



New Mexico State Fire Marshals Office Code Enforcement Bureau

<https://www.nmdhsem.org/state-firemarshal/code-enforcement/#code>

Certificate of Inspection Mobile Food Vehicles

Date of Inspection: _____ Expiration: _____

Business Name: _____

Business Address: _____

City, State Zip: _____

Phone: _____ Email: _____

Vehicle Owner: _____ Vehicle Owner Phone: _____

Owner Address: _____

City, State, Zip: _____

Mobile Vehicle Type: _____

VIN: _____ License Plate: _____

Type of Inspection (Renewal/New/Re-inspect): _____

1. Cooking Fuel Type:
 - a. LPG (propane)
 - b. CNG (natural gas)
2. Is there an ABC and Type K Fire Extinguisher present? **YES/NO/NA**
3. Date: _____
4. Are Fire Extinguishers properly mounted and accessible? **YES/NO/NA**
5. Is there a Hood fire suppression system installed? **YES/NO/NA**
6. Date: _____
7. Has the Hood been cleaned? **YES/NO/NA**
8. Date: _____
9. Is there an external notification(horn/strobe) device installed? **YES/NO/NA**
10. Has LP Bureau inspection been completed and green tag present? **YES/NO/NA**
11. For LPG/CNG cooking fuel systems is a listed LP/Methane gas alarm installed inside vehicle? **YES/NO/NA**

Result (Pass/Fail): _____

Comments: _____

Owner/Operator Name:(please print) _____

Signature: _____ Date: _____

SFMO Inspector:(print) _____

Signature: _____ Date: _____



New Mexico State Fire Marshals Office

Code Enforcement Bureau

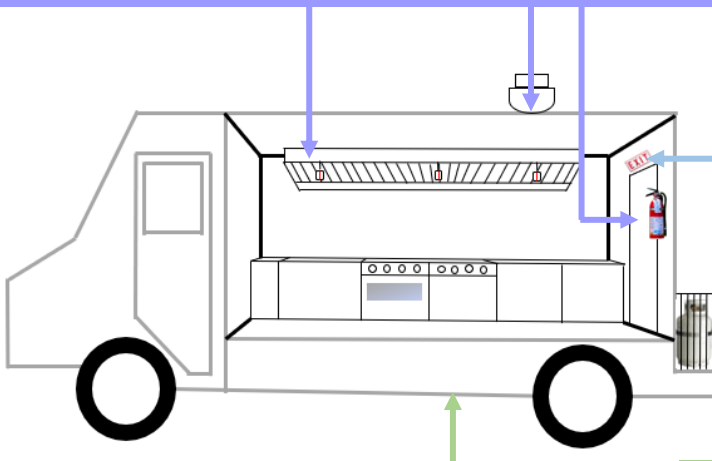
<https://www.nmdhsem.org/state-firemarshal/code-enforcement/#code>

Mobile Food Vehicle (MFV) Pre-Inspection checklist

Mobile Food Vehicle inspection applies to all vehicles that are equipped with appliances that produce smoke or grease-laden vapors. All listed requirements are based on the 2021 International Fire Code.

Fire Protection Systems

- 904.2.2** An Automatic fire extinguishing system is required to protect commercial exhaust hood and duct systems.
- 904.13.5.2** Automatic fire extinguishing system is required to be inspected and tested every six months and after the activation of the system by a licensed contractor. Certificate must be available during fire inspection(s).
- 906.1** Portable fire extinguishers shall be installed in vehicles.
- 906.2** All fire extinguishers must be inspected annually by a licensed contractor with a valid Certificate of Fitness
- 906.4** A Class K-rated, portable fire extinguisher is required for all cooking equipment involving solid fuels or vegetable or animal oils and fats.
- 906.4.1** Solid fuel cooking appliances with fireboxes less than 5 ft³ in volume require (1) 2.5 gal or (2) 1.5 gal, or greater volume Class-K wet-chemical portable extinguisher.
- 906.4.2** Deep fat fryers require Class K portable fire extinguishers in the following sizes and quantities:
 - 1-4 fryers with max cooking medium capacity of 80 lbs each requires a 1.5 gal or larger Class K fire extinguisher.
 - For every additional group of four fryers having a max cooking medium capacity of 80 lbs each requires one additional, minimum 1.5-gal capacity Class K fire extinguisher.
 - Individual fryers exceeding 6 ft² in surface area requires a fire extinguisher with capacity based on extinguisher manufacturer recommendations.
- 906.5** All fire extinguishers are in clear view and immediately available for use.
- 906.7** All fire extinguishers are mounted on proper hangers.



Means of Egress

- 1003.3.4** Protruding objects are not to reduce the minimum clear width of accessible egress routes.
- 1003.4** Walking surfaces of the egress route are to have a slip resistant surface and be securely attached.
- 1032.2** Means of egress is to be free of any obstruction that would prevent its use.

Building Service and Systems

- 603.1** Electrical wiring must be in good working condition.
- 603.6** Extension cords are not allowed as permanent wiring.
- 603.2.2** Open junction boxes and spliced wiring is 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 606.3.3.1
- 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*

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.

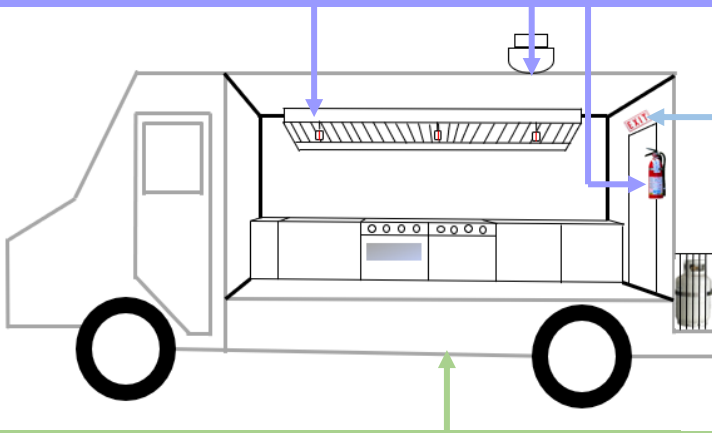


Lista de verificación previa a la inspección de vehículos móviles de alimentos

La inspección de vehículos de alimentos móviles se aplica a todos los vehículos equipados con electrodomésticos que producen humo o vapores cargados de grasa. Todos los requisitos enumerados se basan en el Código Internacional de Incendios 2021.

Sistemas de protección contra incendios

- 904.2.2** Se requiere un sistema automático de extinción de incendios para proteger los sistemas de conductos y campanas extractoras comerciales.
- 904.13.5.2** Se requiere que el sistema automático de extinción de incendios sea inspeccionado y probado cada seis meses y después de la activación del sistema por parte de un contratista autorizado. El certificado debe estar disponible durante las inspecciones contra incendios.
- 906.1** Se instalarán extintores portátiles en vehículos que produzcan humo o vapores cargados de grasa.
- 906.2** Todos los extintores de incendios deben ser inspeccionados anualmente por un contactor autorizado.
- 906.4** Se requiere un extintor de incendios portátil de Clase K para todos los equipos de cocina que involucren 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 pies³ de volumen requieren (1) 2.5 galones o (2) 1.5 galones o un extintor portátil de químicos húmedos Clase-K de volumen mayor.
- 906.4.2** Las freidoras requieren extintores de incendios portátiles Clase K en los siguientes tamaños y cantidades:
 - 1-4 freidoras con una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras cada una requieren un extintor de incendios Clase K de 1.5 galones o más.
 - Por cada grupo adicional de cuatro freidoras que tengan una capacidad máxima de medio de cocción de 80 libras, cada una requiere un extintor de incendios Clase K adicional, con una capacidad mínima de 1.5 galones.
 - Las freidoras individuales que superen los 6 pies² de superficie requieren un extintor de incendios con capacidad según las recomendaciones del fabricante del extintor.
- 906.5** Todos los extintores de incendios están a la vista y disponibles de inmediato para su uso.
- 906.7** Todos los extintores de incendios están montados en soportes adecuados.



Medios de salida

- 1003.3.4** Los objetos que sobresalen no deben reducir el ancho libre mínimo de las rutas de salida accesibles.
- 1003.4** Las superficies para caminar de la ruta de salida deben tener una superficie antideslizante y estar fijadas de forma segura.
- 1031.2** El medio de salida (pasillo) debe estar libre de cualquier obstrucción que impida su uso.

Servicios y sistemas de construcción

- 603.1** El cableado eléctrico debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 603.6** Los cables de extensión no están permitidos como cableado permanente.
- 603.2.2** No se permiten cajas de conexiones abiertas ni cableado empalmado.
- 606.2** Donde se producen vapores de grasa; Se requiere un sistema de campana extractora de tipo 1.
- 606.3.3.2** La grasa acumulada se limpia regularmente de acuerdo con las normas ANSI / IKECA C10 de acuerdo con el tiempo en la Sección 607.3.3.1

- 606.3.3.1** Frecuencia de inspección de los sistemas de cocción comerciales por parte de personas calificadas:
 - Operaciones de alto volumen: cocción, asado al carbón y cocción al wok las 24 horas: 3 meses
 - Operaciones que utilizan aparatos de combustión sólida-1 mes
 - Todas las demás operaciones (excluidas las operaciones de bajo volumen) -6 meses LIMPIEZA

Sistemas de almacenamiento de aceite de cocina

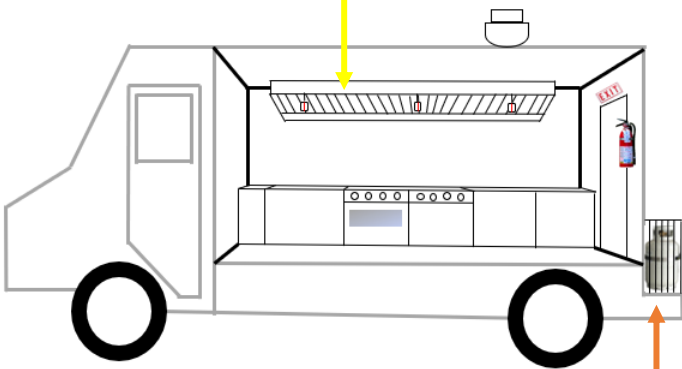
- 319.6** Los contenedores de almacenamiento de aceite de cocina pueden tener un volumen combinado máximo de 120 galones o menos y pueden almacenarse de manera que no se vuelquen ni se dañen durante el transporte.



Mobile Food Vehicle (MFV) Pre-Inspection checklist

Hood Exhaust System (IFC 319.3, IFC 607)

- 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 number and date of service.



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.

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 be visible at all times.
- 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 be accessible at all times.

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.

Note:

4.23 lbs of propane = 1 gallon of propane



Lista de verificación previa a la inspección de vehículos móviles de alimentos

Sistema de escape del capó (IFC 319.3, IFC 607)

- ❑ Debe instalarse en o encima de los aparatos de cocina comerciales.
- ❑ Listado y etiquetado de acuerdo con las normas IMC Tipo I, UL 710 o NFPA 96.
- ❑ Se mantendrán los registros de inspección de los funcionarios del código de incendios, las empresas de mantenimiento de equipos y de limpieza.
- ❑ Las etiquetas de inspección más recientes realizadas por el proveedor de servicios se colocarán en un lugar visible con el nombre, la dirección, el número de teléfono y la fecha del servicio del proveedor de servicios.

Gases comprimidos

- ❑ **5303.3.4** Los dispositivos de alivio de presión deben estar dispuestos para descargar hacia arriba sin obstrucción al aire libre.
- ❑ **5303.5** Los dispositivos de alivio de presión o las tuberías de ventilación deben diseñarse o ubicarse de manera que la humedad no se acumule y se congele de manera que interfiera con el funcionamiento del dispositivo.
- ❑ **5053.4.2** Los contenedores de gas comprimido deben estar etiquetados (Normas CGA C-7) con el nombre del gas que contienen y la etiqueta del color correcto. Las etiquetas deben estar visibles en todo momento.
- ❑ **5303.5.1** Las áreas utilizadas para el almacenamiento, uso y manipulación de contenedores de gas comprimido deben estar protegidas contra la entrada no autorizada y salvaguardadas de manera aprobada.
- ❑ **5303.5.2** Todos los contenedores de gas comprimido deben protegerse del impacto de vehículos.
- ❑ **5303.5.3** Todos los contenedores de gas comprimido están asegurados para evitar caídas provocadas por un objeto fijo, anidado o dentro de una rejilla diseñada para tal uso.
- ❑ **5304.1** Todos los contenedores de gas comprimido deben almacenarse en posición vertical y con la válvula hacia arriba.
- ❑ **5305.3** Las tuberías, los tubos, los reguladores de presión y las válvulas deben mantenerse apretados para evitar fugas.
- ❑ **5305.4** Las válvulas de cierre requeridas en los sistemas de gas comprimido no deben quitarse ni modificarse y deben estar accesibles en todo momento.

Sistemas de gas natural comprimido (GNC)

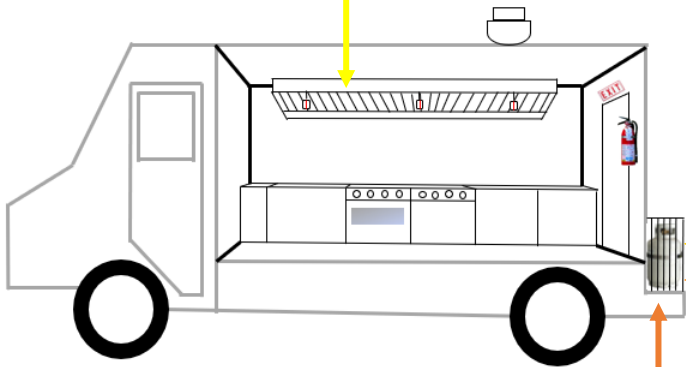
- ❑ **319.9** Requisitos para los contenedores de GNC que solo suministran combustible para cocinar:
- ❑ **319.9.1.1** No puede exceder las 1.300 libras de capacidad de agua.
- ❑ **319.9.1.2** Montado de forma segura y restringido para evitar el movimiento. Los contenedores no se pueden instalar en un área sujeta al impacto de un vehículo.
- ❑ **319.9.1.3** Debe construirse como un cilindro NGV-2.
- ❑ **319.9.2** Los contenedores de GNC que suministran combustible para el transporte y la cocina deben instalarse de acuerdo con las normas NFPA 52.
- ❑ **319.9.3** Las tuberías del sistema de GNC, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar manipulaciones y daños por impacto y vibración.
- ❑ **319.9.4** Se debe instalar una alarma de gas metano dentro del vehículo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- ❑ **319.10.3** Todos los sistemas de GNC deben inspeccionarse cada 3 años en una instalación de servicio calificada.

Sistemas de gas licuado de petróleo (LP)

- ❑ **319.8.1** La capacidad total máxima de los contenedores de gas LP transportados en un vehículo y que solo se utilizan para alimentar aparatos de cocina es de 200 libras (47,3 galones) de capacidad de propano.
- ❑ **319.8.2** Los contenedores de gas LP instalados en el vehículo deben estar bien montados y sujetos para evitar el movimiento.
- ❑ **319.8.4** Las tuberías del sistema de gas LP, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar alteraciones, daños por impacto y daños por vibración.
- ❑ **319.8.5** Se instalará una alarma de gas LP dentro del vehículo en las proximidades de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Nota:

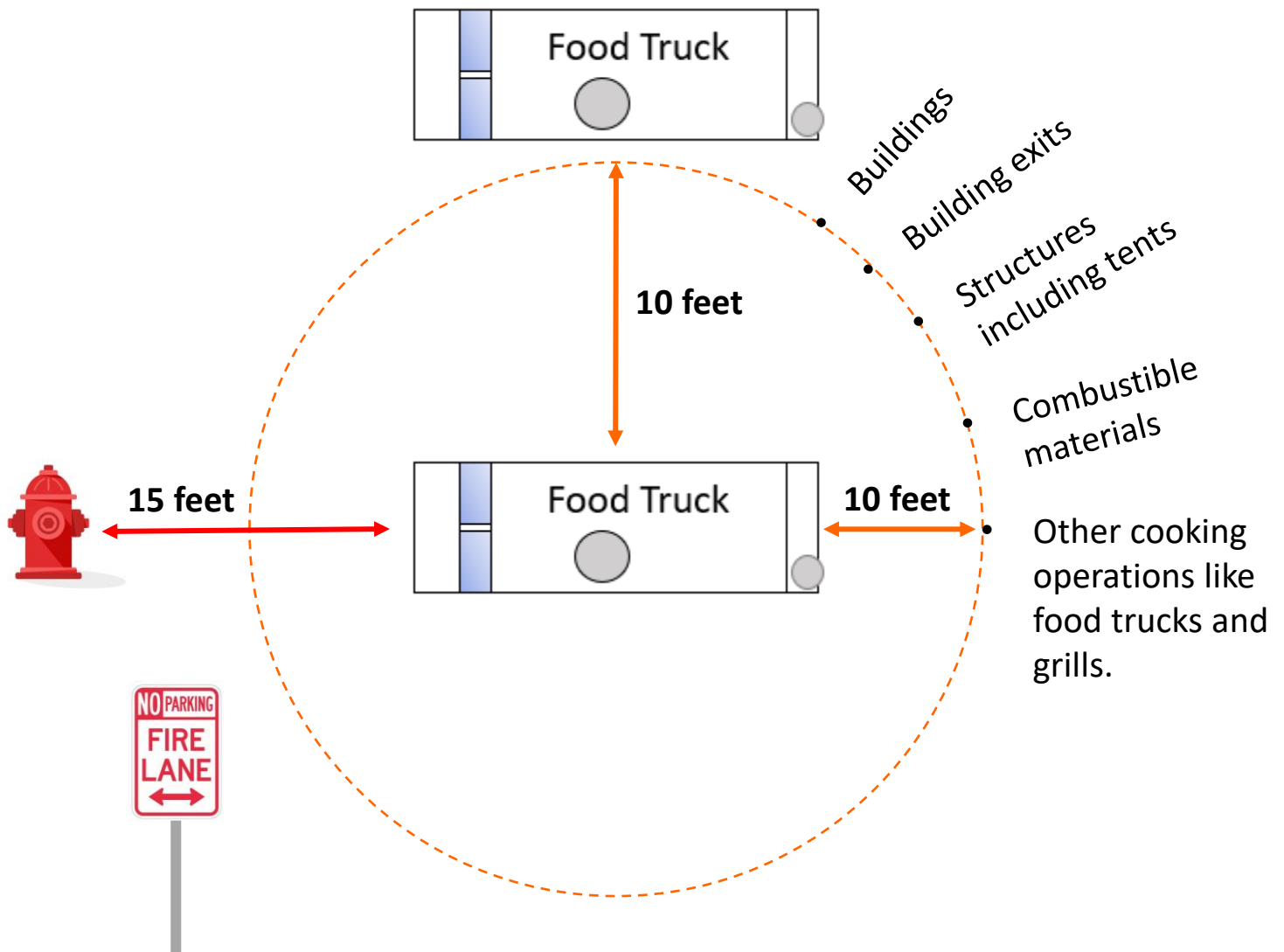
4.23 libras de propano = 1 galón de propano





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 its parked** (wheel chocks or jacks).





PARQUE SEGURO

1. Deje espacio (15 pies para las bocas de incendio y 10 pies para todo lo demás).
2. No se estacione en los carriles de bomberos o en las carreteras de acceso al departamento de bomberos.
3. Estabilice su camión de comida cuando esté estacionado (calzos en las ruedas o gatos).

