protectors and/or extension cords. Surge protector is required to be plugged directly into power source and not connected to an extension cord.

REQUIRED ACCESS

- Unobstructed access to interior shall be maintained at all times.

PLACEMENT

- Mobile food vendors shall maintain a 10-foot distance from another food truck, building, vehicles, etc.

LP como se describe en el Código Internacional de Gas Combustible, NFPA 58 y 54, o se considerarán no aprobados y se retirarán del servicio.

- Todas las unidades móviles con propano deberán colocar un cartel de **PROHIBIDO FUMAR** junto a la botella de propano

ELÉCTRICA

- Todos los cables de extensión o el cableado eléctrico de los generadores deben estar protegidos contra el tráfico y otros daños.
- El cableado expuesto debe cubrirse o retirarse.
- No se permite el uso de dispositivos eléctricos con protectores contra sobretensiones y/o cables de extensión. Se requiere que el protector contra sobretensiones se conecte directamente a la fuente de alimentación y no a un cable de extensión.

ACCESO REQUERIDO

- El acceso sin obstrucciones al interior se mantendrá en todo momento.

COLOCACIÓN

- Los vendedores ambulantes de comida deberán mantener una distancia de 10 pies de otro camión de comida, edificio, vehículos, tienda de campaña, etc.