



# Abrir una unidad móvil de alimentos

Esta lista provea los requerimientos necesarios para la aprobación de una unidad móvil de alimentos en el condado de Brazos. Consulte las reglas de establecimiento de alimentos de Texas (TFER) para obtener información completa sobre los requisitos. El libro de reglas de TFER puede ser encontrado en nuestro sitio <http://www.brazoshealth.org/environmental/inspections> o llame a salud ambiental al (979) 361-4450 para más información.

**Unidad móvil de alimentos** – Una operación de servicio de alimentos contenida en un vehículo independiente, diseñado para ser fácilmente desplazable; con el nombre del establecimiento escrito al mínimo en un lado de la unidad móvil que se pueda leer fácilmente.

**Móvil tipo puesto ambulante** – Una unidad sobre ruedas, no ser motorizado, debe poder moverlo fácilmente un individuo y limitado a servir alimentos que requieren preparación mínima. Ningún tipo de coqueamiento de alimentos crudos que son TCS será permitido en móviles tipo puesto ambulante.

**Móvil de venta de alimentos en carreteras** – Una persona que opera una tienda de alimento móvil de una locación temporal. Alimento no es preparado o procesado por una unidad móvil de venta de alimentos en carreteras. Todo alimento debe ser preparado en un establecimiento de alimento con permiso.

**Para pasar una inspección previa a la concesión de la licencia, todo tipo de unidades móvil de alimentos deben reunir los requisitos mínimos que se indican a continuación**

<b>Certificación de gerente de seguridad alimentaria</b>	La certificación es necesaria si se manipulan alimentos no empaquetados sujetos a seguridad de tiempo y temperatura (TCS).
<b>Centro de preparación</b>	Un establecimiento de comida con permiso de comida y aprobado por el departamento de salud para <u>llenar su tanque de agua potable</u> y tirar agua residual; documentación (carta de autorización) es requerida para aprobación y debe ser mantenida en su unidad móvil a todos tiempo
<b>Equipo para la preservación de alimentos fríos y calientes</b>	Debe estar adecuado para mantener los alimentos con control de seguridad de tiempo y temperatura (TCS) a las temperaturas requeridas; mantener lo frío a <u>&lt;41°F</u> y lo caliente a <u>&gt;135°F</u>
<b>Protección del área de preparación</b>	Medidas de control efectivas son usadas para insectos, roedores y contaminación ambiental; protección por encima de la cabeza que cubra toda la unidad, pantallas de malla instaladas deben ser a lo mínimo 16 malla por una pulgada.

**\*\*Unidades móviles de alimentos y unidades móviles tipo puesto ambulante deben de ser equipadas con los requisitos adicionales que se indican a continuación\*\***

<b>Lavamanos</b>	Debe tener su propia instalación exclusiva; debe estar convenientemente ubicado y en un lugar accesible; agua debe abastecerse a presión con agua fría y caliente; la agua caliente a mínimo de <u>100°F</u> a todo tiempo
<b>Fregadero de tres compartimentos</b>	Cada compartimento será lo suficientemente grande para poder limpiar el equipo o utensilio más grande; agua debe abastecerse a presión con agua fría y caliente; la agua caliente a mínimo de <u>110°F</u> a todo tiempo
<b>Tanque de agua potable</b>	Agua debe de ser de una fuente autorizada; la instalación debe ser permanente; tener leyenda de “agua potable”
<b>Tanque de retención de residuos líquidos</b>	Debe de ser por lo menos una capacidad de 15% más grande que el tanque de almacenamiento de agua potable; debe estar permanentemente instalado, inclinado para drenar a un desagüe de 1 pulgada de diámetro interno; tener la leyenda de “aguas residuales”

## **Requerimientos adicionales para operar una unidad móvil:**

- La entrada de agua potable es equipada con conexión de manguera de un tamaño o tipo que previene cualquier otro propósito
- Conexión de servicio de residuos líquidos debe ser diferente tamaño que la conexión de agua potable
- Las tuberías o tuberías de distribución de agua potable se construyen e instalan de acuerdo con las normas de salud pública y plomería
- Todos los empleados que manejan comida o lavan platos y equipo deben tener tarjeta de manipulador de comida válida, autorizada por el departamento del estado de servicios de salud de Texas
- Productos de comida deben de ser obtenidos de fuentes aprobadas
- Comida debe de ser protegida para prevenir contaminación
- Artículos de un solo servicio usados
- Debe mantener los artículos indicados en su unidad móvil a todo tiempo:
  - ✓ Permiso de comida, reporte de su inspección y certificado de gerente de manejar comida deben de ser mostrados visible para el público
  - ✓ Carta de autorización del centro de preparación
  - ✓ Tarjetas de manipulador de comida
  - ✓ Jabón para manos y toallas de papel
  - ✓ Jabón para platos
  - ✓ Desinfectante y correspondiente tiras de pruebas
  - ✓ Botiquín de primeros auxilios
  - ✓ Botiquín para limpiar fluidos corporales o proceso escrito
  - ✓ Redes o gorras para el cabello
  - ✓ Guantes
  - ✓ Termómetros
  - ✓ Manifestó de líquidos residuales

## **Contactos de teléfono:**

El Departamento de Inspección de Edificio de la ciudad de Bryan: 979-209-5010

El Departamento de residuos sólidos (trampas de grasa) de la ciudad de Bryan: 979-209-5912

El Departamento de Inspección de Edificio de la ciudad de College Station: 979-764-3570

El Departamento de residuos sólidos (Trampas de grasa) de la ciudad de College Station: 979-764-3663

Comisión de Bebidas Alcohólicas y bebidas de Texas (TABC): 979-260-8222

El Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas - Manufactura de alimentos 512-834-6626