

กองงานดับเพลิงระดับภูมิภาค

รายการตรวจสอบสำหรับการตรวจสอบสภาพรถขาย อาหารเคลื่อนที่ (06-2021)

เอกสารนี้คือมาตรฐานการตรวจสอบที่ได้รับการยอมรับจากเขตอำนาจศาลที่แผนกดับเพลิงตั้งอยู่
คุณอาจได้รับการตรวจสอบครั้งเดียวทุก ๆ 12 เดือนจากเขตอำนาจศาลที่เข้าร่วมโปรแกรม
และเขตอำนาจศาลอื่นทั้งหมดที่เข้าร่วมโปรแกรมต่างให้การรับรองการตรวจสอบนั้น
แต่คุณยังต้องติดต่อแผนกดับเพลิงในแต่ละห้องที่
และอาจต้องมีใบอนุญาตประกอบธุรกิจรถขายอาหารเคลื่อนที่ก่อนจอดขายอาหารในเขตอำนาจศาลนั้น
คุณอาจได้รับส่วนลดค่าดำเนินการขอใบอนุญาตหากรถของคุณได้รับการตรวจสอบในระดับภูมิภาคจากเขต
อำนาจศาลอื่น ดูรายชื่อเขตอำนาจศาลที่เข้าร่วมโปรแกรมได้จาก:
<https://www.kingcountyfirechiefs.org/fire-prevention/>

ชื่อรถขายอาหารเคลื่อนที่: _____

ที่อยู่ทางไปรษณีย์: _____

บุคคลติดต่อ: _____

หมายเลขโทรศัพท์: _____ อีเมล: _____

หมายเลข L&I (VEN): _____ เลขทะเบียนรถ: _____

วันที่ตรวจสอบ: _____ แผนกดับเพลิง: _____

ลายเซ็นเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ: _____

สรุปการตรวจสอบ - ระดับภูมิภาค

อนุมัติ - ไม่ผิดกฎ

อนุมัติให้จอดขายได้ - ต้องแก้ไขส่วนที่ผิดกฎ

ไม่อนุญาตให้จอดขาย - ต้องแก้ไขส่วนที่ผิดกฎ

รายการตรวจสอบเมื่อรับการตรวจสอบในระดับภูมิภาค

เอกสารประกอบ

1. สติกเกอร์อนุมัติ L&I (Labor & Industry) จากรัฐอชิงตัน
2. ใบอนุญาตจากแผนกดับเพลิง

ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

เครื่องดูดควันประเภท-1 สำหรับระบบการปรุงอาหาร (หากมีไอระเหยรวมกับไขมันมากเป็นพิเศษ)

1. ระบบดับเพลิงในห้องครัวแสดงไว้ใน UL300 ทั้งรายการที่ต้องตรวจสอบ บำรุงรักษาและทำความสะอาด
 - วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด:
(ครั้งปี) _____
 - วันที่ทำความสะอาดครั้งล่าสุด: _____
2. อุปกรณ์กีดสัญญาณแจ้งเหตุด้วยมือเข้าใช้งานได้สะดวกและไม่มีสิ่งกีดขวาง

ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

การจัดเก็บน้ำมันปรุงอาหาร

1. ปริมาตรสะสมไม่เกิน 120 แกลลอน
2. เก็บถังเก็บไว้เพื่อไม่ให้ล้มคว่ำหรือชำรุดเสียหายในระหว่างการเดินทาง

ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ระบบแก๊สหุงต้ม

1. ถังแก๊สหุงต้มอยู่นอกยานพาหนะหรือในช่องเก็บเฉพาะที่มีข้อมูลระบายสู่ด้านนอกรถ
2. ถังแก๊สหุงต้มตั้งไว้ด้านหลังยานพาหนะและยึดไว้ด้วยอุปกรณ์ป้องกันการกระแทกได้อย่างเหมาะสม
3. ถังแก๊สหุงต้มขนาดใหญ่ที่สุดต้องไม่เกิน 200 ปอนด์ (4.23 ปอนด์ = 1 แกลลอน)
 - จำนวนของถังแก๊ส: _____
 - ขนาดของถังแก๊ส: _____
 - วันที่ตรวจสอบสภาพครั้งล่าสุด:
(รายปี)

ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีข้อมูล
<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"/>

- วันที่ทดสอบแรงดันครั้งล่าสุด: _____
4. ยึดถังแก๊สหุ่งตั้มไว้อย่างดี และมีระบบป้องกันท่อต่อจากถังแก๊สที่เหมาะสม
 5. ติดตั้งระบบเตือนแก๊สรั่ว โดยระบบดังกล่าวทำงานปกติและผ่านการทดสอบแล้ว
 - วันที่ทดสอบครั้งล่าสุด: _____
 6. ติดตั้งวาล์วปิดแก๊สและเข้าถึงได้ตลอดเวลา
 7. ถังแก๊สหุ่งตั้มที่ ใช้หรือจัดเก็บไว้นอกยานพาหนะจะยึดไว้ด้วยสายรัดที่ไม่ไวต่อเปลวไฟ หรือโซ่ โดยต้องตั้งถังแก๊สและป้องกันไม่ให้ถังแก๊สถูกกระทบ

ระบบแก๊สธรรมชาติอัด

ผ่าน ไม่ผ่าน ไม่มีข้อมูล

1. ภาชนะทั้งหมดที่ใช้บรรจุแก๊สธรรมชาติอัดอยู่ในรูปของกระบอก NGV-2 (Natural Gas Vehicle) ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดไม่เกิน 1,300 ปอนด์ (1 ลูกบาศก์ฟุต = 8 ปอนด์)

- จำนวนของถังแก๊ส: _____
- ขนาดของถังแก๊ส: _____
- วันที่หมดอายุของถังแก๊ส: _____
- วันที่ตรวจสอบสภาพครั้งล่าสุด: _____ (ทุก ๆ 3 ปี)
- วันที่ทดสอบแรงดันครั้งล่าสุด: _____

2. ยึดถังแก๊สไว้อย่างดี และมีระบบป้องกันท่อต่อจากถังแก๊สที่เหมาะสม
3. ติดตั้งระบบเตือนแก๊สมีเทนรั่ว โดยระบบดังกล่าวทำงานปกติและผ่านการทดสอบแล้ว
 - วันที่ทดสอบครั้งล่าสุด: _____

ถังดับเพลิงเคลื่อนที่

ผ่าน ไม่ผ่าน ไม่มีข้อมูล

1. ติดตั้งถังดับเพลิง Class K ไว้บริเวณทางหนีไฟ (หากใช้เครื่องทอดแบบน้ำมันท่วมหรือเชื้อเพลิงแข็ง)
 - วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด (รายปี) _____

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2. ติดป้ายเตือนให้ใช้ระบบป้องกันไฟไหม้ไว้ในจุดที่ใกล้กับถังดับเพลิง Class K | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. ควรเตรียมถังดับเพลิงเคลื่อนที่ 2A:10B:C ไว้บริเวณทางหนีไฟ แต่ถ้าใช้แก๊สหุงต้ม ถังดับเพลิงที่ใช้ควรอยู่ในประเภท 2A:40B:C | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"> • วันที่บำรุงรักษาครั้งล่าสุด
(รายปี) | _____ | | |

ระบบไฟฟ้า

ผ น	ไม่ ผ น	ไม่ มี ข ม ม ล
--------	---------------	-------------------------------

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. ป้องกันไม่ให้สายต่อพ่วงชำรุดเสียหาย | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. ต้องไม่เปิดกล่องพักสายไฟหรือระบบสายไฟค้างไว้ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

เครื่องกำเนิดไฟฟ้า

ผ น	ไม่ ผ น	ไม่ มี ข ม ม ล
--------	---------------	-------------------------------

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. เครื่องกำเนิดไฟฟ้าอยู่ห่างจากวัตถุติดไฟที่ระยะขั้นต่ำหรือที่ 10 เมตร | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. ห้ามเติมน้ำมันเครื่องยนต์สันดาปภายในในขณะที่ปรุงอาหาร และเติมได้เฉพาะเมื่อไม่ได้ใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้าและแหล่งพลังงานของเครื่องยนต์สันดาปภายใน | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

เก็บเอกสารที่จำเป็นไว้ภายในรถขายอาหาร

โปรดตรวจสอบว่าคุณได้เก็บสำเนาเอกสารต่อไปนี้ไว้ภายในรถขายอาหารแล้ว เพราะเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสภาพของแผนกดับเพลิงอาจขอเอกสารเหล่านี้ได้ตลอดเวลา

- รายงานการตรวจสอบสภาพจากแผนกดับเพลิง
(แบบฟอร์มนี้หรือเอกสารประกอบอื่นที่แผนกดับเพลิงที่ทำหน้าที่ตรวจสอบรถขายอาหารมอบให้กับคุณ)
- สำเนารายงานการตรวจสอบ การทดสอบ และ/หรือการทำความสะอาดเครื่องดูดควันสำหรับประกอบอาหารเพื่อการค้า
ระบบดับเพลิงและถังดับเพลิงที่กรอกรายละเอียดโดยผู้รับเหมาที่คุณใช้บริการ
- สำเนาใบอนุญาตต่าง ๆ สำหรับรถขายอาหารของคุณที่ออกโดยแผนกดับเพลิงในพื้นที่