



DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS
GRUPO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PERMISO DE ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO TEMPORAL
Y REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO

PERMISO REQUERIDO: Cada establecimiento alimentario temporal, a menos que lo opere una organización sin fines de lucro o se opere en un área bajo jurisdicción de una entidad de salud local, debe tener un permiso válido expedido por el Departamento. **El permiso de evento único** es válido para un puesto o una unidad de alimentos individual en un evento específico y es válido por 14 días consecutivos a partir de la fecha de vigencia inicial. **El permiso de eventos múltiples** es válido para un puesto o una unidad de alimentos individual en eventos múltiples por 2 años a partir de la fecha de vigencia inicial. Puede pedir una solicitud de permiso llamando al Departamento al **(512) 834-6626** o descargar la solicitud de este sitio web: <http://www.dshs.state.tx.us/fdlicense>. Se puede presentar la solicitud de permiso y pagar las cuotas en línea. **NOTA: SI EL EVENTO TENDRÁ LUGAR EN UN ÁREA PERMITIDA E INSPECCIONADA POR LA CIUDAD, EL CONDADO O EL DISTRITO DE SALUD PÚBLICA, DEBE CONTACTAR A DICHA AGENCIA PARA INFORMARSE SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS DE LOS PERMISOS.**

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: Los alimentos se obtendrán de fuentes aprobadas y estarán en buenas condiciones. Los alimentos se prepararán solamente en los establecimientos permitidos o autorizados. **Los alimentos preparados en una casa privada no están permitidos.** Las Reglas de Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER) exigen que los productos de carne y ave se cocinen a las siguientes temperaturas internas mínimas: **Aves-165°F, Carne Molida-155°F, Cerdo-145°F y Otro Tipo de Carne-145°F.** Los alimentos potencialmente peligrosos (p. ej., alimentos que consistan en productos enteros o parte leche o de leche, huevos, carne y mariscos) se mantendrán a 41°F o menos o a 135°F o más. Se proveerá el equipo adecuado para cocinar y mantener los alimentos a las temperaturas requeridas. Se usará un termómetro de punta de metal debidamente calibrado para monitorizar la temperatura adecuada de cocción interna y para tener guardados los alimentos potencialmente peligrosos. Los alimentos empaquetados no se almacenarán en contacto directo con agua o hielo no drenado.

EQUIPO: Los alimentos, utensilios y artículos de único servicio se deben proteger de la contaminación durante el almacenamiento, la preparación, la exposición y el servicio. Se deben proveer utensilios, incluidas palas para el hielo, para minimizar la manipulación de alimentos. Las superficies de contacto alimentario deben ser fáciles de limpiar y lavar, enjuagar y desinfectar de ser necesario utilizando fregaderos de buen tamaño de la siguiente manera: lavar con agua tibia y jabón, enjuagar con agua limpia, y desinfectar con 50 ppm de Cloro o 200ppm de Amonio Cuaternario. Se deben proveer artículos de único servicio para que los clientes los usen.

HIGIENE PERSONAL: El personal debe mantener un alto grado de limpieza personal y cumplir con las buenas prácticas de higiene. Deben estar libres de infecciones que pudieran transmitir enfermedades causadas por consumir alimentos contaminados. Se lavarán las manos tan frecuentemente como sea necesario durante la preparación de los alimentos. Se proveerá un lavabo o un contenedor de agua con una llave, un sumidero, jabón y toallas de papel para el lavado de manos. Un desinfectante de manos aprobado debe ser utilizado después de lavarse las manos. Guantes de único servicio se pueden utilizar, además de lavarse las manos. Se prohíbe el uso de tabaco y comer alimentos en las áreas de preparación y de servir alimentos.

AGUA: Se proveerá el suficiente suministro de agua corriente de una fuente aprobada para preparar los alimentos y lavarse las manos, el equipo y los utensilios. Se puede usar un contenedor de agua cerrado que tenga llave para el agua.

CUARTO DE BAÑO Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS: se proveerá un cuarto de baño ubicado convenientemente. Se eliminarán todas las aguas negras y aguas residuales mediante una red de alcantarillado conforme a la ley. Se proveerán los receptáculos de desperdicios y basura cubiertos adecuados.

CONSTRUCCIÓN DE LOS PUESTOS: El subsuelo se debe nivelar para que escurra y se debe controlar el polvo. Los pisos se deben construir de concreto, asfalto, tierra o grava si se cubren con tapetes, plataformas desmontables u otro material apropiado aprobado por la agencia reguladora. Los techos sobre las áreas de preparación de alimentos se deben construir de madera, lona u otro material para proteger contra el clima. Las plagas (moscas, cucarachas y roedores) se deben controlar. Las puertas, paredes, mallas y otras medidas se podrían requerir de ser necesarias para restringir la entrada de insectos voladores.

AVISO: La sección 229.170 de las Reglas de Establecimientos Alimentarios de Texas estipula que "la agencia reguladora podría imponer requisitos adicionales para proteger contra los peligros para la salud relativos a la conducta del establecimiento alimentario temporal, podría prohibir la venta de algunos o todos los alimentos potencialmente peligrosos, y cuando no resultaran en un peligro para la salud, podría no exigir o modificar los requisitos de estas reglas". El no cumplir con dichos requisitos podría resultar en la suspensión inmediata del permiso y evaluaciones de las multas conforme al Código de Salud y Seguridad de Texas, capítulo 437.

PREVENIR LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR CONSUMIR ALIMENTOS CONTAMINADOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS LOS INDIVIDUOS INVOLUCRADOS EN LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS. SI TIENE PREGUNTAS O NECESITA MÁS AYUDA, SÍRVASE CONTACTAR A FOOD ESTABLISHMENTS GROUP AL (512) 834-6753 o visitar nuestro sitio Web a: <http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments>