



Texas Department of State
Health Services

División de Protección al Consumidor
Sección de Políticas, Normas y Garantía de Calidad
Unidad de Sanidad Pública y Seguridad Alimentaria para la
Venta al por Menor

Unidad móvil de venta de alimentos

Plantilla para solicitar modificaciones en un centro de preparación de alimentos

Se requiere un centro de preparación de alimentos:

Según la Normativa sobre Establecimientos Alimentarios de Texas, sección 228.221(b)(1), una unidad móvil de venta de alimentos debe operar desde un centro de preparación autorizado u otro establecimiento de venta de alimentos al por menor aprobado. La unidad móvil de venta de alimentos deberá estar presente a diario en este centro para recibir suministros y para las operaciones de limpieza y servicio de alimentos. Las operaciones de servicio incluyen la descarga y drenaje de desechos líquidos y el llenado de agua potable.

El responsable de la unidad alimentaria móvil deberá presentar una carta de autorización firmada durante la inspección previa a la concesión de la licencia si el establecimiento no es propiedad del responsable. El comprobante de la inspección más reciente del centro de preparación se debe conservar en la MFU para su revisión.

Se requiere un área de servicio de alimentos:

Si se concede una exención para un centro de preparación, el responsable de la MFU debe proporcionar información sobre las operaciones de servicio de alimentos. Esto incluye informar sobre la ubicación que el responsable de la MFU utilizará para llenar su suministro de agua potable y eliminar los desechos líquidos. El área de servicio debe cumplir con todos los requisitos estipulados en la TFER 228.221(c)(1)(A)-(E). Si el responsable del área de servicio no es el propietario, es obligatorio presentar una carta de autorización firmada.

Requisitos para la solicitud de modificaciones:

Antes de que se apruebe la modificación en las operaciones de una MFU sin un centro de preparación, se debe proporcionar la siguiente información:

Public Sanitation and Retail Food Safety Unit • PO Box 149347, Mail Code 1987 • Austin, Texas 78714-9347(512)
834-6753 • Facsimile: (512) 834-6683 • <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/>

- Una declaración de la modificación propuesta que incluya la sección de la normativa relacionada con la modificación.
- Un análisis que justifique cómo se abordarán alternativamente en la propuesta los posibles peligros y alteraciones de la salud pública tratados en las secciones de la norma correspondiente.
- Es probable que se requiera un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (también conocido como HACCP).

Si la solicitud de una modificación carece de "parte o la totalidad" de la información, la modificación no será aprobada. Por favor, no dude en presentar cualquier documento y fotografías que sirvan de ayuda a nuestro departamento para verificar que el permiso de una modificación no será causa de ningún peligro ni perjuicio para la salud pública. El departamento responderá por escrito al solicitante en relación con el resultado de la solicitud de modificación.

Si el departamento autoriza a que se realice una modificación, cualquier desviación de los procedimientos será una justificación para rescindir la modificación.

Solicitud de una modificación

Nombre del establecimiento: _____ Número de licencia: _____

Dirección postal: _____

El que suscribe, _____, propietario o administrador autorizado (encierre en un círculo una opción), solicita una modificación a la norma de la sección 228.221(b)(1), en relación con el requisito de un centro de preparación de alimentos.

Firma del propietario o administrador autorizado: _____

Fecha: _____

Es necesario proporcionar un razonamiento basado en la salud pública que justifique la modificación. Puede proporcionar la justificación necesaria para su solicitud de modificación utilizando la lista de verificación adjunta. Use páginas o ilustraciones adicionales para apoyar sus explicaciones. Presente su solicitud enviándola por correo postal a:

Texas Department of State Health Services
PSQA - Public Sanitation and Retail Food Safety Unit
PO Box 149347 MC1987, Austin, Texas 78714-9347

o por fax a:

Texas Department of State Health Services
PSQA - Public Sanitation and Retail Food Safety Unit
Attention: Compliance Officer
(512) 834-6683

o por correo electrónico a:

HaccpVarianceRequest@dshs.texas.gov

Public Sanitation and Retail Food Safety Unit • PO Box 149347, Mail Code 1987 • Austin, Texas 78714-9347(512) 834-6753 • Facsimile: (512) 834-6683 • <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/>

Declaración de la modificación propuesta para un centro de preparación de alimentos

Con el fin de eximir del requisito de un centro de preparación de alimentos, el propietario o encargado de la MFU debe demostrar que la unidad reúne las siguientes condiciones:

Explicación que justifica la solicitud de la variación
<p>Es necesario un espacio suficiente para almacenar, preparar, cocinar, enfriar o alguna otra forma de manipulación de alimentos a fin de evitar la contaminación cruzada y otros peligros para la salud.</p> <p>Explique cómo su MFU cumple con los requisitos anteriores:</p>
<p>Todos los alimentos, equipo de alimentos, utensilios y artículos para servicio único deben almacenarse en la MFU de manera que se evite la contaminación según se especifica en la TFER.</p> <p>Explique cómo y dónde almacenará en la MFU el equipo anteriormente mencionado:</p>
<p>Los compartimentos del fregadero para el lavado manual de utensilios deben ser lo suficientemente grandes como para que se pueda sumergir todo el equipo y utensilios de la unidad y lavarlos, enjuagarlos y desinfectarlos adecuadamente.</p> <p>¿Cuál es la pieza más grande del equipo o utensilios que usted usa y cómo se desinfectará esta?</p> <p>¿Cuál es la capacidad (tamaño) del fregadero de tres compartimentos?</p>
<p>El agua potable que se utilice debe provenir de una fuente autorizada.</p>

Public Sanitation and Retail Food Safety Unit • PO Box 149347, Mail Code 1987 • Austin, Texas 78714-9347(512) 834-6753 • Facsimile: (512) 834-6683 • <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/>

Especifique la manera en que se reunirá este requisito. Proporcione la dirección física del lugar de donde se obtendrá el agua potable. Por favor de entregar una carta de acuerdo firmado del lugar utilizado:

Las aguas residuales y otros residuos líquidos se retirarán de una unidad móvil de alimentos en un área de servicio de residuos aprobada o mediante un vehículo de transporte de aguas residuales, de manera que no se cree un peligro o un perjuicio para la salud pública. La MFU debe tener un tanque de retención de residuos instalado permanentemente.

Especifique la manera en que se cumplirá este requisito. Proporcione la dirección física de la instalación para la eliminación de aguas residuales. Por favor de entregar una carta de acuerdo firmado del lugar utilizado:

Toda la preparación y manipulación de alimentos debe realizarse dentro de la unidad móvil de alimentos. Se prohíbe la preparación de alimentos, el almacenamiento de alimentos, el almacenamiento de alimentos secos, etc., en una residencia privada.

Especifique la manera en que se cumplirá con este requisito:

El centro de preparación de alimentos debe estar diseñado, construido y en operación como un negocio de servicio de alimentos al por menor (incluidas las paredes, pisos, techo, equipo, plomería, etc.).

Especifique la manera en que su MFU cumple con estos requisitos:

Son necesarios los siguientes documentos:

- Certificación de administrador de alimentos autorizado
- Autorización del área de servicio de alimentos (describa las instalaciones del área)
- El menú de todos los productos alimenticios que se venderán.

¿Reúne usted todos estos requisitos?

SÍ

NO

Proporcione una copia de cada uno de estos documentos junto con esta solicitud.

Si no se proporciona la información solicitada es probable que se produzca un retraso en el trámite de su solicitud de modificación.

*****EN UNA RESIDENCIA PRIVADA NO DEBE LLEVARSE A CABO NINGUNA OPERACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS*****