



OBJETIVO

El propósito de este boletín es proporcionar orientación sobre los requisitos mínimos de **seguridad contra incendios** para los camiones de comida y los parques de camiones de comida que operan dentro de la porción no incorporada del Distrito.

CAMIONES DE COMIDA

Los camiones de comida individuales que operen dentro del Distrito deben obtener y mantener un permiso vigente de vendedor de comida móvil a través de la División de Servicios de Salud Ambiental de la Ciudad de Austin, utilizando el [My Health Department Customer Portal](#). Este proceso de permisos incluye una inspección contra incendios obligatoria para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad contra incendios aplicables.

Debido a la naturaleza móvil de los camiones de comida, el Funcionario del Código de Incendios puede, a su discreción, aceptar un permiso, calcomanía o etiqueta vigente emitida por otra autoridad reconocida, siempre que la unidad demuestre cumplimiento con el código de incendios adoptado localmente y los requisitos del Distrito. Dicha aceptación se evaluará caso por caso.

PARQUES DE CAMIONES DE COMIDA

Un Parque de Camiones de Comida se define como tres o más camiones o remolques de comida que operan juntos en una ubicación semi-permanente o permanente para servir al público. Para proteger a los clientes, vendedores y personal de primera respuesta, los requisitos de seguridad contra incendios y de vida se aplican no solo a cada unidad individual, sino también al diseño general del sitio, los servicios públicos y el acceso del departamento de bomberos.

Los Permisos de Proyecto Especial para Parques de Camiones de Comida son obligatorios antes de operar en cualquier lugar dentro de la jurisdicción del Código de Incendios. Este permiso se emite por separado de los permisos individuales de cada camión de comida para confirmar separación adecuada entre unidades, acceso sin obstrucciones para los vehículos de emergencia, colocación segura de servicios públicos como gas LP y servicio eléctrico. Estas medidas ayudan a reducir la probabilidad de incendios y a mejorar la respuesta de emergencia en entornos de parques de camiones de comida con alta densidad y tráfico.

REQUISITOS GENERALES

***Nota:** Los Requisitos Generales establecen los **criterios mínimos** para todos los camiones de comida, ya sea que operen como parte de un parque o de manera individual dentro de nuestra jurisdicción, y pueden no abarcar todas las disposiciones necesarias para el cumplimiento total del código. El Funcionario del Código de Incendios conserva la autoridad para requerir **medidas o inspecciones adicionales** según sea necesario para garantizar la seguridad pública. Estas inspecciones pueden realizarse además de las requeridas para el permiso obtenido a través de la División de Servicios de Salud Ambiental de la Ciudad de Austin.

PERMISO	Anual	Mantener un permiso anual vigente en el sitio y disponible para inspección.
SEPARACIÓN	10 Pies	Mantener una distancia mínima de 10 pies de estructuras, vehículos y materiales combustibles.
		Nota: Las pequeñas estructuras de sombra o toldos proporcionados por el vendedor pueden ubicarse a una distancia menor a los 10 pies requeridos cuando la estructura individual tenga menos de 400 pies cuadrados. El requisito de separación de 10 pies aplica entre cada camión de comida y su estructura de sombra asociada y el siguiente camión de comida más cercano con su respectiva estructura. Consulte el Anexo 1 como referencia.

REQUISITOS GENERALES [CONT.]

CARRILES DE INCENDIO	150 Pies	Los camiones de comida deben estar a no más de 150 pies de carriles de incendio debidamente señalizados y mantenidos o de carreteras de mantenimiento público.
HIDRANTES CONTRA INCENDIOS	Sin Obstrucciones	Los hidrantes contra incendios y las conexiones del departamento de bomberos deben permanecer libres de obstrucciones y claramente visibles en todo momento.
CABLES DE EXTENSIÓN	Clasificados y Asegurados	Los cables de extensión deben estar listados y clasificados para uso en exteriores, mantenerse libres de daños y colocarse o asegurarse para evitar riesgos de tropiezos.
GENERADORAS	10 Pies	Deben ubicarse a un mínimo de 10 pies de tiendas y toldos y deben estar aislados del acceso público. No deben recargarse con combustible mientras estén en funcionamiento ni dentro de los 10 pies de la unidad móvil. Deben estar en condiciones seguras de funcionamiento y correctamente conectados a tierra.
GAS LP	Máx. 200 LB	La capacidad total máxima de los contenedores de gas LP utilizados para alimentar equipos de cocina no debe exceder 200 libras. <i>*No se permite conectar tanques en conjunto (manifold).</i> Todos los cilindros, incluidos los de reserva, deben contar con válvulas de cierre adecuadas. Deben estar firmemente asegurados para evitar que se muevan, se inclinen o se desprendan. No deben ubicarse dentro de los compartimentos de pasajeros de los vehículos.
DETECTOR DE GAS LP	Certificado UL	Los camiones de comida que utilicen gas LP deben estar equipados con un detector de gas LP listado por UL.
EXTINTORES DE INCENDIO	2-A:10-B:C (ABC) Clase K	Cada unidad móvil debe contar con un extintor portátil listado, completamente cargado y de fácil acceso, con una clasificación mínima de 2-A:10-B:C (ABC). El equipo de cocina que utilice combustible sólido o que produzca vapores cargados de grasa provenientes de aceites y grasas vegetales o animales debe contar con un extintor portátil Clase K, listado y etiquetado, de agente químico húmedo.

Los camiones de comida ambulantes pueden tener una estructura de sombra de hasta 400 pies cuadrados adyacente al vehículo. El camión de comida y su estructura de sombra deben estar separados por 10 pies de distancia del camión de comida, la estructura de sombra, los edificios y otros vehículos más cercanos.



Anexo 1