**DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS**
**GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR**

# APERTURA DE UN NUEVO ESTABLECIMIENTO PARA LA VENTA DE ALIMENTOS AL POR MENOR BAJO LA JURISDICCIÓN DEL DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS

***En el Estado de Texas hay muchos departamentos de salud locales. Para determinar si ellos conceden permisos para abrir instalaciones en su área debe comunicarse con la oficina de la ciudad o condado donde usted resida. Si ellos no conceden permisos en su área, usted está entonces bajo la jurisdicción del Departamento Estatal de Servicios de Salud (DSHS) y la siguiente información es aplicable. Comuníquese con la división de cumplimiento del código del condado o ciudad donde usted reside en lo que respecta a los requisitos locales para la construcción, plomería, electricidad, incendios y zonificación. ****

## CONCESIÓN DE PERMISOS

A menos que esté específicamente exento, un establecimiento alimentario de venta al por menor ubicado en cualquiera de las áreas reguladas por el Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas (DSHS) debe contar con un permiso válido antes de operar. Las exenciones a los permisos pueden revisarse en los siguientes apartados del Código Administrativo de Texas: 25 TAC 229.371(6) (B) y 25TAC 229.372(b) y (c).

El DSHS regula los establecimientos alimentarios de venta al por menor en todas las áreas del Estado que no reciben permisos ni inspecciones de parte de las agencias de salud locales. Para determinar cuál es la agencia que proporciona permisos e inspecciones, comuníquese con las oficinas de gobierno de la ciudad o condado donde usted reside. Si necesita ayuda adicional, contáctenos al (512) 834-6753.

Los establecimientos alimentarios de venta al por menor, a menos que estén específicamente exentos, deben contar con un permiso. Hay 3 tipos de permisos:

- Establecimiento fijo
- Unidad alimentaria móvil (incluidos los vendedores de puestos en carretera)
- Establecimiento temporal
    - un solo evento cuya duración no exceda de 14 días consecutivos
    - permiso de eventos múltiples para un número ilimitado de eventos con una vigencia de 2 años.

Los solicitantes de permisos al DSHS deben reconocer que “han leído y entendido el capítulo 437 del Código de Salud y Seguridad, las disposiciones aplicables del capítulo 25 del TAC (Código Administrativo de Texas), el capítulo 228 (las Normas para Establecimientos Alimentarios de Texas

o TFER), y que aceptan atenerse a ellos".

## OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE GERENTE DE ALIMENTOS CERTIFICADO

Todos los establecimientos de servicio de alimentos bajo la jurisdicción del DSHS, con algunas exenciones, deben contratar a un Gerente de Alimentos Certificado. Encontrará información adicional al respecto en http://www.dshs.state.tx.us/food-managers/

Las exenciones incluyen:

- Organizaciones sin fines de lucro.
- Guarderías infantiles.
- Empresas que venden solo alimentos preenvasados.
- Empresas que no preparan o manipulan alimentos expuestos que sean potencialmente peligrosos

## OBTENCIÓN DE UN NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL

Es necesario que cuente con un número de identificación de impuestos sobre las ventas antes de presentar una solicitud de permiso. Comuníquese con la Oficina del Contralor Estatal al 1-800-252-5555 o visite la página web en http://www.window.state.tx.us/taxpermit/ para informarse sobre cómo obtener un número de identificación de impuestos sobre las ventas.

## REQUISITOS DE EQUIPO E INSTALACIONES

La siguiente lista de requisitos de equipo e instalaciones se elaboró en respuesta a preguntas de clientes que toman decisiones sobre la apertura de nuevos negocios. No es una lista completa. Para conocer los requisitos con mayor detalle, consulte las Normas para Establecimientos Alimentarios de Texas en: http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/

**Establecimiento fijo:**

- Un fregadero de 3 compartimientos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios. También puede utilizarse una máquina lavaplatos mecánica.
- Uno o más lavamanos convenientemente ubicados en el área o áreas de preparación de alimentos.
- Uno o más baños para empleados con instalaciones de lavamanos.
- Agua corriente caliente y fría bajo presión en todos los fregaderos.
- Un fregadero de servicio o una instalación para limpieza con bordes para el uso de trapeadores.
- Un sistema de tratamiento de aguas residuales construido, mantenido y operado correctamente.
- Agua que provenga de una fuente aprobada.
- Un equipo adecuado de calefacción o refrigeración para cocinar, recalentar o mantener los alimentos a temperaturas seguras.
- Dispositivos de medición de las temperaturas apropiadas para verificar la temperatura interna de los alimentos (termómetros de tipo sonda o termopares).
- Un termómetro exacto para conservar los alimentos calientes o fríos en cada unidad.

**Unidad alimentaria móvil:** Los requisitos mínimos se pueden verificar en el capítulo 25 del TAC, 228.221, y en la Lista de Control de Unidades Alimentarias Móviles.

NOTA: Los operadores de unidades alimentarias móviles típicamente preparan o manipulan alimentos no envasados. Los vendedores de puestos en carretera están limitados a la manipulación únicamente de alimentos preenvasados.

**Establecimiento alimentario temporal:** Los requisitos mínimos se pueden revisar en el capítulo 25 del TAC, 228.222, y en los Requisitos para su Cumplimiento.

**Superficies de contacto del equipo con los alimentos:** Los requisitos mínimos se pueden revisar en el capítulo 25 del TAC, subcapítulo D, sección 228.101.

## FUENTES Y POZOS DE AGUA POTABLE APROBADOS

El agua utilizada para la preparación de alimentos, el lavado de manos y el lavado de platos debe provenir de una fuente aprobada. Las siguientes fuentes reúnen los requisitos para su aprobación:

- Un sistema de agua comunitario (municipal) (sistema público de abastecimiento de agua).

- Un sistema de agua no comunitario (sistema público de abastecimiento de agua). En esta categoría se incluyen los pozos *in situ* que surten a más de 25 clientes al día por un total de 60 días al año. Dichos pozos deben estar registrados y aprobados por la Comisión de Calidad Ambiental de Texas (TCEQ). La TCEQ supervisará los requisitos de las pruebas y la operación de los pozos. Comuníquese con la Sección de Agua Potable Pública de la TCEQ al teléfono (512) 239-4691 para obtener ayuda.

- Un sistema no público (privado) de abastecimiento de agua. Esta categoría incluye los pozos que abastecen a menos de 25 clientes al día por un total de 60 días al año. El pozo debe estar construido, debe mantenerse y debe operarse correctamente. Antes de usarse, se debe tomar una muestra del agua para verificar que su calidad bacteriológica sea segura, y a partir de ese momento esta prueba se deberá efectuar al menos dos veces al año.

## RESTRICCIONES SOBRE LA PREPARACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN EL HOGAR

En las Normas para Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), sección 228.174(k) se estipula: Un hogar privado, una habitación que se use como vivienda o dormitorio, o un área que lleve directamente a una habitación que se use como vivienda o dormitorio no pueden utilizarse para realizar operaciones de establecimientos alimentarios.

## NORMAS PARA ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE TEXAS (TFER)

Consulte las TFER para obtener información detallada sobre estos y otros requisitos. Encontrará las TFER en http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments/

También puede comunicarse con el Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor al teléfono (512) 834-6753 para obtener orientación adicional.