Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas

Guía para vendedores móviles de alimentos

TEXAS Health and Human Services
Texas Department of State Health Services

Índice

Inicia programa de licencias para vendedores móviles de alimentos (HB 2844) 3

Licencias y requisitos físicos por tipo de vendedor 5

Vendedores móviles de alimentos 7

Lista de verificación para inspección de vehículos de venta de alimentos 11

Lista de verificación de exención de la Unidad central de preparación o del Comisariato 14

Vendedor móvil de alimentos (MFV) Inspección previa a la licencia 16

Vendedores móviles de alimentos y vehículos de venta de alimentos 17

Actualizado en mayo de 2026

Inicia programa de licencias para vendedores móviles de alimentos (HB 2844)

A partir del 1 de julio de 2026, todos los vendedores móviles de alimentos (MFV) deben tener una licencia expedida por el Departamento Estatal de Servicios de Salud (DSHS) de Texas para operar un vehículo de venta de alimentos (FVV) en el estado de Texas.

¿Qué propició este cambio?

La asamblea legislativa aprobó el proyecto de ley 2844 que regula a los vendedores móviles de alimentos en Texas.

¿Cuándo estará disponible la nueva licencia del DSHS para los vendedores móviles de alimentos?

La solicitud del DSHS estará disponible a principios de junio a través de los servicios de licencias en línea.

Después de que el DSHS procese la solicitud, el operador recibirá una carta para programar una inspección previa a la licencia.

¿Qué deben hacer los vendedores móviles de alimentos mientras esperan la inspección previa a la licencia?

Hasta el 1 de julio de 2026, los vendedores móviles de alimentos deben seguir cumpliendo con los requisitos reglamentarios de su actual jurisdicción.

Existen dos categorías de solicitantes para el plan inicial de licencias e inspección que comienza en junio. Asegúrese de saber a qué categoría pertenece usted.

CATEGORÍA UNO

Si tiene una licencia para unidad móvil de alimentos o para vendedor móvil de alimentos del departamento de salud local, usted puede seguir operando si:

1. Comprueba que tiene esa licencia cuando solicite una en el DSHS
2. Presenta la solicitud y paga las tarifas
3. Imprima y conserve el resumen de la solicitud y el comprobante de pago en su vehículo de venta de alimentos en todo momento

El DSHS NO le exigirá que suspenda sus operaciones a la espera de una inspección previa a la licencia. Una vez que pague la tarifa y envíe la solicitud, podrá imprimir un resumen de la solicitud. Este resumen le permitirá seguir operando su negocio con normalidad hasta que el DSHS termine con la inspección previa a la licencia de su vehículo de venta de alimentos. Es importante que tenga el resumen de la solicitud todo el tiempo en su vehículo de venta de alimentos.

CATEGORÍA DOS

Si no tiene una licencia vigente en ninguna parte del estado de Texas, no puede operar hasta que se complete la inspección previa a la licencia. El DSHS priorizará su solicitud.

¿Qué sucede después de que se realiza satisfactoriamente la inspección previa a la licencia?

Se le otorgará una licencia de MFV del DSHS que vencerá un año después de la fecha en que haya realizado satisfactoriamente la inspección previa a la licencia.

¿Cuáles son las nuevas tarifas?

La siguiente página muestra una tabla con los precios de la solicitud, inspección previa a la licencia, inspección rutinaria e inspección por quejas o incumplimiento para cada tipo de MFV. Al presentar una solicitud, cada MFV, según su tipo, deberá pagar por la solicitud y la inspección previa a la licencia. La tarifa de inspección previa a la licencia es un pago único que se realiza al presentar la solicitud inicial.

Tarifa por tipo de MFV

Las tarifas en amarillo deben pagarse al presentar la solicitud:

Tipo de MFV	Solicitud	Inspección previa
Tipo I	$309	N/A
Tipo II	$618	$400
Tipo III	$876	$500

Las tarifas de las solicitudes incluyen el precio de Texas Online (TOL).

Tarifas adicionales que aplicarse:

Tipo de MFV	Inspección de rutina	Inspección por queja o incumplimi ento
Tipo I	N/A	$300
Tipo II	$400	$400
Tipo III	$500	$500

Licencias y requisitos físicos por tipo de vendedor

Anyone who operates as a mobile food vendor (MFV) in Texas must hold a mobile food vendor's license issued
Toda persona que sea vendedor móvil de alimentos (MFV) en Texas debe contar con una licencia de vendedor móvil de alimentos expedida por el Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas. Se requiere una licencia independiente para cada vehículo de venta de alimentos.

La siguiente tabla muestra un desglose de los requisitos básicos descritos en las Normas para Vendedor Móvil de Alimentos, capítulo 226 del TAC. Los requisitos están organizados para cada uno de los 3 tipos de vendedores móviles de alimentos.

Los requisitos son específicos para cada tipo. Una marca de verificación (✓) indica un requisito para cada tipo de vendedor móvil de alimentos. Un asterisco (*) o dos asteriscos (**) indica que se necesita documentación adicional para cumplir con los requisitos condicionales.

Todos los vehículos de venta de alimentos deben poder desplazarse con facilidad (sin conexiones permanentes). Para más información visite dshs.texas.gov/es/retail-food-establishments/permits-retail-food-establishments/mobile-food-vendors o llame al 512-834-6753.

	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Descripción	Vendedor móvil de alimentos preempaquetados como los que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS). Los alimentos TCS NO se deben empaquetar con oxígeno reducido (ROP), como los sellados al vacío.	Vendedor móvil de alimentos TCS preempaquetados en envases con oxígeno reducido (ROP), como los sellados al vacío. Los alimentos se preparan para consumo inmediato, que incluye conservación en frío, descongelación o recalentamiento de productos procesados comercialmente.	Vendedor móvil de alimentos que prepara, cocina, conserva y sirve desde un vehículo; los procesos pueden incluir conservación en caliente, conservación en frío, descongelación, cocción, enfriamiento, recalentamiento u otras actividades permitidas por el Código de Alimentos.
Ejemplos	Vendedores ambulantes de comidas empaquetadas, de helado envasado, así como de bocadillos y bebidas envasados	Vendedores de carne, aves y mariscos envasados al vacío, remolques de raspas, de productos embutidos o carretones de hot dogs y otros carretones	Hamburguesas (crudas, recién hechas), tacos, alimentos rostizados, sushi, BBQ
Inspección previa a la licencia	✓	✓	✓
Tanques de agua y para agua residual		✓	✓

	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Fregaderos para lavado de manos y utensilios		✓	✓
Autorización y registros del área de servicio		✓	✓
Unidad central de preparación (fuente de alimentos)	✓**	*	*

*Se requiere lista de verificación de exención de la CPF y del comisariato
**Los vendedores móviles de alimentos tipo 1 deben indicar la procedencia de sus productos alimenticios, que puede ser una CPF

Vendedores móviles de alimentos

Cómo operar su establecimiento de venta de alimentos bajo las directrices del DSHS

El capítulo 437B del Código de Salud y Seguridad de Texas, prevalece sobre el poder de una autoridad local para prohibir o regular a los vendedores móviles de alimentos. Los vendedores móviles de alimentos se clasifican en tres niveles según el riesgo.

Según la sección 226, título 25 del Código Administrativo de Texas, un vehículo de venta de alimentos es cualquiera que opere como un comercio totalmente independiente (camiones de banquetes, remolques, carretones y vendedores ambulantes) para almacenar, preparar, exhibir o vender alimentos y que esté diseñado para desplazarse con facilidad. Los vehículos de venta de alimentos deben conservar por completo su movilidad en todo momento. Un vehículo de venta de alimentos no es un puesto fijo ni un estanquillo. [226.2(8)]

Unidad móvil de alimentos	Carretones	Vendedor ambulante

Estas disposiciones especiales, junto con las referencias a las Reglas de Establecimientos Alimentarios de Texas, se deben cumplir antes de iniciar operaciones.

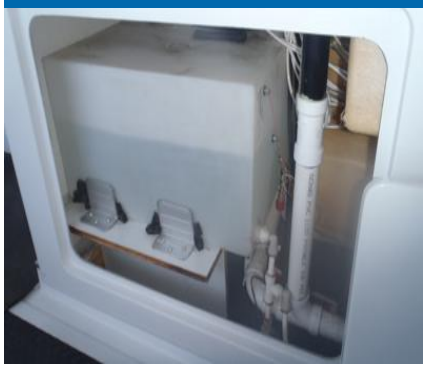
Establecimiento

- El vehículo de venta de alimentos debe poder trasladarse con facilidad. | *#1a, 226.6(b)(4)*
- Al igual que un establecimiento fijo, un vehículo de venta de alimentos debe estar completamente cerrado.
- El vehículo de venta de alimentos debe estar protegido contra las plagas con puertas y ventanas con cierre hermético | *#38, 6-202.15(A)(2)-(3)*
- Las paredes y los techos deben ser lisos, fáciles de limpiar y de color claro. | *#55, 6-201,11, 228,171*
- Las paredes y los techos deben proteger contra la entrada de roedores e insectos. | *#38, 6-202.15(A)(1)*
- Las mallas mosquiteras (en puntos de ventilación o ventanas) deben ser de al menos 16 *mesh* por pulgada. |*#38, 6-202.15(D)(1)*
- Las superficies exteriores deben ser de materiales resistentes a la intemperie. | *#55, 6-102,11*
- Los carretones no tienen que ser cerrados, pero sí deben tener techo protector.
- Los puestos de los vendedores ambulantes no tienen que ser cerrados.

Agua

- Se suministra agua (caliente y fría) a presión a todos los fregaderos instalados de forma permanente (este requisito no se aplica a los vendedores ambulantes de alimentos). | *#50, 228.221(a)(7); 5-103.12]; 226.6(b)9(A)*
- El suministro de agua debe satisfacer las necesidades del establecimiento. | *#50, 5-103.11; 226.6(b)(6)*
- El tanque de agua potable y la manguera de llenado deben estar instalados de forma permanente, etiquetados como "agua potable" y tener una conexión de entrada de ¾ de pulgada o menos. | *#51, 5-303.13; 228.221(a)(8); 226.6(b)(6); 226.6(b)7*
- El tanque de retención de desechos líquidos debe ser 15% más grande que el tanque de agua potable, a prueba de fugas y estar instalado de forma permanente. | *#52, 228.221(a)(9)(A)-(B), 5-401.11(A); 226.6(b)8(B); 226.6(b)8(A)*
- El tanque de retención de desechos debe etiquetarse como "agua residual", tener una pendiente hacia un desagüe de una pulgada de diámetro interior y tener una válvula de cierre. | *#52, 228.221(a)(9)(B), (G); 5-401.11(B); 226.6(b)8(G)*
- Las conexiones para desechos líquidos deben ser de tamaño y tipo diferente a las del agua potable. | *#52, 228.221(a)(9)(C]; 226.6(b)8(C)*
- Estos requisitos también se aplican a los carretones. No se aplican a los vendedores ambulantes. | *228.221(a)(10)(A); 226.6(b)9(A)*

Tanque de agua potable



Conexión para residuos líquidos

Entrada de agua potable

Equipo

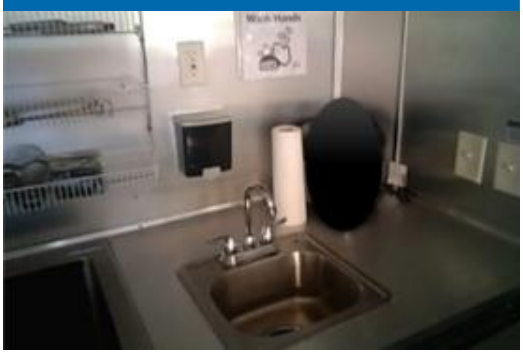
- El equipo debe ser el adecuado para mantener los alimentos TCS a las temperaturas requeridas de conservación en caliente y en frío (41 °F o menos para alimentos fríos, 135 °F o más para alimentos calientes). | *#33, 228.221(a)(6)(A); 4-301.11; 226.6(b)6(A)*
- Las superficies del equipo que entran en contacto con los alimentos, incluidas mesas y mostradores, deben ser duraderas, resistentes a la corrosión y no absorbentes. | *#47, 4-202,11*
- Los vendedores móviles de alimentos solamente pueden dar productos de un solo uso a los clientes. | *#45, 228.221(a)(5)*

Fregaderos para lavado manual de utensilios y de manos

- Debe haber al menos un lavabo con jabón para lavarse las manos y dispositivos para secarse las manos. | *#10, 228.221(a)(6)(C)]; 226.6(b)6(C)*
- Debe haber un fregadero de tres compartimientos para lavar, enjuagar y desinfectar equipo y utensilios, así como escurridores para artículos sucios y limpios. | *#48, 228.221(a)(6)(B)(i); 226.6(b)6(B)i*
- Los tres compartimientos deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir el utensilio o la pieza de equipo más grande. | *#48, 228.221(a)(6)(B)(ii); 226.6(b)6(B)ii*
- Debe haber agua caliente y fría a presión en todos los fregaderos. | *#50, 5-103,12*
- Los vendedores ambulantes no requieren fregaderos. | *226.6(b)10*

Fregadero de tres compartimientos

Lavabo para manos



Baños

- Un vehículo de venta de alimentos no necesita contar con baño.
- Los sanitarios deben estar señalizados, ubicados en un lugar adecuado y accesibles para los empleados durante las horas de operación. | *#53, 226,6(11)*

Unidad central de preparación (CPF)

- Si un vehículo de venta de alimentos no cumple con la exención de la CPF, debe operar desde una CPF u otro establecimiento fijo y reportarse a ese lugar para obtener suministros y para operaciones de limpieza y servicio, a menos que esté debidamente exento. | *#55, 226.6(c)(3)*
- La CPF es un establecimiento o instalación de alimentos aprobada donde:
  - Se preparan, almacenan y envuelven alimentos.
  - Se suministra agua fresca y hielo al vendedor móvil de alimentos.
  - Se elimina adecuadamente el agua residual y otros líquidos.
  - Las superficies o utensilios que tienen contacto con alimentos, y que no se puedan sumergir en el fregadero de la unidad móvil para lavarlos, se deben limpiar y desinfectar. | *226,2(2)*
- El operador debe tener siempre en el vehículo el documento de la inspección más reciente de la CPF, en caso de que se requiera. | *#55, 226.8(c)(3)*
- Si la CPF o el área de servicio no son propiedad del vendedor móvil de alimentos, se requiere una carta de autorización firmada. | *#55, 226.8(c)(2)*
- Se prohíbe usar una casa particular como una CPF. | *#55, 6-202,111*

Área de servicio

- Un área de servicio es un lugar al que va un vehículo de venta de alimentos para llenar el tanque con agua potable de una fuente autorizada.
- Un área de servicio también es un lugar para vaciar grasa, desechos de cocina y aguas negras del tanque de agua residual en un sistema de recolección de agua residual, según lo permita la ley y lo apruebe la autoridad reguladora. | *226,1(18)*
- Un registro de actividades del área de servicio debe mostrar la fecha y la hora en que el vehículo de venta de alimentos fue por agua potable, eliminó adecuadamente aguas negras y otros desechos líquidos, o eliminó adecuadamente grasa u otros desechos de cocina. | *#55, 226.8(c)(4)(B)*
- El área debe contar con techo protector para realizar cualquier actividad de suministro, limpieza o servicio. Las áreas que se utilizan para cargar agua o descargar agua residual mediante un sistema de manguera cerrada no necesitan techo protector. | *#55, 228.221(c)(1)(A)*
- El área para enjuagar y desaguar los desechos líquidos debe estar separada del lugar para surtir el agua potable y la carga de suministros alimentarios. | *#52, 228.221(c)(1)(B)*
- La superficie del área de servicio debe estar construida con material liso y no absorbente, como concreto o asfalto, y debe mantenerse en buen estado, limpia y con inclinación para drenar. | *#55, 228.221(c)(1)(D); 6-101.11(A)(3)*
- El equipo para surtir el agua potable debe instalarse de acuerdo con el código de plomería. | *#47, 228.221(c)(1)(E)*
- El área de servicio puede estar separada de la CPF.
- Un área de servicio no puede estar en una vivienda particular ni en otro tipo de lugar para vivir. | *#55, 6-202,111*
- No se requiere un área de servicio cuando solo se venden alimentos envasados y no hay tanques de retención de agua residual. | *228,221(c)(1)(C)*

Documentación necesaria para la inspección inicial

- Certificación de gerente de alimentos (si hay manejo abierto de alimentos TCS) | *#2, 228.221(a)(4)(A)*
- Autorización de la CPF (si se necesita) y la inspección más reciente de la instalación | *#55, 228.221(a)(4)(B),(C)*
- Autorización del área de servicio (si se necesita) | *#55, 228.221(a)(4)(D)*
- Menú de todos los alimentos a la venta | *#55, 228.221(a)(4)(E)*

El vehículo de venta de alimentos debe estar equipado para pasar la inspección.

Trámite de solicitud y aprobación

Se puede presentar una nueva solicitud de licencia para un vendedor móvil de alimentos en línea.

Después de que el DSHS revise la solicitud, el operador recibirá una carta para programar una inspección con el inspector del área correspondiente. El vehículo de venta de alimentos debe poder trasladarse con facilidad y viajar a un lugar designado. Al momento de la inspección también deben funcionar, sin tener que usar una conexión eléctrica o de agua (lavabo de manos, fregadero de utensilios, refrigeración, sistema de eliminación de agua residual, entre otros).

El equipamiento y los requisitos de los vehículos de venta de alimentos pueden variar según el tipo de establecimiento. Para obtener información completa sobre los requisitos, consulte las Reglas de Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER). *O bien, comuníquese con Operaciones de Seguridad Alimentaria de Ventas al por Menor del DSHS de Texas al 512-406-2644 o visite nuestro sitio web* dshs.texas.gov/retail-food-establishments.

TEXAS
Health and Human Services

Texas Department of State Health Services

Operaciones de Seguridad Alimentaria de Ventas al por Menor del DSHS de Texas

Lista de verificación para inspección de vehículos de venta de alimentos

Esta lista de verificación proporciona los requisitos necesarios para que un vendedor móvil de alimentos (MFV) sea aprobado para operar en Texas. El equipamiento y los requisitos para un vendedor móvil de alimentos pueden variar según el tipo de establecimiento. Consulte las Reglas de Establecimientos de Alimentarios de Texas y el capítulo 226 del Código Administrativo de Texas para obtener más información de los requisitos, comuníquese con Operaciones de Seguridad de Alimentaria de Ventas al por Menor al 512-834-6753 o visite nuestro sitio web dshs.texas.gov/foodestablishments.

Los MFV pueden llenar esta lista de verificación y adjuntarla a las inspecciones que envíen.

de licencia o expediente: _____ Fecha: _____

Nombre del vendedor móvil de alimentos: _____

Dirección: _____ Licencia pendiente: Sí / No

☐ Fotos adjuntas ☐ Licencia de manejar verificada ☐ Placa verificada

☐ Cumple los requisitos ☐ No cumple los requisitos

		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
1.	Tanque de retención de desechos líquidos con capacidad al menos un 15% superior a la del tanque de almacenamiento de agua potable, instalado de forma permanente, con pendiente hacia el desagüe y etiquetado como “agua residual”. Tamaño: _____ galones			
2.	Agua potable de fuente autorizada; si el agua se obtiene de un sistema público de agua, no se necesitan pruebas. Si el agua se obtiene de una fuente PRIVADA, se requiere realizar pruebas según el subcapítulo F, capítulo 290, del título 30 del TAC, de las Normas de agua potable que rigen la calidad del agua potable y los Requisitos de notificación para sistemas públicos de agua.			
3.	Agua corriente caliente y fría a presión en todos los fregaderos.			
4.	Lavabo para lavado de manos convenientemente ubicado y accesible.			
5.	Jabón, toallas de papel, detergente y productos químicos desinfectantes.			
6.	Fregadero de tres compartimientos, lo suficientemente grande para limpiar			
7.	Equipamiento para el mantenimiento en caliente y en frío de los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) a las temperaturas requeridas.			
8.	Productos alimentarios de una fuente autorizada.			

		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
9.	Área de servicio para limpieza, abastecimiento, carga de agua potable y descarga de agua residual.			
10.	Se emplea un gerente de alimentos certificado para la preparación de alimentos TCS.			
11.	La Unidad central de preparación o almacenamiento cuenta con licencia y opera conforme a las Reglas de Establecimientos Alimentarios de Texas (si se requiere); la inspección más reciente está disponible para su revisión.			
12.	Se cumplen todas las condiciones de la lista de verificación de exención de la Unidad central de preparación o del Comisariato.			
13.	Artículos de un solo uso suministrados y utilizados.			
14.	Tanque de agua potable, etiquetado como “agua potable” e instalado con pendiente hacia el desagüe. Tamaño: _____ galones			
15.	La entrada del agua potable cuenta con conexión de manguera del tamaño o tipo que evita su uso para cualquier otro propósito, está etiquetada como “agua potable” y tiene una conexión de entrada de ¾ de pulgada o menos.			
16.	Tuberías o mangueras de distribución de agua potable construidas e instaladas de acuerdo con las normas de salud pública y de plomería.			
17.	Conexión para desechos líquidos de diferente tamaño a la de la conexión de agua; la conexión de desechos líquidos está debidamente etiquetada.			
18.	Uso de medidas eficaces de control para insectos, roedores y contaminantes ambientales; la malla instalada es de al menos 16 *mesh* por pulgada.			
19.	Vehículo de venta de alimentos construido con materiales duraderos y resistentes a la corrosión.			
20.	Vehículo de venta de alimentos con pisos, paredes y techos no absorbentes y fáciles de limpiar.			
21.	Mostradores y mesas diseñados para ser duraderos y fáciles de limpiar.			
22.	Equipamiento instalado de manera que sea fácil de limpiar y se encuentra limpio y en buen estado.			
23.	Instalaciones para el almacenamiento de desechos sólidos que sean fáciles de limpiar y estén cubiertas.			
24.	El vehículo se puede trasladar con facilidad (ruedas colocadas y en buen estado, sin impedimentos estructurales, sin conexiones permanentes a servicios públicos, sin faldones, el remolque no está sobre bloques ni elevado del suelo).			

		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
25.	Lugares designados para que los empleados coman, fumen y guarden sus artículos personales.			
26.	Baños convenientemente ubicados y accesibles para los empleados durante todas las horas de operación.			
27.	Menú disponible.			
28.	Registros del peso del vehículo cargado emitidos por el Departamento de Transporte de Texas.			

Comentarios adicionales:

_____

_____

_____

TEXAS
Health and Human Services
Texas Department of State Health Services

Operaciones de Seguridad Alimentaria de Ventas al por Menor del DSHS de Texas

Lista de verificación de exención de la Unidad central de preparación o del Comisariato

		Marque (✓) reúne requisitos; (X) no reúne requisitos
Equipo de refrigeración y calefacción adecuado	El equipo para calentar y enfriar alimentos en el vehículo de venta de alimentos debe ser adecuado en número y capacidad para mantener las temperaturas de los alimentos según lo especifica el capítulo 3 del Código Alimentario.	
Equipo adecuado para	El equipo destinado a mantener los alimentos fríos y calientes en el vehículo de venta de alimentos debe ser adecuado en número y capacidad para asegurar que los alimentos mantengan las temperaturas según lo especifica el capítulo 3 del Código Alimentario. Los alimentos deben almacenarse de manera segura fuera del horario de atención.	
Almacenamiento de alimentos suficiente para prevenir la contaminación cruzada	Todos los alimentos almacenados en el vehículo de venta de alimentos deben conservarse de manera que se evite la contaminación cruzada y la contaminación proveniente de otras fuentes, tal como se describe en el capítulo 3 del Código Alimentario: Alimentos. Los alimentos se almacenan de forma segura fuera del horario de operación.	
Equipos, utensilios y artículos de un solo uso para alimentos, almacenados para prevenir la contaminación	Los equipos, utensilios y artículos de un solo uso para alimentos deben almacenarse en el vehículo de venta de alimentos de manera que se evite la contaminación. Las prácticas de almacenamiento deben cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 3 (alimentos) y el capítulo 4 (equipos, utensilios y mantelería) del Código Alimentario.	
Los compartimentos del fregadero son lo suficientemente grandes para satisfacer las necesidades de lavado, enjuague y desinfección de utensilios y equipos	Los compartimentos del fregadero para utensilios deben ser lo suficientemente grandes para sumergir por completo en agua el equipo y los utensilios de mayor tamaño, como lo exige el párrafo 4-301.12(B) del Código Alimentario.	
Agua potable proveniente de una fuente autorizada	El agua potable para el vehículo de venta de alimentos debe provenir de una fuente autorizada, como lo establece el subcapítulo E, capítulo 228, de este título (sobre el agua, la plomería y los residuos) y la parte 5-1 del Código Alimentario. No se puede obtener agua potable de un pozo que no se ha sometido a pruebas ni de una residencia privada.	
REGISTROS Y BITÁCORAS REQUERIDOS		

		Marque (✓) reúne requisitos; (X) no reúne requisitos
Agua residual eliminada o desechada conforme a la ley **REGISTROS Y BITÁCORAS REQUERIDOS**	El agua residual y otros residuos líquidos se deben eliminar del vehículo de venta de alimentos en un centro autorizado para recibir residuos o mediante un vehículo de transporte de agua residual. La eliminación de residuos no debe representar un riesgo para la salud pública ni constituir una molestia, tal como lo definan las leyes, reglamentos u ordenanzas estatales o locales.	
Registros sobre el peso de los vehículos cargados, emitidos por el TXDOT	El vendedor móvil de alimentos debe mantener registros que acrediten el peso del vehículo, incluida su carga, según lo expedido por el Departamento de Transporte de Texas.	

Exención de la CPF:

☐ Otorgada

☐ NO OTORGADA; Un vendedor móvil de alimentos debe operar desde una CPF

☐ **La lista de verificación no fue necesaria, el vendedor móvil de alimentos o vehículo de venta de alimentos trabaja con una CPF**

Inspector: _____

Vendedor móvil de alimentos: _____

Vendedor móvil de alimentos (MFV)

Inspección previa a la licencia

Presente la siguiente documentación:

- ☑ Licencia de manejar o licencia comercial de manejar
- ☑ Política de salud del empleado
- ☑ Comprobante de seguro vehículo e información de TXDOT
- ☑ Menú
- ☑ Póster sobre alergias alimentarias
- ☑ Itinerario

Según lo requiera el tipo de establecimiento:

- ☑ Certificaciones de administrador y manipulador de alimentos
- ☑ Documentación de la unidad central de preparación o del área de servicio

Prepare sus respuestas:

- ☑ Tipo de comida que sirve
- ☑ Procedencia de los productos alimentarios
- ☑ Preguntas sobre el vehículo (p. ej. tamaño del tanque, etc.)
- ☑ Ubicación de los baños
- ☑ Política de enfermedad del empleado
- ☑ Preguntas básicas sobre seguridad alimentaria

Vendedores móviles de alimentos y vehículos de venta de alimentos

Como vendedor móvil de alimentos (MFV) que opera un vehículo de venta de alimentos (FVV), usted es responsable de cumplir con la norma 226, capítulo 25 del TAC.

Aspectos básicos de un vehículo de venta de alimentos con licencia

TEXAS
Health and Human Services

Texas Department of State Health Services