



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

ASUNTO: DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN PARA UNIDADES ALIMENTARIAS
MÓVILES TIPO PUESTO AMBULANTE

Este documento deberá ser **usado además de la Lista de control para unidades alimentarias móviles (EH-22)** como una guía para determinar si las unidades alimentarias móviles tipo puesto ambulante cubren los requisitos de aprobación.

Todos los puestos ambulantes con manejo abierto de alimentos deben tener una instalación de preparación central permitida, inspeccionada y aprobada.

Resumen operativo:

- Debido a la falta de un recinto completo para cocinar y preparar los alimentos, los vendedores en unidades alimentarias móviles tipo puesto ambulante solo pueden ofrecer los siguientes alimentos: alimentos y bebidas que no están bajo TCS, alimentos precocinados envasados comercialmente, como los perros calientes, salchichas, hamburguesas u otros alimentos específicamente aprobados por la entidad reguladora.
- La manipulación de alimentos debe limitarse al armado del producto, sin rebanar, cortar en cubitos ni preparar alimentos en el puesto ambulante.
- Los operadores de los puestos ambulantes deben proveer a la entidad reguladora una copia del permiso de la instalación de preparación central y el informe de la inspección más reciente.
- Todos los artículos alimenticios conservados en el puesto ambulante deben estar en recipientes cerrados. Todos los productos alimenticios deben mantenerse a la temperatura apropiada.

Instalación física:

- El puesto ambulante debe estar sobre ruedas, no ser motorizado y debe poder moverlo fácilmente un individuo.
- El puesto ambulante debe tener protección por encima de la cabeza que cubra toda la unidad y debe estar adosada al puesto ambulante.

- Todo el equipo debe estar adosado permanentemente al puesto ambulante.
- El puesto ambulante y todo el equipo adosado deben estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión, materiales duraderos lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar.
- Todo el equipo de recalentado, conservación en frío y conservación en caliente debe tener una cubierta, tapa o envoltura bien ajustada.
- Las áreas de almacenamiento del puesto ambulante para artículos de servicio único, utensilios, alimentos u otros artículos deben estar completamente cerradas.
- Si el nombre del establecimiento aparece en el puesto ambulante, debe estar en caracteres de 3 pulgadas.