



HEALTH & HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH
FORT BEND COUNTY, TEXAS

4520 READING ROAD ♦ SUITE A-800 ♦ ROSENBERG, TX 77471
OFFICE: 281-342-7469 FAX: 281-342-5572



**Procedimientos para obtener un permiso de vendedor de alimentos
UNIDADES MÓVILES**

Este documento describe los requisitos necesarios para obtener un permiso de Salud Ambiental. Una unidad móvil debe ser inspeccionada y permitida por Salud Ambiental, cumplir con las Regulaciones del Condado de Fort Bend para Establecimientos de Alimentos, obtener un Permiso de la Oficina del Jefe de Bomberos del Condado de Fort Bend y todos los requisitos adicionales descritos por Salud Ambiental.

Inspecciones móviles:

- Las inspecciones se llevan a cabo los miércoles, de 8:00 a. m. a 11:30 a. m. en el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Fort Bend. No se realizan inspecciones de permisos fuera del sitio. No pasar ninguna inspección móvil, incluidas las pruebas de agua, resultará en una nueva inspección y las tarifas asociadas.
- Las unidades móviles de los vendedores deberán estar limpias, con todo el equipo en su lugar, encendido y funcionando.
- No se permiten alimentos a menos que la unidad tenga un permiso de salud válido.
- Se proporcionarán todos los suministros (tiras reactivas químicas, jabón, desinfectante, toallas de papel, termómetros, botiquín de primeros auxilios, etc.).
- La capacidad del equipo para mantener alimentos fríos y calientes a temperaturas seguras, que se verificará.
- Las unidades de vendedores móviles que tengan sistemas de agua potable deberán pagar una tarifa por una muestra de agua, tomada por Environmental Health y enviada para la prueba de bacterias. Cheque o giro postal a nombre de City of Houston. No se acepta efectivo.
- Proporcionar la siguiente documentación.:
 - Solicitud: Todos los vehículos nuevos y renovados deberán presentar una solicitud completa y firmada
 - Licencia de conducir de Texas actual/válida, o certificado de identificación del Departamento de Seguridad Pública de Texas con una dirección residencial actual que debe estar en el condado de Fort Bend o en un condado vecino; Si el propietario no tiene una licencia de conducir de Texas, un operador aprobado de la unidad móvil debe cumplir con las normas del condado de Fort Bend.
 - Inspección de estado actual del vehículo
 - Certificado de impuesto a las ventas
 - Prueba de seguro de responsabilidad civil
 - Certificado de Gerente Certificado de Alimentos de un curso acreditado por el estado o ANSI
 - Un menú o lista de todos los alimentos y bebidas que se servirán
 - Boleto de viaje dentro de los 7 días



HEALTH & HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH
FORT BEND COUNTY, TEXAS

4520 READING ROAD ♦ SUITE A-800 ♦ ROSENBERG, TX 77471
OFFICE: 281-342-7469 FAX: 281-342-5572



Comisario: Las Unidades Móviles de Vendedores operarán desde un economato aprobado y se presentarán al menos semanalmente en el lugar para las operaciones de suministros alimentos, limpieza y servicio. LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER DE UNA FUENTE COMERCIAL APROBADA. BAJO NINGUNA INSTANCIA SE PREPARARAN O COCINARAN ALIMENTOS EN CASA. El comisario se utilizará como base de operaciones y deberá poseer un Permiso Sanitario vigente y válido. Se requieren boletos de viaje en todo momento.

Una vez permitidas, las unidades móviles de proveedores deberán servir el menú aprobado y utilizar únicamente el método de operación aprobado.

Las unidades móviles de alimentos deben cumplir con las reglas de establecimientos de alimentos de Texas, el Código de alimentos de la FDA y las Regulaciones para establecimientos de alimentos del condado de Fort Bend, que incluyen, entre otros, los siguientes:

- No se proporcionarán asientos para clientes.
- Refrigeración: La refrigeración deberá estar operativa y mantener una temperatura interna del producto de 41°F o menos.
- Se deben proporcionar unidades de mantenimiento de alimentos calientes y mantener una temperatura interna del producto de 135 °F o superior.
- Los termómetros deberán estar protegidos y provistos dentro de todas las unidades de almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosas. Proporcionar termómetros de sonda de vástago, con una escala de 0 a 220 °F, para monitorear las temperaturas internas de los alimentos.
- Lavamanos: Se proveerán lavamanos, accesibles para su uso y plomería de acuerdo con la ley vigente. Los lavamanos estarán provistos de agua fría y caliente a presión templada por una válvula mezcladora o llave combinada. Cada lavabo debe contar con jabón, toallas de papel y protección contra salpicaduras.
- Se proporcionará un fregadero de tres compartimentos y se utilizará para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y el equipo. Cada fregadero deberá ser lo suficientemente grande para permitir la inmersión completa de los utensilios y equipos utilizados en la unidad móvil. Cada compartimento debe tener agua corriente fría y caliente a presión templada por una válvula mezcladora o llave combinada y tapones de drenaje en buenas condiciones de funcionamiento.
- Se proporcionarán tablas de drenaje. Se aceptarán rejillas de alambre abiertas con revestimiento protector sobre el fregadero de 3 compartimentos como alternativa a las tablas de drenaje.
- Sistemas de agua: una unidad de vendedor móvil que requiera un sistema de agua deberá tener un sistema de agua potable fría y caliente bajo presión, ≥ 35 psi. El agua debe provenir de una fuente aprobada. El sistema deberá tener una capacidad de retención suficiente para proporcionar suficiente agua fría y caliente a presión para lavarse las manos, preparar alimentos y lavado y sanitización de utensilios. La entrada de agua debe estar ubicada en un lugar tal que evite la contaminación de cualquier fuente con una cubierta antipolvo. La salida deberá permitir el drenaje gravitacional completo del tanque. Las líneas entre la entrada y la salida se construirán de acuerdo con la ley. Entrada de agua menor o igual a $\frac{3}{4}$ ".



HEALTH & HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH
FORT BEND COUNTY, TEXAS

4520 READING ROAD ♦ SUITE A-800 ♦ ROSENBERG, TX 77471
OFFICE: 281-342-7469 FAX: 281-342-5572



- **Retención de desechos:** Los desechos líquidos resultantes del funcionamiento de la unidad móvil de alimentos se almacenarán en tanques de retención instalados permanentemente que sean al menos un 50 % más grandes que los tanques de suministro de agua. En ningún momento se descargarán residuos líquidos mientras la unidad esté en movimiento. Los tanques de retención se enjuagarán y drenarán completamente en el economato. La salida de aguas residuales debe ser mayor o igual a 1”.
- **Residuos Sólidos:** Se debe proporcionar un receptáculo para residuos sólidos (bote de basura) dentro de la unidad, y ubicado para evitar la contaminación de los productos alimenticios.
- **Hielo:** El hielo que se usa para enfriar alimentos o mantener la temperatura de los alimentos no se puede usar para el consumo humano. Los alimentos potencialmente peligrosos no pueden almacenarse en contacto directo con el hielo.
- **Materiales venenosos y tóxicos, artículos personales:** todos los productos químicos de limpieza y artículos personales se almacenarán por separado de todos los alimentos, recipientes de alimentos, artículos de un solo servicio, utensilios y superficies en contacto con alimentos y tendrán un balde desinfectante designado en todo momento.
- **Aberturas Exteriores:** Todas las aberturas exteriores deben estar protegidas para prevenir la entrada de plagas con mallas de malla de 16 pulgadas, o selladas, o por otros medios efectivos.
- **La ventilación debe estar provista y operativa.** Todas las ventilaciones a las áreas exteriores deben estar selladas para evitar la entrada de plagas.
- **Iluminación:** Se debe proporcionar iluminación adecuada con blindaje o bombillas inastillables en todas las superficies.
- **Pisos y revestimientos de pisos:** Todos los pisos y revestimientos de pisos deben ser lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar y mantenidos en buen estado.
- **Paredes y techos:** Todas las paredes y techos deben ser lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar y mantenerse en buen estado.
- **Identificación:** Proporcione el nombre del negocio en al menos dos (2) pulgadas de alto y una y media (1 ½) de ancho adherido de forma permanente y destacado en el lado del conductor, el lado del pasajero y en la parte trasera del vehículo. Además, etiquete la entrada de agua potable y la salida de aguas residuales.
- **Las unidades de helados deberán seguir las Regulaciones del Condado de Fort Bend para Establecimientos de Alimentos.**



HEALTH & HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH
FORT BEND COUNTY, TEXAS

4520 READING ROAD ♦ SUITE A-800 ♦ ROSENBERG, TX 77471
OFFICE: 281-342-7469 FAX: 281-342-5572



Nota: Los vendedores de pescados y mariscos crudos (ejemplo: vendedores de camarones) están sujetos a todos los requisitos anteriores y también deben tener un permiso válido para camiones de vendedores minoristas de pescado del Departamento de Parques y Vida Silvestre de Texas, que se puede obtener llamando al 1-800-792-1112.

Requisitos de permiso para unidades móviles de alimentos en propiedad privada

- Todas las Unidades Móviles de Alimentos deben tener un permiso por escrito notariado del dueño de la propiedad privada para operar en cualquier propiedad privada. El permiso por escrito notariado debe estar en la unidad y a la vista del público en todo momento.
- No se requiere que una unidad móvil de alimentos muestre un permiso por escrito para el uso de la propiedad si la unidad no operará o estará en esa propiedad por más de dos horas.

Unidades móviles de alimentos e instalaciones sanitarias

- Cuando una unidad móvil de alimentos se estaciona o permanece en un lugar fijo durante más de dos horas y no se proporcionan baños en la unidad móvil de alimentos, debe haber un baño disponible dentro de los 200 pies de la unidad.
- Tras la solicitud de un Permiso conforme a estas Regulaciones, el Operador Móvil de una Unidad Móvil de Alimentos debe proporcionar al Departamento un permiso por escrito del propietario de la instalación sanitaria para el uso de los baños por parte del Permisionario de la Unidad Móvil de Alimentos. El permiso por escrito debe permanecer en la Unidad Móvil de Alimentos en todo momento. Una Unidad Móvil de Alimentos no puede operar cuando la instalación que proporciona las instalaciones sanitarias no está abierta al público. Las instalaciones sanitarias deben estar ubicadas dentro de un establecimiento comercial, deben incluir un inodoro con descarga de agua y un lavamanos provisto de agua corriente fría y caliente bajo presión, y deben cumplir con todos los requisitos del Código Administrativo de Texas, Título 25, Capítulo 228. Si las instalaciones sanitarias están Baños portátiles o instalaciones similares, el permiso no será aprobado. Si hay una reubicación de la Unidad Móvil de Alimentos a otro lugar por más de dos horas, se debe obtener y presentar al Departamento un permiso por escrito para usar un baño aprobado.
- Una Unidad Móvil de Alimentos no está obligada a obtener un permiso por escrito para usar un baño si no estará en esa propiedad por más de dos horas.