



Se inspeccionarán los puntos descritos en la **Información para Unidades Móviles de Comida (MFU's)**.
Use esta **Lista de Chequeo para Unidades Móviles de Comida (MFU's)** como referencia rápida.
Si necesita más detalles, vaya a la sección de **Información**.

Traiga los siguientes documentos:

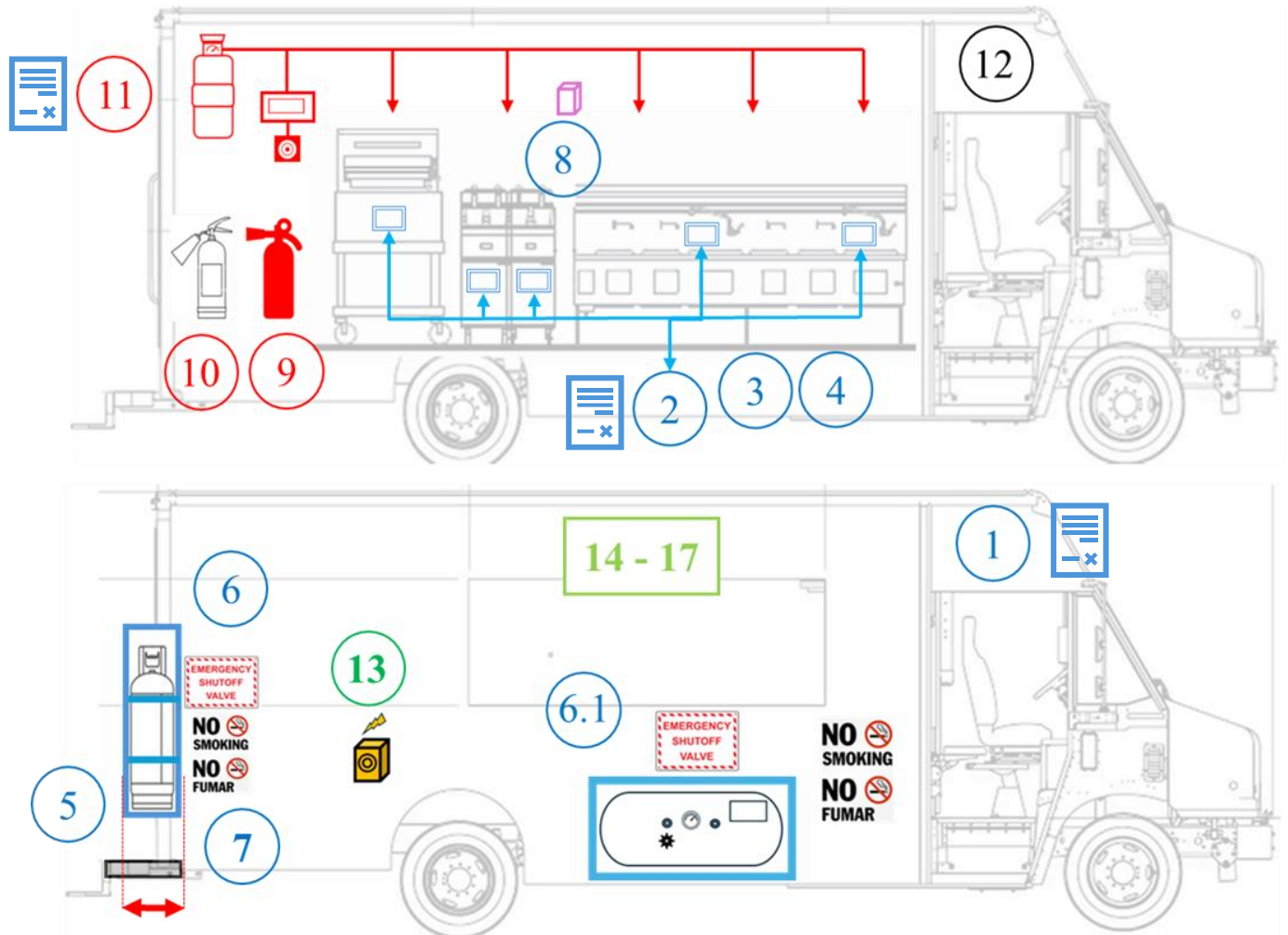
- Recibo de Pago de Permiso anual L1 de Gas-LP.
- Reporte de Inspección de Enseres de Gas-LP. *Es su recibo de pago de la comisaría que lo inspeccionó.*
- Reporte de Inspección del Sistema de Supresión de Fuego (KSS). *Es su recibo de pago de la Compañía de Extintores.*



Confirme que:

- Llegará a tiempo a su cita. **Tendrá 10-minutos de tolerancia. No habrá extensiones.**
- El Permiso de Gas-LP tiene **menos** de 90 días desde que lo compró. *Si tiene más de 90 días, deberá comprar otro.*
- Los Enseres de Gas-LP tienen la **etiqueta** adherida y que la inspección ocurrió en los 90 días **antes** de la inspección de Bomberos. *Si tiene más de 90 días, deberá inspeccionar los enseres nuevamente.*
- El Sistema Automático de Supresión de Fuego (KSS) y los extintores están etiquetados y que no expirarán en las siguientes 2 Semanas después de la Inspección de Bomberos.
- El Sistema de Ventilación no tiene espacios vacíos entre los filtros y que las trampas de grasa están presentes, funcionando y limpias.
- El cilindro de Gas-LP está asegurado a la MFU y protegido de caídas, choques de autos o peatones.
- El Letrero de "No Fumar" está presente **en Español**.
- Los cables eléctricos no están dañados, expuestos o desprotegidos contra el agua, en especial debajo del fregadero.

Compare su MFU con la información numerada en el esquema y asegúrese de que los requerimientos están cubiertos.





1 ¿Necesito un Permiso de Gas-LP?

- Si usted cocina con Gas-LP (Propano, Butano, Isobutano), entonces, **necesita** un Permiso de Gas-LP.
- Si usted prepara comida en frío, bebidas, vende comida empaquetada o que no utilice Gas-LP como combustible – usa carbon o alcohol – entonces, **NO necesita** un Permiso de Gas-LP.
- Si usted necesita un Permiso de Gas-LP. **Solicite** un Permiso Anual L1 de Gas-LP para cocina comercial para MFU's en el **Houston Permitting Center**.
- **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.**



2 Haga Inspeccionar sus enseres de Gas-LP.

- Si usted cocina en una estufa, parrilla, hornilla, freidora, horno, calentador o algún otro enser que utilice Gas-LP, hágalo **inspeccionar** por una compañía acreditada por **The Railroad Commission of Texas**.
- **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos**

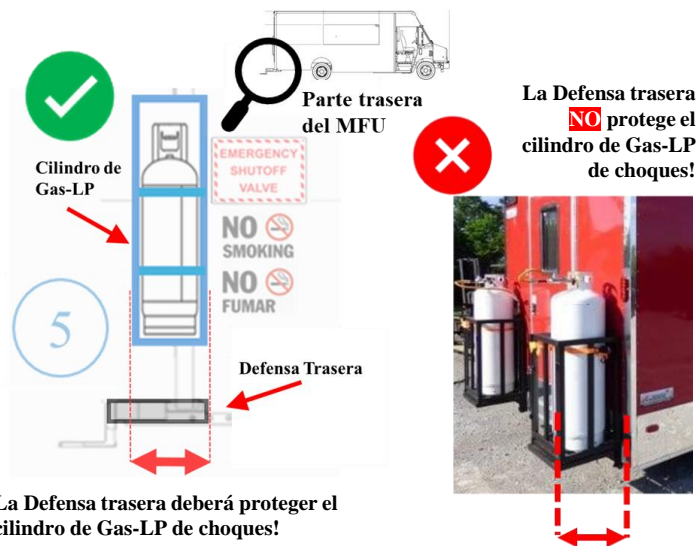


3 Todos sus enseres de Gas-LP deberán ser fijados al MFU.

- Su estufa, parrilla, hornilla, freidora, horno, calentador o algún otro enser que utilice Gas-LP deberá estar fijo en el MFU, asegurado para **que no se mueva, tiemble o vibre**.

4 Todas sus líneas de Gas-LP deberán estar en uso o taponadas.

5 Los cilindros de Gas-LP deberán estar sobre su base y protegidos contra caídas, accidentes de coche o peatones.



6 Los cilindros de Gas-LP deberán tener una válvula de cerrado de emergencia visible y accesible.

6.1 Todos los MFU's estilo California deberán tener un letrero de localización de la válvula de cierre de emergencia.





7 Coloque un letrero de “No Smoking – No Fumar” cercano a los cilindros de Gas-LP.



8 Instale una alarma de Gas-LP o Gases Explosivos.

- NO instale una alarma de monóxido de carbono o un detector de humo.
- Instale la alarma siguiendo las instrucciones del fabricante.

9 Tenga un Extintor de Fuego Tipo ABC 3A:40BC. Inspeccionado y etiquetado.



10 Si usted fríe, tenga un Extintor de Fuego Tipo K 2A:K. Inspeccionado y etiquetado.



11 Si al cocinar produce vapores de grasa, su MFU deberá tener un Sistema Automático de Extinción de Fuego (KSS) Inspeccionado y etiquetado.

- Hágalo inspeccionar por una Compañía acreditada por la *Texas State Fire Marshal's Office*.
- Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.



12 Si al cocinar produce vapores de grasa, su MFU deberá tener un Sistema de Ventilación.

- ¡Sin Espacio entre los Filtros! Asegúrese de que los filtros cubren totalmente la campana.
- Ajuste la banda del motor para evitar succionar los filtros.
- El riel de la grasa deberá drenar al recipiente.



13 Su MFU deberá tener una entrada de servicio de electricidad *macho*, instalada en el MFU en una caja para exterior o una conexión directa a la caja de fusibles.



- **NUNCA** use una conexión *doble-macho*.



- ☠ Riesgo de Muerte
- 🔥 Riesgo de Fuego
- ⚡ Riesgo de electrocución

La conexión de **doble-macho** se conoce como “Cable del Suicidio” o “El Hace-viudas”.



14 Todos los cables eléctricos deberán estar protegidos de daño físico.

- NO pase cables eléctricos por agua o en áreas húmedas, a menos de que el cable sea para exteriores.
- ¡La electricidad y el agua NO se mezclan!

15 No hay extensiones eléctricas pegadas a las paredes o a través de ventanas o puertas y no sustituyen al cableado eléctrico fijo.

16 NO se observan cables eléctricos desprotegidos.



17 No se observan otros peligros eléctricos durante la inspección.

- NO utilice una **caja de conexiones o empalme** como adaptador para la toma principal de Corriente del FMU.
- NO **sobrecarge** las tomas de corriente o las extensiones eléctricas.
- Los cables eléctricos **viejos o dañados** deberán ser reemplazados por nuevos.
- ¡La electricidad y el agua NO se mezclan!





En el interés de la seguridad pública, el Buró de Seguridad (**LSB**) del Departamento de Bomberos de Houston (**HFD**) ha elaborado este documento que lo guiará para aprobar, exitosamente, la inspección de Bomberos para Unidades Móviles de Comida (**MFU's**). Los solicitantes de este permiso deben seguir los lineamientos contenidos en el Código de Gas-LP (**HFD LSB Standard No.10 Rev. 08 LP-Gas and Open Flame**), el Código de Incendios (**Houston Fire Code**) y las leyes y reglamentos pertinentes, aún si no han sido especificadas en este documento y de acuerdo con los planes y especificaciones aprobadas.

Este Documento es una guía y no pretende representar en su totalidad lo contenido en el Código de Incendios (Fire Code).

1. Si usted almacena, usa, maneja o dispensa Gas-LP, usted necesita un permiso L1 para operar en la Ciudad de Houston. Todos las MFU's que cocinan – preparan comida caliente – utilizando Gas-LP (Propano, Butano, Isobutano) en un enser que utiliza Gas-LP, necesitan un **Permiso L1 de Gas-LP**.

Para obtenerlo, solicite un **Permiso L1 de Gas-LP** para Cocina Comercial de Unidades Móviles de Comida (**MFU's**) en el **Houston Permitting Center** localizado en el 1002 Washington Ave., Houston, TX, 77002, 832-394-8811, houstonpermittingcenter.org (Lunes-Viernes, 8:00 am –3:30 pm).

No necesita llevar su Unidad Móvil de Comida para adquirir el permiso.

Traiga su recibo a la inspección. A partir del día marcado en el recibo, tiene 90 días de calendario para ser inspeccionado por el Alguacil de Bomberos. Una vez que apruebe su inspección, se le enviará su Permiso L1 de Gas-LP por correo, o puede solicitar una copia por correo electrónico a hfd.permitoffice@houston.tx.gov **Siempre mantenga el Permiso de Gas-LP con la Unidad Móvil de Comida (MFU)**

2. Si usted utiliza una estufa, horno, parrilla u otro enser que utilice Gas-LP, este debe ser inspeccionado por una compañía certificada en equipo de Gas-LP.

Todos sus enseres de Gas-LP deben ser inspeccionados **anualmente** por una compañía acreditada por **The Railroad Commission of Texas**. Su recibo es su reporte de inspección y debe mostrar, claramente, el nombre de su MFU, su Placa o VIN y el número del Medallón. **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.** A partir del día de la inspección de sus enseres tendrá 90 días – continuos en el calendario - para ser inspeccionado por el Alguacil de Bomberos. Una Etiqueta de aprobación por 12 meses debe ser adherida a cada enser de Gas-LP. Como una sugerencia, al final de este documento encontrará una lista de **Compañías de inspección de Equipo de Gas**.

3. Todos los enseres de Gas-LP, deberán estar fijos al MFU para evitar la separación de la línea de gas o daños en caso de accidente vehicular. Utilizar los materiales aprobados para líneas de Gas-LP.

No se permiten líneas de hule –goma- en el interior del MFU. Los materiales aprobados para líneas de Gas-LP son: hierro, acero negro, galvanizado o flexible en cubierta de plástico, latón o cobre.

4. Todas las líneas de Gas-LP que no estén en uso deberán tener tapones o terminales apropiadas.

5. Los contenedores de Gas-LP deberán estar protegidos dentro de un compartimiento fijo. El cilindro debe estar fijo -que no se mueva- y posicionado para que el líquido no cubra la válvula de escape de presión.

Todos los contenedores de Gas-LP (llenos o vacíos) deberán ser asegurados en posición vertical, de tal manera que no se caigan, reduzca la posibilidad de impacto con un vehículo y que estén resguardados del paso de los peatones. Ésto es aplicable a todos los contenedores de Gas-LP presentes durante la inspección de Bomberos.

6. Acceso inmediato a una válvula de CIERRE DE EMERGENCIA del Sistema de Gas-LP operable desde el exterior del MFU.

Un letrero de “**EMERGENCY SHUT-OFF VALVE**” es requerido cuando se juzge necesario.

6.1. Todos los MFU's estilo California deberán tener un letrero que muestre “EMERGENCY SHUT-OFF VALVE” en las cercanías de la puerta de acceso a la válvula.

Los MFU's estilo California que tienen la válvula de cierre de emergencia detras de una puerta, deben tener el anuncio.

7. Letreros de “No Smoking – No Fumar” deberán ser visibles en las cercanías de los cilindros de Gas-LP.

Los letreros deben mostrarse en Inglés y Español.

8. Si usted almacena, usa, maneja o dispensa Gas-LP, usted necesita una Alarma de Gas-LP

Para detectar fugas de Gas-LP que puedan comprometer la seguridad de los ocupantes o el público en general, una alarma que detecte Gas-LP y Gases Explosivos deberá ser instalada acorde a las recomendaciones del fabricante. Esta alarma **NO** es un detector de humo, ni una alarma para monóxido de carbono.

9. Deberá tener, como mínimo, un Extintor de Fuego 3A:40BC.

De color rojo; el extintor deberá ser inspeccionado **anualmente**. La fecha de inspección marcada en la etiqueta no deberá expirar en las **dos semanas posteriores a la inspección** de Bomberos. **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.** Como una sugerencia, al final de este documento encontrará una lista de **Compañías de Servicio de Extintores de Fuego**.

10. Si usted fríe comida en aceite dentro de su MFU, usted deberá tener, como mínimo, un Extintor de Fuego Tipo K , 2A:K.

De color plateado; el extintor deberá ser inspeccionado **anualmente**. La fecha de inspección marcada en la etiqueta no deberá expirar en las **dos semanas posteriores a la inspección** de Bomberos. **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.** Como una sugerencia, al final de este documento encontrará una lista de **Compañías de Servicio de Extintores de Fuego**.



11. Si al cocinar se producen vapores de grasa, su MFU deberá estar equipado con un Sistema Automático de Supresión de Fuego (KSS) sobre el equipo para cocinar.

El Sistema Automático de Supresión de Fuego (KSS) deberá ser inspeccionado y etiquetado **cada 6 meses** por un técnico con licencia. La fecha de inspección marcada en la etiqueta no deberá expirar en las **dos semanas posteriores a la inspección** de Bomberos. **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.** Como una sugerencia, al final de este documento encontrará una lista de *Compañías de Servicio de Extintores de Fuego*.

12. Si al cocinar se producen vapores de grasa, su MFU deberá estar equipado con un Sistema de Ventilación Tipo 1 sobre el equipo para cocinar.

Un Sistema de ventilación aprobado deberá ser instalado sobre el equipo para cocinar. Las Campanas deberán succionar el aire a la velocidad adecuada. Los Filtros deberán ser de la clasificación requerida y deberán ser limpiados cuando sea necesario. El Sistema de Ventilación deberá cubrir **completamente** el equipo de cocinar sin ninguna apertura entre los filtros. Sin filtros faltantes o piezas sólidas de metal que reemplacen a los filtros. Las bandejas de recolección de grasa deberán estar al ras de la pared y el riel de recolección de grasa deberá tener una perforación para drenar la grasa dentro de la bandeja.

13. Su MFU deberá tener un Contactoo macho para la entrada de energía eléctrica, asegurado al MFU, en una caja para exteriores o una conexión directa a la caja de interruptores – fusibles.

Los cables para establecer la conexión **NO** deberán estar dañados, separados o reparados con cinta eléctrica. Los adaptadores múltiples o cajas de Contactoo sueltas **NO** están permitidas. Todos los cables y conexiones deberán ser aptas para exteriores.

Si estos requerimientos no son cubiertos, NO se permitira conectar el MFU a la corriente eléctrica y esto se considerará un intento fallido que requerirá agendar una reinspección.

14. Todos los cables eléctricos del MFU deberán estar protegidos contra daños.

Mantenga todos los cables en tubería eléctrica y todas las tuberías eléctricas, Contactoos y registros asegurados al MFU; protegidos de fugas de agua o del clima si no son para exteriores. Todo el cableado deberá estar protegido, funcionando correctamente y ensamblado por un electricista con licencia.

15. No se utilizan Extensiones eléctricas sujetas a la pared o a través de puertas o ventanas y no sustituyen al cableado permanente.

16. No se observaron cables eléctricos desprotegidos.

Mantenga todos los cables en tubería eléctrica y todas las tuberías eléctricas, Contactoos y registros asegurados al MFU; protegidos de fugas de agua o del clima si no son para exteriores. Todo el cableado deberá estar protegido, funcionando correctamente y ensamblado por un electricista con licencia.

17. No se observaron otros peligros eléctricos durante la inspección.

L1 Permiso Anual para Gas-LP para cocina comercial en Unidades Móviles de Comida.

The Houston Permitting Center

1002 Washington Ave., Houston, TX, 77002.

832-394-8811,

www.houstonpermittingcenter.org

Lunes a Viernes, 8:00 am –3:30 pm

- NO necesita llevar su Unidad Móvil de Comida (MFU) a *The Houston Permitting Center*.

- **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.**

Como una cortesía al Público usuario, el *Life Safety Bureau (LSB)* del *Houston Fire Department (HFD)* ha elaborado esta lista de proveedores de servicios para los MFU's.

El *Life Safety Bureau (LSB)* no recomienda o promueve a ningún proveedor en particular. Usted puede obtener los servicios de un inspector de Enseres de Gas-LP que este certificado por *The Railroad Commission of Texas*. La certificación puede ser verificada en el sitio <https://www.rrc.texas.gov/alternative-fuels/afs-search>

Las compañías de servicio de extintores de fuego son certificadas por el *Texas Department of Insurance* a través del *State Fire Marshal Office* y la licencia puede ser verificada en el sitio <https://appscenter.tdi.texas.gov/reports/p/sfmo>



Compañías de Inspección de Enseres de Gas-LP

- El recibo **deberá** tener el Nombre de su Negocio, VIN o Placa y Número de Medallón.

- **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.**

Norte

R&R Propane

Contacto: Jake Rouse
 13146 Mills River, Houston, TX, 77070
 832-671-9258

Propane Express

Contacto: Anthony Kroon
 10603 Tower Oaks Blvd, Houston, TX, 77070
 281-300-4352

Mi Jalisco Commissary

Contacto: Raul
 10602 Bauman St., Houston, TX, 77076

Noreste

Green's Blue Flame Gas

Contacto: Joe Green
 13823 Packard St, Houston, TX, 770040
 713-462-5414

Northside Propane

Contacto: Dana Young
 4825 Hartwick St., Houston, TX, 77093
 281-590-7575

AAA LP-Gas LTD LLP

Contacto: Brenda Boatman
 18402 Stuebner Airline Rd, Spring, TX, 77379
 281-376-5601

Sureste

R&R Propane

Contacto: Jake Rouse
 101 Spencer Highway, South Houston, TX, 77587
 713-910-5884

Sur

Southwest Commissary

8331 Beechnut Ave., Houston, TX, 77036
 713-772-2000

Diana's Commissary

Contacto: Oscar Lazo
 13515 South Post Oak Rd., Houston, TX, 77045
 281-914-6275

El Castillo Commissary

6345 Skyline Dr Unit A, Houston, TX 77057
 832-732-3486

Compañías de Servicio de Extintor de Fuego

- Si su Sistema Automático de Supresión de Fuego (KSS) fue instalado por primera vez, asegurese de que la inspección esté adherida al tanque del equipo o téngala a mano.

- **Traiga su recibo a la inspección de Bomberos.**

Este

A-1 Fire Equipment

12711 East Freeway, Houston, TX, 77015
 713-455-0296

Suroeste

AAA Fire Equipment Co.

7707 Bissonnet St., Suite #110, Houston, TX, 77074
 713-777-6655

Sureste

Fire Extinguisher Services

7714 Glover St., Houston, TX, 77012
 713-644-5151

Buckeye Fire Equipment

6226 Brookhill Dr., Houston, TX, 77087
 713-645-3388