



Texas Department of State Health Services

DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS
GRUPO DE SALUD PÚBLICA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR
LISTA DE VERIFICACIÓN PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE VENTA DE ALIMENTOS

Esta lista de verificación señala los requisitos necesarios para la aprobación de un Establecimiento Móvil de Venta de Alimentos que opera bajo la jurisdicción del Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas. El equipo y los criterios para los establecimientos móviles de venta de alimentos pueden variar dependiendo del tipo de operación. Consulte el Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas (TFER), donde encontrará información completa sobre los requisitos. También puede comunicarse con el Grupo de Establecimientos Alimentarios (FEG) al (512) 834-6753 para obtener más información, o bien puede visitar nuestra página web en www.dshs.texas.gov/foodestablishments. **Esta lista de verificación deberá completarse para todas las unidades móviles y entregarse a la Oficina Central junto con una fotografía de la unidad móvil y el informe de inspección luego de la aprobación.**

Licencia/Expediente N.º: _____ Establecimiento: _____ Fecha: _____

Dirección: _____ Permiso pendiente: Sí / No

Cumple con los requisitos No cumple con los requisitos Fotografías adjuntas Placa N.º: _____

		CUMPLE	NO CUMPLE	N/A
1	Cuenta con tanque para la retención de desechos líquidos, con una capacidad al menos 15% superior a la del tanque de almacenamiento de agua potable, instalado de manera permanente, inclinado para drenaje y con una etiqueta que dice "aguas residuales".			
2	El agua potable proviene de una fuente aprobada. (Si el agua se obtiene de un sistema de abastecimiento público de agua, no es necesario un análisis; si se obtiene de un suministro PRIVADO, debe cumplir con el Subcapítulo J, relativo al análisis del suministro de agua privado).			
3	Todos los fregaderos cuentan con agua corriente a presión, fría y caliente.			
4	Cuenta con lavabo para el lavado de manos en un lugar conveniente y accesible.			
5	Cuenta con jabón, toallas de papel, detergente y productos químicos desinfectantes.			
6	Cuenta con un fregadero de tres compartimientos. Es lo suficientemente grande como para limpiar los equipos y utensilios más grandes.			
7	El equipo para la preservación de alimentos fríos y calientes es adecuado para mantener los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) a las temperaturas requeridas.			
8	Los productos alimenticios se obtienen de una fuente aprobada.			

9	Cuenta con un área de servicio para limpieza, suministro, carga de agua y descarga de aguas residuales.			
10	Se emplea a un Gerente de Alimentos Certificado para la preparación de alimentos TCS.			
11	El local central para la preparación o el almacenamiento de alimentos está autorizado y se opera conforme al Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas (cuando corresponda). La inspección más reciente está disponible para su revisión.			
12	Cuenta con artículos desechables y los utiliza.			
13	Cuenta con un tanque de agua potable que lleva una etiqueta que dice "agua potable" y que está inclinado para su drenaje.			
14	La entrada de agua potable está equipada con una conexión para mangueras de un tamaño o tipo que impide su uso para otros fines. Además, lleva una etiqueta que dice "agua potable" y tiene una conexión de entrada de 3/4 de pulgada o menor.			
15	Los tubos o tuberías para la distribución de agua potable están contruidos e instalados de acuerdo con las normas de salud pública y plomería.			
16	La conexión para el servicio de residuos líquidos es de una medida diferente a la de la conexión de agua. La conexión para desechos líquidos está etiquetada.			
17	Se emplean medidas eficaces para el control de insectos, roedores y contaminación ambiental. Las mallas instaladas son de al menos 16 hilos por pulgada.			
18	El establecimiento móvil de venta de alimentos está construido con materiales anticorrosivos y resistentes.			
19	El establecimiento móvil de venta de alimentos cuenta con pisos, paredes y techos no absorbentes y fáciles de limpiar.			
20	Los mostradores y las mesas están diseñados para ser resistentes y de fácil limpieza.			
21	El equipo está instalado de manera que se pueda limpiar fácilmente, y está limpio y en buenas condiciones.			
22	Las instalaciones cuentan con un área de almacenamiento de desechos sólidos que se puede limpiar y tapar fácilmente.			
23	La unidad móvil se puede mover fácilmente.			
24	Hay lugares designados para que los empleados puedan comer, ingerir bebidas, fumar y guardar sus pertenencias.			
25	Los baños tienen una ubicación conveniente y son accesibles para los empleados durante toda la jornada laboral.			
26	Cuenta con un menú.			

Comentarios adicionales: _____
