



# ORANGE COUNTY FIRE AUTHORITY

## Fire Prevention Department – Safety and Environmental Services Section

1 Fire Authority Road, Irvine CA 92602 – [www.ocfa.org](http://www.ocfa.org) – (714) 573-6180 / Fax (714) 368-8836

2 de marzo de 2009

### BOLETIN DE INFORMACION IMPORTANTE

Estimado Propietario de Restaurante,

Miles de incendios son reportados a cuerpos de bomberos públicos a nivel nacional cada año en los restaurantes que implican cocinas comerciales/áreas de cocinar por National Fire Protection Association (NFPA) estadísticas. Estos incendios resultaron en daño directo de propiedad más de \$150 *millón* anualmente.

Muchos cambios han sido hechos en el equipo de cocina comercial sobre los últimos varios años que requieren el mejoramiento de sistemas de supresión de cocina comercial. Mientras que las grasas de animales eran de uso común, desde entonces han sido reemplazados en gran parte con aceites de vegetal. En consecuencia, los aceites vegetales queman mucho más caliente y amenazan con desbordar los sistemas de extinción de polvo químico seco, resultando no sólo de las pérdidas de las empresas y los ingresos, pero también ingresos valiosos para los dueños de negocios y sus empleados.

El 1 de enero de 2008, la Oficina del Jefe de Bomberos del Estado estableció un requisito para todo el estado haciendo todos los sistemas de supresión de cocina comercial que sean de conformidad UL 300. Todos los productos químicos secos de extinción de incendios sistemas instalados para la protección de las operaciones comerciales de cocina que producen vapores cargados de grasa ahora deben de cumplir con la Sección 904.11 del Código de Incendios de California.

El Código de Incendios de California requiere que los equipos de cocina comercial sistemas de supresión sean serviciados cada 6 meses, o después de cada activación. Empresas de protección contra incendios ya no son permitidos completar los servicios requeridos a equipos de cocina comercial sistemas de supresión si no son de conformidad UL 300. Si usted tiene un sistema de supresión de cocina comercial, es necesario inspeccionar su sistema de extinción de incendios con el contratista (protección contra incendios) para verificar el cumplimiento de los estándares UL 300. A través del programa anual de inspección, el OCFA estará inspeccionando su sistema para verificar que cumple con el nuevo requisito del Estado. **Todos los sistemas de cocina comercial deben estar en conformidad con UL 300 para el 1 de julio de 2009.**

La Autoridad de Bomberos del Condado de Orange agradece su cooperación y está disponible para responder a cualquier pregunta que pueda tener durante este periodo de transición. Por favor, inicie sesión <http://www.ocfa.org/uploads/pdf/sess-contacts.pdf> o llame a Paris Prophet al número 714-573-6180, que podrá dirigirle a su oficina local de la prevención de incendios para obtener más asistencia.