



Para abrir un establecimiento de alimentos-- preguntas más frecuentes

Estas directrices son intencionadas de ser requerimientos generales para la mayoría de establecimientos. Cada establecimiento es diferente y podrá tener requerimientos no mencionados en este documento. Por favor visite con un inspector para recomendaciones y requerimientos específicos.

1. ¿Al conducir inspecciones, cuáles reglas sigue el departamento de salud del condado de Brazos?

El condado de Brazos ha adoptado las reglas del establecimiento de alimentos de Tejas (*Texas Food Establishment Rules – TFER*). Adicionalmente, la ciudad de College Station y Bryan adoptaron ordenanzas de alimento que contienen requerimientos adicionales. Para más información vaya a brazoshealth.org.

2. ¿Necesitare un permiso de establecimiento de alimentos?

Si usted está vendiendo o dando gratis alimentos o bebidas al público que incluye alimentos que requieren tiempo/temperatura para control de seguridad (alimentos TCS), usted necesita obtener un permiso. Si usted está empaquetando o vendiendo por mayor el alimento, usted va a necesitar un permiso de manufactura de alimentos del departamento del estado de servicios de salud (Food Manufacturer's Permit)

3. Soy cocinero de banquetes. ¿Todavía necesito un permiso?

Cocinero de banquetes es definido como una persona o compañía proveyendo comida o bebidas a un evento social o reunión. La mayoría de cocineros de banquetes necesitan tener permiso. Si usted está cocinando para cualquier evento o reunión para el público general, usted debe de tener permiso en el condado de Brazos. Si usted provea comida o bebida directamente al consumidor o entrega directo o indirecto vía servicio de entrega, usted va a ser requerido tener permiso. Un cocinero de banquetes contratado por un individual o una organización para proveer comida para un evento privado como una boda o reunión familiar ocasionalmente no será requerido tener permiso en el condado de Brazos.

4. ¿Qué tipo de edificio puedo usar?

Todo alimento debe ser guardado y preparado en un edificio comercial con permiso que ha sido aprobado por el departamento de inspecciones de edificios en su ciudad. El edificio debe ser sellado para prevenir entrada a insectos y roedores; y construido en manera que asegura que las paredes, pisos, techos and todas superficies en la cocina se puedan limpiar fácilmente. Pisos de cemento deben ser sellados en manera que asegure que agua y escombros de alimento no sean absorbidos en el piso. Comida hecha en una casa privada no puede ser permitida.

5. ¿Qué equipo es requerido?

Requerido al mínimo un lavamanos, un fregadero de tres compartimientos, fregadero para trapear y refrigeración adecuada. Un lavamanos es requerido en cualquier área de preparación de alimentos o área de lavar platos, generalmente a lo mínimo dentro de 20 pies. Toda plomería debe cumplir con el código de plomería (vea el departamento de inspección de edificio). Usted debe presentar planes al departamento de salud del condado de Brazos para aprobación antes de comenzar construcción o remodelar para aprobación de locación de equipo.

6. ¿Necesitaré un fregadero de tres compartimentos si tengo un lavaplatos?

Si tiene un lavaplatos comercial, capaz de desinfectar (con sustancia química o calor), usted todavía debe tener un fregadero de tres compartimientos. Lavaplatos frecuentemente tienen problemas de mantenimiento. Si su lavaplatos se descompone y no tiene un fregadero de 3 compartimentos, debe cerrar inmediatamente. El Departamento de Salud del Condado de Brazos requiere que todos los establecimientos nuevos tengan un fregadero de 3 compartimientos.

7. ¿Necesitaré un sistema de ventilación?

Usted tendrá que llamar al departamento de bomberos de su ciudad para más información en ventilación y supresión de incendios.

8. ¿Necesitaré una trampa de grasa?

Usted tendrá que consultar con el departamento ambiental de su ciudad o el departamento de residuos sólidos. Si está preparando o cocinando, es posible que deba instalar una trampa de grasa.

9. ¿Qué entrenamiento se requiere para mis empleados?

La mayoría de los establecimientos deben tener una persona a tiempo completo que sea un gerente de alimentos certificado. Se hace una excepción solo para aquellos establecimientos que no preparan ningún alimento que requiera tiempo/temperatura para la seguridad pero que aún pueden ofrecerlos para la venta. Un ejemplo sería una tienda de conveniencia que vende leche refrigerada y otros artículos pero no prepara alimentos. Estos establecimientos deben tener una tarjeta del manejador del alimento. Además, todos los empleados que manejen alimentos o laven los platos y el equipo deben tener una tarjeta válida del manejador de alimentos que sea licenciada por el departamento de servicios de salud del estado de Texas.

10. ¿Qué es requerido para comprar un permiso?

Planes deben ser presentados al Departamento de Salud del Condado de Brazos para que puedan ser aprobados. Esto debe hacerse antes de cualquier construcción o remodelación. No hay cargo para un plan de revisión. Después de que los planes han sido aprobados, usted puede llenar la aplicación, mostrar la prueba de un certificado de gerente de alimentos, pagar tarifas apropiados y programar una inspección de apertura. Usted puede pedir una inspección antes de que el establecimiento esté listo para una inspección de apertura. No hay ningún cargo adicional por este servicio.

11. ¿Qué necesita ver el inspector en la inspección de apertura?

Toda la refrigeración debe estar prendida y a las temperaturas a 41°F o menos. Termómetros deben que estar en cada unidad que mantiene frio o caliente, y también un termómetro disponible para comprobar temperaturas de cocinar (si es necesario). Agua caliente debe estar a lo mínimo 110°F en el fregadero de tres compartimientos y a lo mínimo 100°F en todos los lavamanos. Debe tener desinfectante disponible en el fregadero de 3 compartimientos y la lavaplatos debe que funcionar si se usa. Debe que tener tiras de prueba para sustancia química o tiras de prueba de calor para comprobar el proceso de desinfección. Todas las lavamanos deben que tener jabón y toallas de papel desechables. Todo debe estar limpio y listo para operar. Recomendamos que no compre o guarde alimento que requiere control de temperatura en el establecimiento hasta después de su inspección. Si se encuentra que los alimentos no cumplen con los requisitos de temperatura, será desecharido. **Ningún alimento puede ser preparado o servido al público hasta que el permiso sea recibido.**

Contactos de teléfono:

Departamento de Salud del Condado de Brazos: 979-361-4450

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 Tejas (TABC): 979-260-8222

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

Departamento de Servicios de Salud del Estado - Región 7: 254-778-6744