



## Denver Fire Food Truck Inspection Checklist

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Permit	IFC 105.6.30	Permisos	Se requiere un permiso de inflamables para camiones móviles de preparación de comida que usan propano			

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
LPG Systems	IFC 319.8.1	Maxima capacidad	La máxima capacidad de gas LP no debe exceder las 200 libras de propano			
	DFC 319.8.2.4	Etiquetando	Las jaulas de gas LP y las puertas de acceso LP deben de estar etiquetadas como "Advertencia" y "Prohibido Fumar"			
	IFC 319.8.2	Protección de tanques de gas	Los tanques de gas LP instalados en el camión deben de estar montados de forma segura y restringidos para evitar movimiento.			
	IFC 319.8.4	Protección de sistema tubería	Las tuberías del sistema de gas LP, incluyendo las válvulas y los accesorios, deben de estar adecuadamente protegidas para evitar alteración, daños por impacto y daños por vibración			
	DFC 319.8.2.2	Montaje- trasero de camión movil de comida	Los tanques de gas LP montados en las esquinas o en la parte trasera del camion deben de estar encerrados en una jaula resistente a impactos para evitar daños por accidentes vehiculares y tener la parte inferior de los tanques de gas LP a no menos de 28 pulgadas por encima del parachoques o la estructura del bastidor en A.			
	DFC 319.8.2.1	Montaje- extension del remolque	Los tanques de LP-gas se pueden montar en la estructura del marco A de la extension de remolque con soportes de seguridad de propano que prevenga cualquier movimiento del cilindro.			
	IFC 5305.3	LP-fuga de gas	Las tuberías, tubos, reguladores de presión, válvulas y otros aparatos deben mantenerse muy bien apretados para evitar fugas.			
	DFC 319.8.4.1	Instalación de tubería de gas	Todas las tuberías de gas deben estar por debajo del camion y debajo de cualquier insulacion o piso falso. Las tuberías de gas de entrada al camion deben de instalarse a través del piso directamente debaio o junto el equipo de cocina.			
IFC 319.5	Sergurando equipo de concina	Para prevenir el movimiento de el equipo de cocina debe de usar aparatos de retención				

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Hood Systems	IFC 319.3	Campana de extracción	El equipo de cocina que produzca vapor, humo o vapor saturado de grasa deben tener un sistema de campana extractora de tipo 1			
	IFC 607.3.3.1	Frecuencia de limpieza	Sistemas de cocina comerciales deben de ser limpiados e inspeccionados por personas calificadas.			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones de alto volumen de cocina las 24 horas, parrillas y cocina al wok, deben de ser limpiadas y inspeccionados cada <b>3 meses</b></li> </ul>			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones de cocina que utilizan aparatos de cocina que queman combustible solido deben de ser limpiadas y inspeccionados <b>todos los meses</b></li> </ul>			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las demas operaciones de cocina deben de ser limpiadas y inspeccionados cada <b>6 meses</b></li> </ul>			



### Denver Fire Food Truck Inspection Checklist

	IFC 607.3.3.3	Archivos	Los archivos de las limpiezas indicarán la persona y la compañía que realizó la limpieza y cuándo se realizó la limpieza			
	IFC 607.3.3.3.1	Etiquetas	Cuando se inspecciona una campana de extracción comercial o el sistema de conductos, se mantendrá una etiqueta que contenga el nombre, la dirección, el número de teléfono y la fecha de servicio del proveedor de servicios.			



Denver Fire Food Truck Inspection Checklist

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Fire Protection Systems	IFC 904.2.2	Sistema de extinguir requerido	El equipo comerciales de cocina que produzcan vapores de grasa deberán tener un sistema automático de extinguir incendios.			
	IFC 904.12.5.2	Servicio de sistema de extinguir	Los sistemas automáticos de extinguir incendios deben revisados e inspeccionados cada <b>seis meses</b> y despues de la activación. La inspección y el servicio deben ser realizados por un contratista con licencia. Las etiquetas de inspección del proveedor de servicios deberán ser colocados en el sistema de extinguir.			
	IFC 904.12.5.3	Reemplazo de eslabones fusibles	Los enlaces de fusibles seran reemplasados <b>anualmente</b> y otros aparatos de protección se revisaran o sustituirán de acuerdo con las instrucciones del fabricante.			
	DFC 319.4.2.1	2A 10B/C Extintor de incendios (Matafuego)	Un extinguidor de incendios 2A:10BC sera montado en cada camion movil de comida y se deben revisar e inspeccionar <b>anualmente</b> . Registro de las inspecciones anuales se deben mantener accesible.			
	DFC 319.4.2.2	Class K Extintor de freidoras	Si se producen gases o vapores cargados de grasa durante las operaciones del equipo de cocina, también se requerirá un extintor de clase K. Los extintores de clase K serán revisados e inspeccionados <b>anualmente</b> .			
	IFC 906.5	Ubicación de extintores	Los extintores portables deberán estar a la vista y estar inmediatamente disponibles para su uso.			
	IFC 906.7	Ganchos y soportes	Los extintores portables de incendios debeb de ser instalados en ganchos o soportes.			
	IFC 906.2.1	Registros y etiquetas	Las etiquetas de la inspección del extinguidor de incendios, incluido el nombre de la empresa, la información de contacto, la fecha de inspección y la licencia de inspector, se debe de colocar en cada extinguidor de incendios.			
	IFC 906.4.2	Freidoras	Las freidoras de grasa profunda deben tener una cubierta de metal y se requiere un protector contra salpicaduras de grasa de 8"entre una freidora y llama abierta.			

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Means of Egress	IFC 1003.3.4	Paso libre de salida	Los objetos que sobre salen no deberán reducir la accesibilidad del paso de las rutas de salida			
	IFC 1003.4	Piso anti-resbaloso	Los pisos de salida deberán de estar firmemente colócadadas y ser anti-resbaloso.			
	IFC 1031.2	Salida segura	Los accesos de salida (pasillos y puertas de salida) se mantendrán continuamente libres de obstrucciones o impedimentos.			

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Electrical	IFC 604.1	Reducción de riesgos de eléctricos	No se permite utilizar cables, dispositivos, aparatos o otros equipos de cocina eléctricos que estén modificados o dañados y constituyan una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.			
	IFC 604.4	Adaptadores multienchufe	Se prohíben los adaptadores multienchufe, como los adaptadores de cubo o las regletas de enchufe sin fusible.			



# Denver Fire Food Truck Inspection Checklist

	IFC 604.5	Cables de extensión	Los cables de extensión y los cables flexibles no deben sustituir el cableado permanente			
--	-----------	---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--



### Denver Fire Food Truck Inspection Checklist

Area	Code #	Code Title	Description	Pass	Fail	N/A
Detection and Alarms	IFC 319.8.5	LP-Alarmas de gas	Las alarmas de gas LP deben de estar instaladas adentro del camion movil de comida cerca del sistema de gas.			
	IFC L 104.15.1	Alarma de monóxido de carbono	Se debe de usar un sistema monitoreo de aire cuando se ha detectado monóxido de carbono			

**Todas las referencias de codigo enumeradas anteriormente se basan el Codigo Internacial de Incendios de 2018, el Codigo de Incendios de Denver de 2019 y las Normas de Incendios aplicables.**

**No se permite guardar** cilindros de propano extras en el sitio.

**No se permite guardar** tanques de gas o diesel para rellenar generadores en el sitio.

**Generadores:** Si el generador se encuentra en un gabinete exterior, debe de sellarse para evitar que se escape o ingrese al interior del camion y ventilarse lejos del público.

**Tenga en cuenta:** Cada inspeccion de camiones de comida es unica. Las guias anteriores son generales y no aborda todos los problemas de seguridad del inspector que pueden ocurrir.

**Los Camiones de Comida Movil estan sujetos a revisiones espontáneas**

**Violaciones críticas de las revisiones espontaneas:** (Falta de reparaciones podria causar revocacion de su permiso de inflamabilidad. Tambien podrian imponerse tasas o multas adicionales)

- Falta de permiso de inflamabilidad actual
- Falta de inspección y servicio actual del sistema de extinguir incendios  
(requerido cada 6 meses)
- Fugas encontradas en el sistema de propano
- Falta de documentación de campana y sistema de supresión. Acumulación excesiva de grasa.  
(requerido cada 6 meses)

**Preguntas? Contacte al Inspector de Camiones Movil sobre Mobile Food Truck Safety a [DFDMobiles@denvergov.org](mailto:DFDMobiles@denvergov.org) or 720-913-3405.**