



Washington State Assn of Fire Marshals Talaan ng Inspeksyon sa Food Truck 2021 IFC (02052024)

Ang Programa ng Inspeksyon ng WSAFM Food Truck

Ang isang solong inspeksyon ay tinatanggap ng mga kalahok na hurisdiksyon sa buong Washington. Ang dokumentong ito ay isang pamantayang inspeksyon na kinikilala ng maraming hurisdiksyon sa sunog. Maaari kang makatanggap ng isang inspeksyon nang isang beses kada 12 buwan mula sa alinmang kasaling hurisdiksyon, at kikilalanin ng lahat ng kasaling hurisdiksyon ang inspeksyong iyon. Ang dokumentong ito ay dapat na naka-post sa sasakyan sa lahat ng oras. Para sa listahan ng mga kasaling hurisdiksyon pakisuyong bisitahin ang: www.wsafm.com/Food_Trucks

Kinakailangan parin ang mga lokal na permit. Dapat kang makipag-ugnayan sa lokal na departamento ng sunog kung saan ka nagbebenta at, kung kinakailangan, kumuha ng permit ng food truck bago mag-operate sa hurisdiksyon na iyon. Maraming hurisdiksyon ang nagbabawas ng kanilang bayarin sa permit kung nakatanggap ka ng wastong WSAFM (Washington State Association of Fire Marshals, WSAFM) Programa ng Inspeksyon ng Food Truck mula sa ibang hurisdiksyon.

Impormasyon sa Sasakyan at Operator

Pangalan ng Mobile Food Vehicle: _____

Address ng Koreo: _____

Taong Makakaugnayan: _____

Numero ng Telepono: _____

Email: _____

Numero ng Paggawa at
Industriya (Labor and
Industries, L&I)
(Vendor/Concession Unit,
VEN): _____

Numero ng Plaka
ng Lisensiya#: _____

Ahensya at Resulta ng Inspeksyon

Petsa ng Inspeksyon: _____ Ahensya ng sunog: _____

Lagda ng Inspektor: _____

Buod ng Inspeksyon - Rehiyonal

Inaprubahan – Walang paglabag

Hindi inaprubahan – Ang mga nabanggit na paglabag ay dapat iwasto ni _____. Kapag naayos na ang lahat ng mga paglabag, mag-email/tumawag sa iyong inspektor upang makipag-ugnayan sa pagpirma at pag-isyu ng permit. Pangalan ng Inspektor: _____.
Telepono o email ng Inspektor: _____.

Talaan ng Rehiyonal na Inspeksyon

Dokumentasyon

1. Sagisag ng Pag-apruba ng L&I sa Estado ng Washington
2. Permit mula sa Kagawaran ng Sunog

	NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sistema ng Pagluluto Type-1 Hood (Kung lumilikha ng mga singaw na puno ng sebo)

1. Ang sistema ng pagsugpo sa pagluluto ay UL300 na nakalista, sineserbisuhan, at nililinis.
 - Petsa ng huling serbisyo: (Kada anim na buwan) _____
 - Petsa ng huling paglilinis: _____
2. Naa-access at hindi nahaharangan ang Manual na Pull Station.
3. Signage ayon sa 2021 Fire Code 904.13, na binago ng WA.

	NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Imbakan ng Mantika

1. Ang kabuuang dami ng mga lagayan ay mas mababa sa 120 galon.
2. Ang mga lagayan ng imbakan ay nakaimbak sa paraang hindi matutumba o masisira sa panahon ng transportasyon.
3. Tangke ng metal na pag-iimbak ng mantika na nakalista sa bawat UL80 o UL 142
4. Ang hindi metal na tangke ng imbakan na naka-install ayon sa mga tagubilin ng tagagawa at nakalista para magamit sa mantika at hindi hihigit sa 200 galon bawat tangke.
5. Normal at emergency na mga bentilasyon na ibinigay para sa mga metal na tangke. [Hindi kinakailangang pasingawin sa labas]
6. Normal na bentilasyon na ibinigay para sa mga hindi metal na tangke. [Hindi kinakailangang pasingawin sa labas.]

	NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mga LP na Sistema ng Gas

1. Ang mga tangke ng Liquefied petrolyo (Liquefied Petroleum, LP) ay matatagpuan sa labas ng sasakyan o sa isang cabinet na masikip sa singaw na may bentilasyon sa labas.
2. Ang mga tangke ng LP ay hindi matatagpuan sa likuran ng sasakyan na lumalampas sa bumper, maliban kung inaprubahan ng L&I sa may tatak na plano na available sa inspektor ng sunog. ([Para sa tulong: www.lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#do-you-have-a-food-truck](http://www.lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#do-you-have-a-food-truck)).
3. Masagaan sa 200 pounds ang maximum na laki ng tangke ng LP. (4.23 lb = 1 gal)
 - Bilang ng mga tangke: _____
 - Laki ng mga tangke: _____
 - Petsa kung kailan huling ininspeksyon ng aprubadong ahensya ng inspeksyon: (Taon-taon) _____
 - Petsa ng huling hydro: _____

	NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Washington State Assn of Fire Marshals

Talaan ng Inspeksyon sa Food Truck

2021 IFC (02052024)

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 4. Ligtas na naka-mount ang mga tangke ng LP, at may proteksyon ang piping. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. May nakakabit na alarm para sa LP gas, at gumagana at nasubukan ito. <ul style="list-style-type: none"> • Petsa kung kailan huling nasubukan: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. May mga nakakabit na LP shut off valve at naa-access ang mga ito. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Ang mga tangke ng LP na ginagamit o nakaimbak sa labas ng sasakyan ay dapat na siguraduhin sa pamamagitan ng isang di-nasusunog na sinturon o kadena sa isang tuwid na posisyon at protektado mula sa epekto. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Mga Sistema ng CNG

- | | NAKAPASA | HINDI NAKAPASA | HINDI ANGKOP |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Ang lahat ng lalagyan ng (Compressed Natural Gas, CNG) ay mga NGV (Natural Gas Vehicle, NGV)-2 cylinder na may sukdulang laki na mas magaan sa 1300 pounds. (1 ft ³ = 8 lbs) <ul style="list-style-type: none"> • Bilang ng mga tangke: _____ • Laki ng mga tangke: _____ • (Mga) petsa ng expiration ng tangke: _____ • Petsa kung kailan huling ininspeksyon: <i>(Bawat 3 taon)</i> _____ • Petsa ng huling hydro: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Ligtas na naka-mount ang mga tangke, at may proteksyon ang piping. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. May nakakabit na alarm para sa methane gas, at gumagana at nasubukan ito. <ul style="list-style-type: none"> • Petsa kung kailan huling nasubukan: _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Mga Portable na Fire Extinguisher

- | | NAKAPASA | HINDI NAKAPASA | HINDI ANGKOP |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. May nakakabit na Class K Extinguisher sa daanan papunta sa labas <i>(Kung gumagamit ng deep fat fryer o mga solid fuel)</i> . <ul style="list-style-type: none"> • Petsa kung kailan huling Sinerbisyuhan <i>(Taon-taon)</i> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Gumagamit ang sistema ng proteksyon ng sunog ng placard na nakakabit malapit sa Class K Extinguisher. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Ang portable extinguisher para sa mga nasusunog ay dapat na magkaroon sa daanan ng labasan. Minimum na 2A:10B:C bilang karagdagan sa Class K (Kung kinakailangan) para sa UL-300 na sistema, 20B:C para sa paggamit ng generator, at 2A:40B:C para sa LP-gas/propane. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- Petsa kung kailan huling sinerbisyuhan (Taon-taon)

Kuryente

1. May proteksyon sa pagkakasira ang mga extension cord.
2. Walang nakabukas na electrical junction box o kable.

NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mga Generator

1. Ang mga generator na hindi naka-mount sa sasakyan ay matatagpuan ng hindi bababa sa 10 talampakan mula sa mga bagay na madaling masunog.
2. Hindi dapat pinapayagan ang paglalagay ng fuel sa mga internal combustion engine habang nagluluto at maaari lang itong isagawa kapag hindi ginagamit ang mga electric generator at ang pinagmumulan ng kuryente ng internal combustion.
3. Ang fire extinguisher na may rating na 1A:20:BC ay ibinibigay sa daanan ng labasan (maaaring gumamit ng extinguisher na tinukoy sa seksyon ng Fire Extinguisher sa itaas para sa layuning ito).

NAKAPASA	HINDI NAKAPASA	HINDI ANGKOP
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Panatiliing Nakalagay sa Iyong Food Truck ang Mga Kailangang Dokumento

Ang mga operator ay dapat na magtago ng kopya ng mga sumusunod na dokumento sa nainspeksyon na food truck. Maaaring hilingin sa iyo anumang oras ng inspektor ng kagawaran ng sunog na magpakita ng mga ito.

- **Kumpletong guhit para sa pagkomisyon ng sistema ng pagpigil ng hood (NFPA 96 11.6.1)**
- **WSAFM Talaan ng Inspeksyon ng Food Truck** (ang form na ito o iba pang dokumentong ibinigay sa iyo ng ahensya ng sunog na kumumpleto sa iyong inspeksyon).
- **Kopya ng mga ulat ng inspeksyon, test, at/o paglilinis** para sa iyong pangkomersyong range hood, sistema ng pagsugpo sa sunog, at mga extinguisher, na kinumpleto ng iyong contractor.
- **Anumang (mga) permit** na ibinigay ng lokal na kagawaran ng sunog para sa iyong food truck.