



**DIVISIÓN DE SERVICIOS REGULADORES
GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE
ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR**

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ORDINARIOS Y
POLÍTICAS**

**Texas Department of State
Health Services**

8 de abril de 2002 (Revisado: 23.febrero/2017)

Asunto: Requisitos mínimos para los hoyos de barbacoa al aire libre

Introducción

La preparación comercial de alimentos en hoyos de barbacoa al aire libre es una práctica común en Texas. Aunque muchos de los establecimientos tienen una existencia de muchos años, nuestra primera responsabilidad es proteger la salud pública. Los hoyos para barbacoa se usan en muchos tipos de instalaciones, tanto antiguas como recientes. Las siguientes directrices deben usarse durante una inspección para determinar cuáles son los requisitos para diversos tipos de instalaciones para barbacoa.

Requisitos basados en el tipo de instalación

1.) Establecimiento fijo de servicios de alimentos

Los hoyos para barbacoa al aire libre en conjunción con un establecimiento alimentario fijo deben tener, como mínimo, un techo que los cubra, un recinto cerrado y cercado con malla metálica, y pisos cuya superficie sea de concreto, asfalto, grava o materiales similares. No se permiten actividades de preparación de alimentos distintas a las de cocinar en el hoyo para barbacoa, a menos que dentro del recinto se disponga de instalaciones para el lavado de manos con agua caliente y fría.

2.) Establecimientos temporales de servicios de alimentos

Los hoyos para barbacoa que operen en conjunción con un establecimiento temporal de servicio de alimentos deben reunir los requisitos señalados en el Reglamento para establecimientos alimentarios de Texas (TFER), sección 228.222. En el área de preparación de alimentos es necesario un techo protector, y es necesario un techo protector en el área del hoyo para barbacoa si las actividades de preparación de alimentos se realizan en el área donde está el hoyo. La protección cerrada y el cercado con malla metálica del área de preparación de alimentos serán

necesarios si existe evidencia de insectos, roedores o cualquier otra contaminación por plagas. El sitio de preparación de los alimentos debe disponer de instalaciones para el lavado de manos, con agua corriente y templada.

3.) Hoyos para barbacoa en las unidades móviles de servicios de alimentos

Los hoyos para barbacoa ligados a una unidad móvil de servicios de alimentos no deben estar cercados con malla metálica a menos que haya evidencia de la presencia de insectos, roedores u otra contaminación por plagas en el hoyo. Toda la preparación de los alimentos debe realizarse en el interior de la unidad, la cual debe tener todas las pilas para fregaderos y pilas para lavamanos obligatorias. Cuando en el área del hoyo para la barbacoa se realice cualquier actividad de preparación de alimentos como cortar o rebanar, será necesario que esa área disponga de instalaciones para el lavado de manos. También será necesario que el área del hoyo para barbacoa esté cubierta con un techo protector.

4.) Podrán considerarse excepciones las cuales se estudiarán sobre una base de caso por caso.

Se aprueba en cuanto a su forma y contenido:



Christopher Sparks, MPA, R.S.

Director

Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor

Los presentes Procedimientos Operativos Ordinarios y Políticas sustituyen a cualquier otra carta de procedimientos/guías/políticas operativas ordinarias previa sobre el tema y permanecerá vigente hasta que sea reemplazada por escrito por el Grupo de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor. Se otorga de manera gratuita el permiso de usar o reproducir la presente información.