



โปรแกรมการตรวจสอบสภาพรถขายอาหารเคลื่อนที่ของ WSAFM

การตรวจสอบสภาพครั้งเดียวได้รับการยอมรับจากเขตอำนาจศาลที่เข้าร่วมทั่วทั้ง Washington เอกสารนี้คือมาตรฐานการตรวจสอบที่ได้รับการยอมรับจากเขตอำนาจศาลที่แผนกดับเพลิงตั้งอยู่ คุณอาจได้รับการตรวจสอบครั้งเดียวทุก ๆ 12 เดือนจากเขตอำนาจศาลที่เข้าร่วมโปรแกรม และเขตอำนาจศาลอื่นทั้งหมดที่เข้าร่วมโปรแกรมต่างให้การรับรองการตรวจสอบนั้น ต้องติดเอกสารนี้ไว้ในรถตลอดเวลา สำหรับรายชื่อเขตอำนาจศาลที่เข้าร่วม โปรดดูที่: www.wsafm.com/Food_Trucks

ยังคงต้องมีใบอนุญาตท้องถิ่น คุณต้องติดต่อแผนกดับเพลิงในพื้นที่ที่คุณจำหน่ายสินค้า และหากจำเป็นคุณต้องได้รับใบอนุญาตรถขายอาหารก่อนที่จะดำเนินการในเขตอำนาจศาลนั้น เขตอำนาจศาลหลายแห่งจะลดค่าธรรมเนียมใบอนุญาตหากคุณได้รับการตรวจสอบสภาพรถขายอาหารจากสมาคมผู้ตรวจสอบอัคคีภัยรัฐ Washington (Washington State Association of Fire Marshals, WSAFM) ที่ถูกต้องจากเขตอำนาจศาลอื่น

ข้อมูลยานพาหนะและผู้ประกอบการ

ชื่อรถขายอาหารเคลื่อนที่: _____

ที่อยู่ทางไปรษณีย์: _____

บุคคลติดต่อ: _____

หมายเลขโทรศัพท์: _____ อีเมล: _____

หมายเลข L&I (ผู้ขาย/หน่วยสัมปทาน (Vendor/Concession Unit, VEN)): _____ เลขทะเบียนรถ: _____

หน่วยงานตรวจสอบและผลลัพธ์

วันที่ตรวจสอบ: _____ สำนักงานดับเพลิง: _____

ลายเซ็นเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ: _____

สรุปการตรวจสอบ - ระดับภูมิภาค
<input type="checkbox"/> อนุมัติ - ไม่ผิดกฎ
<input type="checkbox"/> ไม่อนุมัติ - การปฏิบัติที่ผิดกฎที่รายงานไว้จะต้องได้รับการแก้ไขภายใน _____ เมื่อการละเมิดทั้งหมดได้รับการแก้ไขแล้ว ให้ส่งอีเมล/โทรหาผู้ตรวจสอบของคุณเพื่อประสานงานการลงนามและออกใบอนุญาต ชื่อผู้ตรวจสอบ: _____ เบอร์โทรศัพท์หรืออีเมลของผู้ตรวจสอบ: _____

รายการตรวจสอบเมื่อรับการตรวจสอบในระดับภูมิภาค

เอกสารประกอบ

- | | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มีข้อมูล |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. เครื่องหมายการอนุมัติโดยกรมแรงงานและอุตสาหกรรม (Labor & Industries, L&I) ของรัฐ Washington | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. ใบอนุญาตจากแผนกดับเพลิง | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

เครื่องดูดควันประเภท-1 สำหรับระบบการปรุงอาหาร

(หากมีไอระเหยรวมกับไขมันมากเป็นพิเศษ)

	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
1. ระบบดับเพลิงในห้องครัวแสดงไว้ใน UL300 ทั้งรายการที่ต้องตรวจสอบบำรุงรักษาและทำความสะอาด <ul style="list-style-type: none">วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด: <i>(รายปี)</i> _____วันที่ทำความสะอาดครั้งล่าสุด: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. อุปกรณ์กดสัญญาณแจ้งเหตุด้วยมือเข้าใช้งานได้สะดวกและไม่มีสิ่งกีดขวาง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ป้ายตามกฎหมายด้านการป้องกันอัคคีภัย 2021 904.13 ซึ่งแก้ไขโดย WA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

การจัดเก็บน้ำมันปรุงอาหาร

	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
1. ปริมาตรรวมของภาชนะบรรจุน้อยกว่า 120 แกลลอน	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ภาชนะจัดเก็บถูกจัดเก็บไว้ในลักษณะที่จะไม่ล้มหรือเสียหายระหว่างการขนส่ง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ถังเก็บน้ำมันปรุงอาหารที่เป็นโลหะตามที่แสดงไว้ใน UL80 หรือ UL 142	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ถังเก็บที่ไม่เป็นโลหะติดตั้งตามคำแนะนำของผู้ผลิตและระบุไว้ว่าสำหรับใช้กับน้ำมันปรุงอาหาร และไม่เกิน 200 แกลลอนต่อถัง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. มีช่องระบายอากาศแบบปกติและแบบฉุกเฉินสำหรับถังโลหะ [ไม่จำเป็นต้องระบายอากาศออกสู่ภายนอก]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. มีช่องระบายอากาศปกติสำหรับถังที่ไม่ใช่โลหะ [ไม่จำเป็นต้องระบายอากาศออกสู่ภายนอก]	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ระบบแก๊สหุงต้ม (Liquefied Petroleum, LP)

	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
1. ถังแก๊สหุงต้ม (Liquefied Petroleum, LP) อยู่นอกยานพาหนะหรือในช่องเก็บเฉพาะที่มีช่องระบายสู่ด้านนอก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ถังแก๊สหุงต้มไม่ได้อยู่ที่ด้านหลังของยานพาหนะซึ่งยื่นออกไปเลยเกินชน ยกเว้นในกรณีที่ได้รับการอนุมัติจาก L&I ในแผนที่ประทับตราที่กำหนดไว้สำหรับผู้ตรวจสอบอัคคีภัย (เพื่อความช่วยเหลือ โปรดดูที่: www.lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#do-you-have-a-food-truck)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ถังแก๊สหุงต้มขนาดใหญ่ที่สุดต้องไม่เกิน 200 ปอนด์ (4.23 ปอนด์ = 1 แกลลอน) <ul style="list-style-type: none">จำนวนของถังแก๊ส: _____ขนาดของถังแก๊ส: _____วันที่ตรวจสอบสภาพล่าสุดโดยหน่วยงานตรวจสอบสภาพที่ได้รับอนุมัติ: <i>(รายปี)</i> _____วันที่ทดสอบแรงดันครั้งล่าสุด: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ยึดถังแก๊สหุงต้มไว้อย่างดี และมีระบบป้องกันท่อต่อจากถังแก๊สที่เหมาะสม	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. ติดตั้งระบบเตือนแก๊สรั่ว โดยระบบดังกล่าวทำงานปกติและผ่านการทดสอบแล้ว <ul style="list-style-type: none">วันที่ทดสอบครั้งล่าสุด: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. ติดตั้งวาล์วปิดแก๊สและเข้าถึงได้ตลอดเวลา	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. ถังแก๊สหุงต้มที่ใช้หรือจัดเก็บไว้นอกยานพาหนะจะยึดไว้ด้วยสายรัดที่ไม่ไวต่อเปลวไฟ หรือผูกโซ่ไว้โดยต้องตั้งถังแก๊สและป้องกันไม่ให้ถังแก๊สถูกกระแทก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ระบบแก๊สธรรมชาติอัด (Compressed Natural Gas, CNG)

	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
--	------	---------	-------------

รายการตรวจสอบสำหรับการตรวจสอบสภาพรถขายอาหารเคลื่อนที่ระดับภูมิภาค สมาคมผู้ตรวจสอบอัคคีภัยรัฐ Washington 2021 IFC (v02052024)



- | | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 1. | ภาชนะทั้งหมดที่ใช้บรรจุแก๊สธรรมชาติอัด (Compressed Natural Gas, CNG) อยู่ในรูปของกระบอก NGV-2 (Natural Gas Vehicle) ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดไม่เกิน 1,300 ปอนด์ (1 ลูกบาศก์ฟุต = 8 ปอนด์) | □ | □ | □ |
| | <ul style="list-style-type: none"> • จำนวนของถังแก๊ส: _____ • ขนาดของถังแก๊ส: _____ • วันที่หมดอายุของถังแก๊ส: _____ • วันที่ตรวจสอบสภาพครั้งล่าสุด: _____
(ทุก ๆ 3 ปี) • วันที่ทดสอบแรงดันครั้งล่าสุด: _____ | | | |
| 2. | ยึดถังแก๊สไว้อย่างดี และมีระบบป้องกันท่อต่อจากถังแก๊สที่เหมาะสม | □ | □ | □ |
| 3. | ติดตั้งระบบเตือนแก๊สมีเทนรั่ว โดยระบบดังกล่าวทำงานปกติและผ่านการทดสอบแล้ว | □ | □ | □ |
| | <ul style="list-style-type: none"> • วันที่ทดสอบครั้งล่าสุด: _____ | | | |

ถังดับเพลิงเคลื่อนที่

ผ่าน ไม่ผ่าน ไม่มีข้อมูล

- | | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 1. | ติดตั้งถังดับเพลิง Class K ไว้บริเวณทางหนีไฟ (หากใช้เครื่องทอดแบบน้ำมันท่วมหรือเชื้อเพลิงแข็ง) | □ | □ | □ |
| | <ul style="list-style-type: none"> • วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด
(รายปี) _____ | | | |
| 2. | ระบบป้องกันอัคคีภัยใช้ป้ายที่ติดตั้งใกล้กับเครื่องดับเพลิง K-Class | □ | □ | □ |
| 3. | ต้องมีถังดับเพลิงแบบพกพาสำหรับวัตถุติดไฟไว้ให้ตามทางออก ชั้นต่ำ 2A:10B:C นอกเหนือจาก Class K (หากจำเป็น) สำหรับระบบ UL-300 และ 20B:C สำหรับเครื่องกำเนิดไฟฟ้า และ 2A:40B:C สำหรับแก๊สหุงต้ม/แก๊สโพรเพน | □ | □ | □ |
| | <ul style="list-style-type: none"> • วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด
(รายปี) _____ | | | |

ระบบไฟฟ้า

ผ่าน ไม่ผ่าน ไม่มีข้อมูล

- | | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 1. | ป้องกันไม่ให้สายต่อพ่วงชำรุดเสียหาย | □ | □ | □ |
| 2. | ต้องไม่เปิดกล่องพักสายไฟหรือระบบสายไฟค้างไว้ | □ | □ | □ |

เครื่องกำเนิดไฟฟ้า

ผ่าน ไม่ผ่าน ไม่มีข้อมูล

- | | | | | |
|----|---|---|---|---|
| 1. | เครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่ไม่ได้ติดตั้งกับยานพาหนะอยู่ห่างจากวัตถุติดไฟอย่างน้อย 10 ฟุต | □ | □ | □ |
| 2. | ห้ามเติมน้ำมันเครื่องยนต์สันดาปภายในในขณะที่ปรุงอาหาร และเติมได้เฉพาะเมื่อไม่ได้ใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าและแหล่งพลังงานของเครื่องยนต์สันดาปภายใน | □ | □ | □ |
| 3. | เส้นทางทางออกมีถังดับเพลิงระดับ 1A:20:BC ติดตั้งไว้ (อาจใช้ถังดับเพลิงที่ระบุไว้ในส่วนเครื่องดับเพลิงด้านบนเพื่อจุดประสงค์นี้) | □ | □ | □ |

เก็บเอกสารที่จำเป็นไว้ภายในรถขายอาหาร

ผู้ประกอบการต้องเก็บสำเนาเอกสารต่อไปนี้ไว้ในรถขายอาหารที่ได้รับการตรวจสอบแล้ว เพราะเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสภาพของแผนกดับเพลิงอาจขอเอกสารเหล่านี้ได้ตลอดเวลา

- ภาพวาดโดยสมบูรณ์ของการทำงานของระบบดับเพลิงในเครื่องดูดควัน
(ตามมาตรฐานสมาคมป้องกันอัคคีภัยแห่งชาติ (**National Fire Prevention Association, NPFA**) **96 11.6.1**)
- **WSAFM** รายการตรวจสอบสำหรับการตรวจสอบรถขายอาหารเคลื่อนที่ (แบบฟอร์มนี้หรือเอกสารอื่น ๆ ที่หน่วยงานดับเพลิงที่ตรวจสอบเสร็จแล้วส่งให้คุณ)
- รายงานการตรวจสอบ การทดสอบ และ/หรือการทำความสะอาด สำหรับเครื่องดูดควัน ระบบดับเพลิง และถังดับเพลิงเชิงพาณิชย์ของคุณ ดำเนินการโดยผู้รับเหมาที่คุณใช้
- ใบอนุญาตใด ๆ ที่ออกโดยแผนกดับเพลิงในพื้นที่สำหรับรถขายอาหารของคุณ